

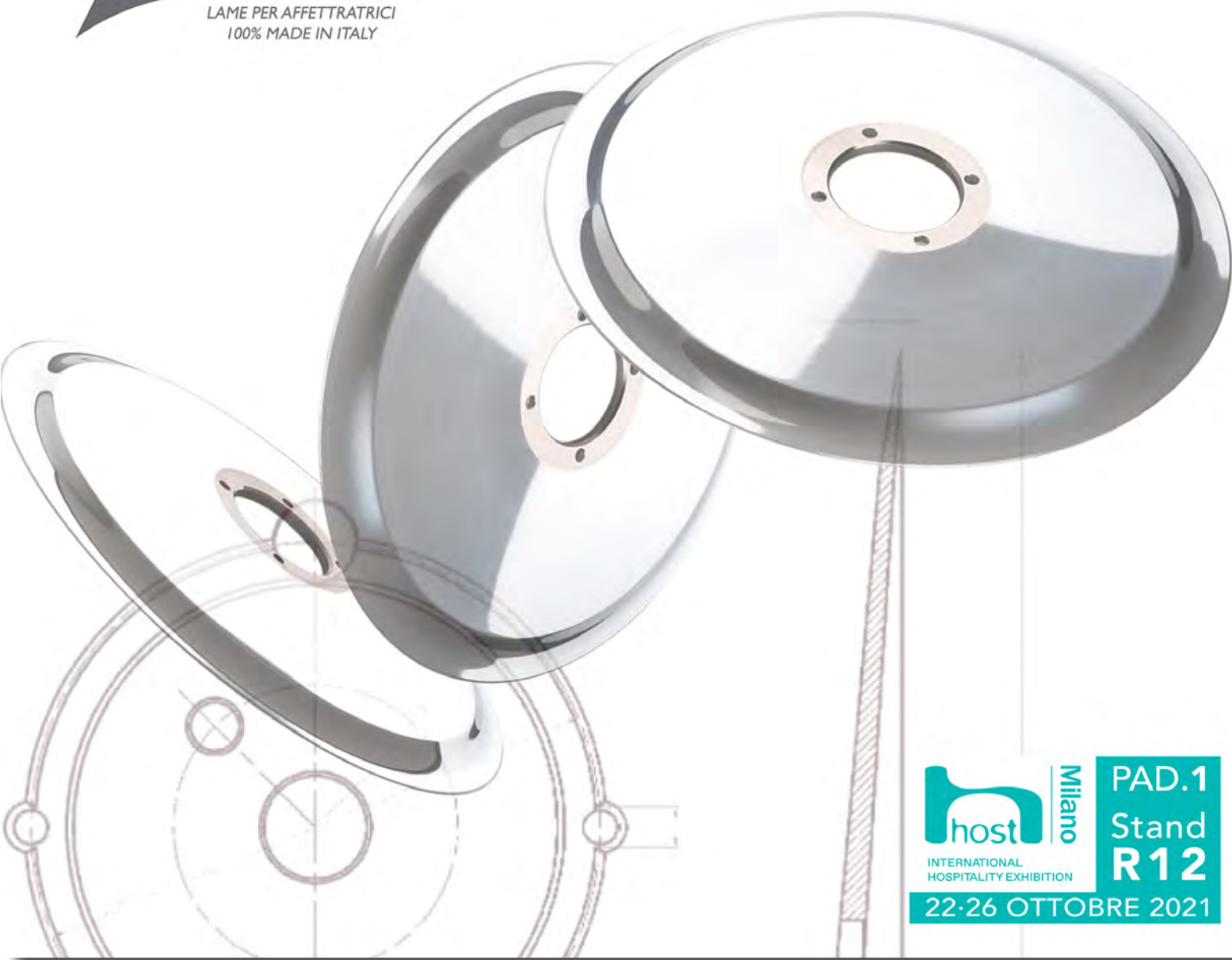
# Rassegna Alimentare

## PACKAGING BEVANDE

Novità e panorama dei fornitori  
di macchine, impianti, prodotti e  
attrezzature per l'industria alimentare



CRAFTING AND DISTRIBUTING ITALIAN EXCELLENCE



**host** | Milano  
INTERNATIONAL  
HOSPITALITY EXHIBITION

**PAD.1**  
**Stand**  
**R12**

**22-26 OTTOBRE 2021**

# motion? plastics!

infinita libertà progettuale per le vostre applicazioni dinamiche



Un particolare speciale nel materiale iglidur® più adatto alle vostre esigenze. Resistente all'usura, senza lubrificazione e con lunga durata d'esercizio. A disegno, senza minimo quantitativo.



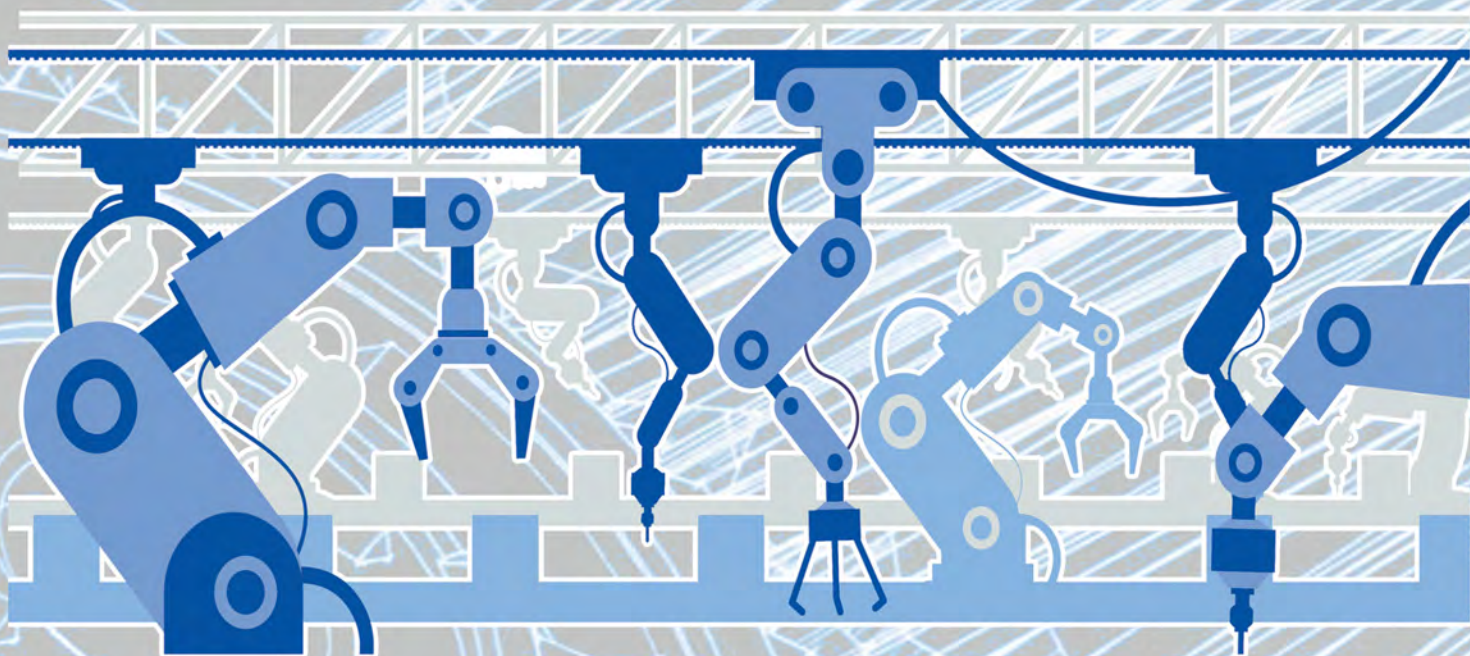
igus® srl  
Via delle Rovedine, 4  
23899 Robbiate (LC)

Tel. 039 59 06 1  
Fax 039 59 06 222  
igusitalia@igus.it

igus®.it



# ARI TECH



*Your partner for  
automation solutions*

**ARI TECH SRL**

Sede legale:  
Via Repubblica Argentina, 54  
25124 Brescia (BS)

Sede operativa:  
Via O. Fallaci, 32  
25020 Flero (BS)

Tel. +39.373.7669411 - Fax +39.030.5281022 - e-mail: [info@ari-tech.it](mailto:info@ari-tech.it) - [www.ari-tech.it](http://www.ari-tech.it)

## PRODOTTI HEUFT per l'industria alimentare

### HEUFT *eXaminer II XS* ISPETTORE DI CORPI ESTRANEI



- rilevamento corpi estranei in metallo, vetro, PTFE e altri materiali in alimenti confezionati
- sistema a raggi X pulsante (emissione non continua)
- ispezione laterale direttamente sul trasportatore
- ispezione del fondo
- controllo livello
- controllo della pressione
- auto-test periodici per controllo regolare e certificazione
- percentuale di falsi scarti estremamente ridotta
- sistema di verifica avvenuto scarto integrato
- interfaccia utente HEUFT NaVi semplice e intuitiva
- design compatto e massima accessibilità
- innovazione industria 4.0





**MACCHINE PER IMBALLAGGIO  
WRAPPING MACHINES**

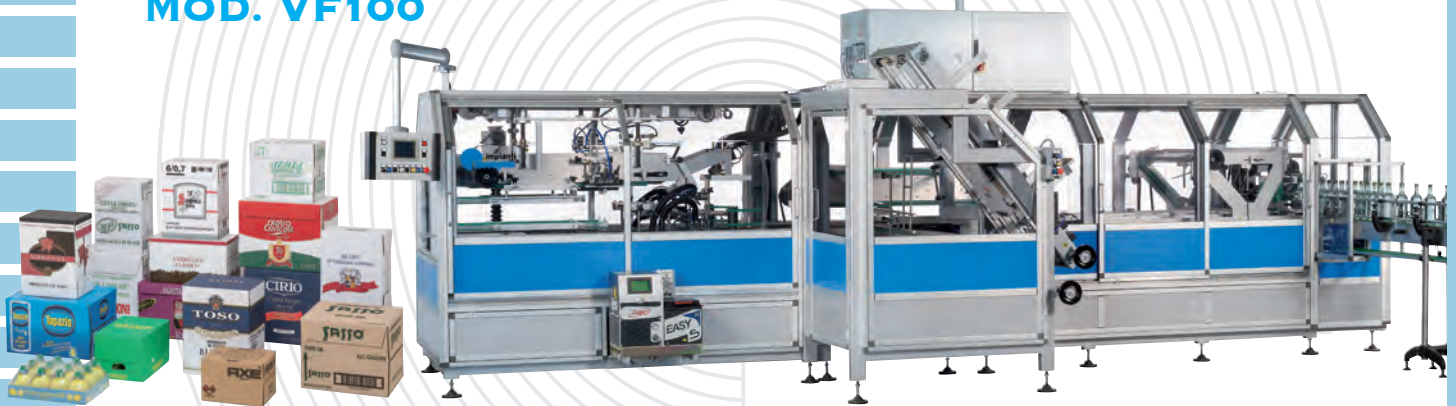
**MOD. CD1 070/M**



**MOD. VF50 FC**



**MOD. VF100**



**MOD. LANCIO LA 25 S**





## ACCIAIO INOX DI BADA SIGNIFICA:

- una gamma completa di carrelli elevatori manuali ed elettrici standard e su misura completamente **ecologici** progettati e costruiti per la movimentazione della merce in ambienti dove la pulizia e l'igiene sono i valori più richiesti
- settore agroalimentare (caseario, pesce, carne, frutta e verdura), camere bianche e laboratori nell'industria farmaceutica, biomedicale, cosmetica, aeronautica e microelettronica
- **100% acciaio inox AISI 304 o 316**, tutti i componenti come telaio, perni, tiranti, cilindri di sollevamento, montanti sono costruiti in acciaio inox per garantire la protezione dei prodotti e la resistenza in ambienti aggressivi e corrosivi
- pulizia e igiene impeccabili
- prodotti interamente impermeabili e lavabili (**grado di protezione IP65 contro polveri e getti di acqua**)
- protezione cella frigo per lavorare in celle frigorifere a -20° (logistica del freddo)
- utilizzo dell'olio lubrificante atossico per l'industria alimentare classificato NSF-H1 (eccellente resistenza all'ossidazione e protezione completa degli alimenti in caso di contatto accidentale)
- certificazione **UNI EN ISO 1672-1 EN 1672-2**: Direttive che rispondono alle più elevate esigenze in materia di igiene e sicurezza per la progettazione delle macchine destinate al settore alimentare.
- certificazione **UNI EN ISO 14644-1 EN ISO 14644-2**: i nostri prodotti rispettano i limiti numerici di concentrazione delle particelle contenute per metro cubo di aria in corrispondenza alle diverse classi di pulizia (ISO Class 1-9) nelle camere bianche (clean room), laboratori puliti ad atmosfera controllata (industria farmaceutica, biomedicale, elettronica).







**LCS S.p.A.**  
Integratore di sistemi



**LCS Automation S.r.l.**  
Automazione industriale



**4Next Solutions S.r.l.**  
Software per l'industria



**Samind S.r.l.**  
Produzione meccanica



**Manganorobot S.r.l.**  
Robotica



*You produce,  
We move.*

**LinMot®**



**VERSIONI AD ALBERO PASSANTE**  
**PRONTO PER INDUSTRIA 4.0**  
**CON SENSORI DI FORZA E DI COPPIA INTEGRATI**

**MOTORE LINEARE-ROTATIVO**  
**CON CONTROLLO DI FORZA E COPPIA**



***pamoco***®

Via Riccardo Lombardi, 19/6  
20153 Milano - Italy  
T. +39 02 3456091 | F. +39 02 33104342  
[www.pamoco.it](http://www.pamoco.it)





## VOLUMETRIC FILLING MONOBLOCK

**MELEGARI TECHNOLOGY S.R.L.**  
Strada Martinella 38/A, Alberi di Vigatto,  
43124 (Parma) Italy  
Tel. +39.0521.968428  
Fax. +39.0521.966721  
www.melegaritechnology.com  
E-mail: info@melegaritechnology.com

**PROMEC s.r.l.**  
Strada Fornace 4, Bianconese  
43010 FONTEVIVO (Parma) Italy  
Tel. +39-0521.616611(ISDN)  
Fax +39-0521.616620  
Web: www.promec-srl.com  
E-mail: sale@promec-srl.com

**PROMEC BLOWTEC**  
Strada Fornace 4, Bianconese  
43010 FONTEVIVO (Parma) Italy  
Tel. +39-0521.616611(ISDN)  
Fax +39-0521.616620  
Web: www.promec-srl.com  
E-mail: sale@promec-srl.com

**SEE YOU AT: HALL 6 STAND B6-4**



# L'INNOVAZIONE È INIZIATA

**LAB-X**  
LAVASCIUGATRICE  
a giostra combinata

**CAD-X**  
CLIMATIZZATORE  
radiante dinamico



SCAN ME

Visita il nostro sito <https://wblsystems.com/>

**Tecnologia brevettata, concetti rivoluzionari e inediti al mercato attuale**

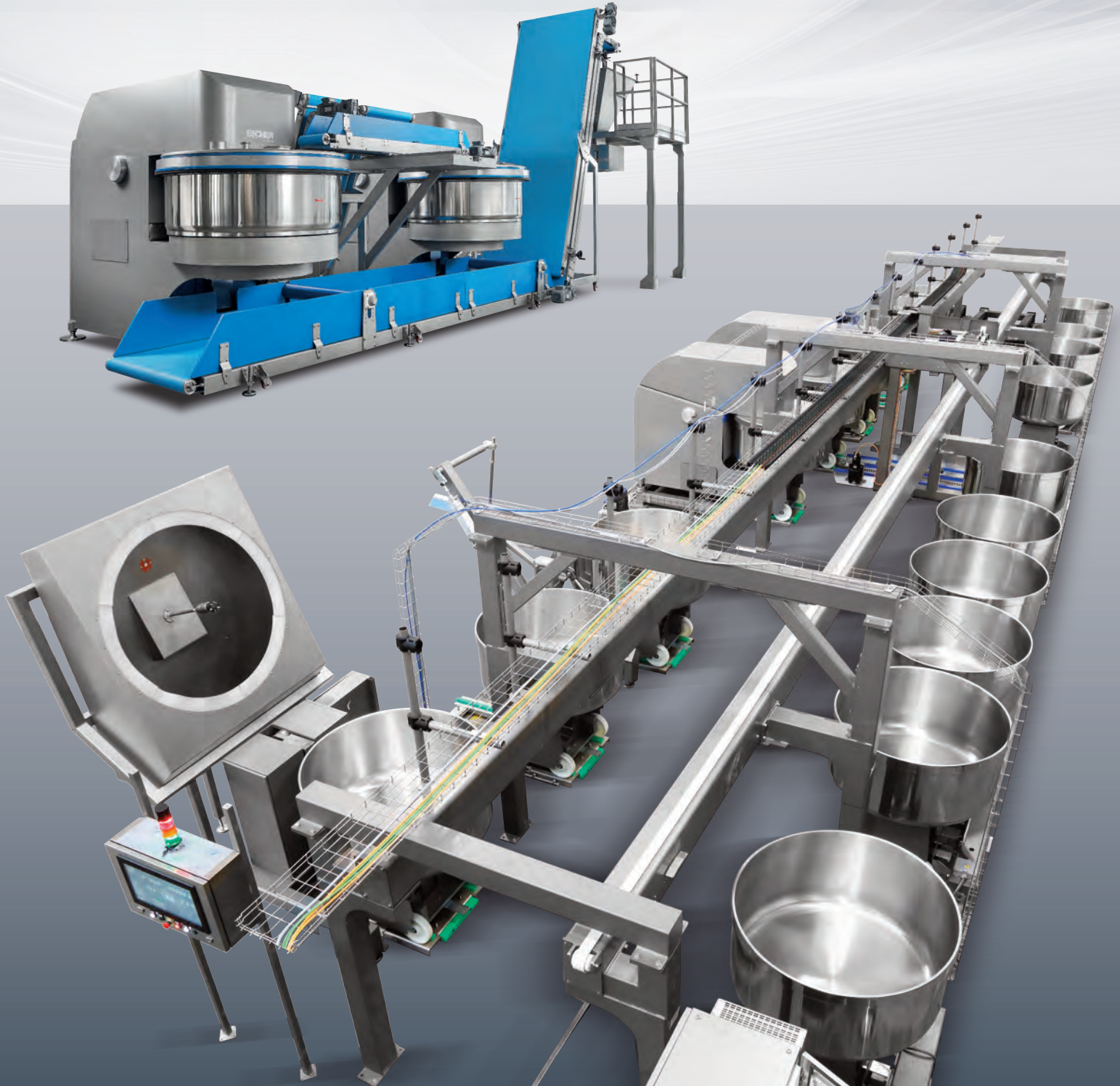
**WBL** WINE, BEER, LIQUIDS  
SYSTEMS

SEDE OPERATIVA Via langhe, 13 • 12062 • Cherasco CN  
TEL 0172.49.90.87 • E-MAIL [customers@wblsystems.com](mailto:customers@wblsystems.com)  
[www.wblsystems.com](http://www.wblsystems.com)



# ESCHER

mixers



**ESCHER MIXERS** srl  
36034 Malo · VI · Italy · Via Copernico, 62  
T +39 0445 576.692 · F +39 0445 577.280  
mail@eschermixers.com  
www.eschermixers.com

**ESCHER** mixers  
**Robotic mixing and  
bowl handling system**

# SOMMARIO

## >1-23

SPECIALE MEAT-TECH

## >24-61

CONFEZIONAMENTO

## >62-67

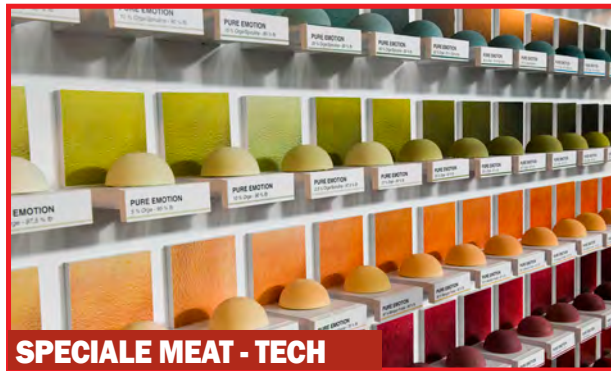
PASTA

## >68-85

AUTOMAZIONE

## >86-122

NEWS



SPECIALE MEAT - TECH

CM SOFTWARE SOLUTIONS SRL:  
CM SOFTWARE SOLUTIONS SRL, SVILUPPO DI  
SOFTWARE - pag 21/23



CONFEZIONAMENTO

ESPERA ITALIA SRL:  
TECNOLOGIE DI PESO-PREZZATURA ED ETICHETTATURA  
AL LORO MASSIMO LIVELLO.  
pag 24/27

In partnership con:



Camera di  
Commercio  
Italiana per  
l'Ucraina



หอการค้าไทย-อิตาลี  
THAI - ITALIAN  
CHAMBER OF COMMERCE



**MEAT  
TECH**  
by Ipack Ima

**host**  
Milano

**Drink  
TECHNOLOGY** N. 4-2020

**bea  
TECHNOLOGIES**

**MAGNEXFLO Filtration Systems**  
The most effective automated filtration system for the  
clarification of food, beverage and enology.

Modular construction,  
highly flexible and  
adjustable to the process

Direct filtration  
without  
recirculation

PED certification  
and System  
certification

**"New modular design to allow future expansion"**

[www.bea-italy.com](http://www.bea-italy.com) | [info@bea-italy.com](mailto:info@bea-italy.com)

BEA  
GREEN  
PACES  
SS

# DRINK TECHNOLOGY MAGAZINE

Rivista digitale in inglese su macchine, impianti e linee per l'industria dell'imballaggio e delle bevande. Quattro fascicoli all'anno letti in tutto il mondo da oltre 20.000 aziende nel settore delle bevande e da più di 3.000 industrie costruttrici di tecnologia. La rivista ha un lancio in più prima di tutte le principali fiere internazionali sulla tecnologia delle bevande



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



# Rassegna ALIMENTARE

Redazione, sede legale  
e amministrazione:

Via C. Cantù, 16  
20831 SEREGNO (MB)  
Tel. +39 0362 244182  
+39 0362 244186

web site: [www.editricezeus.com](http://www.editricezeus.com)  
e-mail: [info@editricezeus.com](mailto:info@editricezeus.com)  
portale: [www.itfoodonline.com](http://www.itfoodonline.com)  
e-mail: [marketing@itfoodonline.com](mailto:marketing@itfoodonline.com)  
skype™: editricezeus

**Novità e panorama dei fornitori  
di macchine, impianti, prodotti  
e attrezzature per l'industria alimentare**  
anno XLI - n. 4 - Settembre 2021

## Direttore Responsabile

Enrico Maffizzoni  
[direzione@editricezeus.com](mailto:direzione@editricezeus.com)

## Coordinamento Redazione

S.V. Maffizzoni  
[redazione@editricezeus.com](mailto:redazione@editricezeus.com)

## Redazione

Sonia Bennati  
[bennati@editricezeus.com](mailto:bennati@editricezeus.com)

## Contabilità

Elena Costanzo  
[amministrazione@editricezeus.com](mailto:amministrazione@editricezeus.com)

## Grafica, progettazione e Impaginazione

ZEUS Agency  
[grafica@editricezeus.com](mailto:grafica@editricezeus.com)

## Tipografia

ZEUS Agency

Rassegna Alimentare  
(fascicolo singolo/bimestrale):

25 € (Europa)

30 US\$ (fuori Europa).

Abbonamento annuale (sei fascicoli):

120 € (Europa)

170 US\$ (fuori Europa)

Il pagamento degli abbonamenti può essere  
eseguito a mezzo vaglia o assegno  
intestato a EDITRICE ZEUS SAS

## Rassegna Alimentare

panorama dei fornitori di macchine impianti,  
prodotti e attrezzature per l'industria alimentare.  
Periodicità: bimestrale.

Autorizzazione del Tribunale di Monza,  
n° 9 del 05-09-18.

Tariffa R.O.C.: "Poste Italiane Spa

Spedizione in abbonamento Postale

D.L. 353/2003 (conv. In L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1,  
DCB Milano

ISSN 1827-4102

Vieta la riproduzione anche parziale di articoli o fotografie (articoli e fotografie  
non vengono restituite dalla redazione). La redazione non si assume nessuna  
responsabilità su eventuali errori di fotocomposizione relativa ad articoli pubbli-  
cati su riviste della EDITRICE ZEUS SAS



**PASTA**

## SIGMA SRL:

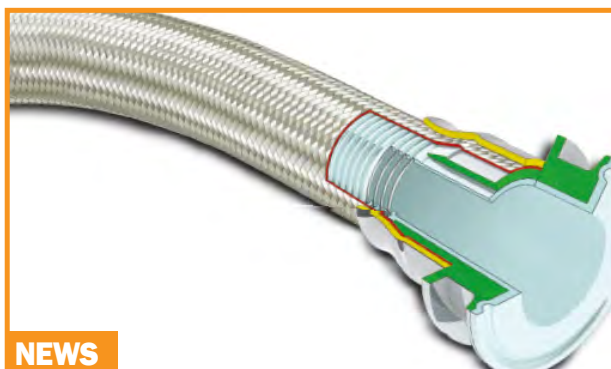
PERFECT MIX - PLANETARIA A VARIAZIONE  
ELETTRONICA - pag 64-65



**AUTOMAZIONE**

## PILZ ITALIA SRL:

AREA PROTETTA. SOLUZIONE AFFIDABILE. VISUALE  
COMPLETA. pag 73



**NEWS**

## ALLEGRI CESARE SPA:

TUBI FLESSIBILI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE.  
pag 97-98

**EDITRICE  
zeus**



# RASSPE BLADES: cuore della nuova divisione food di CHIARAVALLI GROUP SPA



**C**HIARAVALLI Group S.p.A. rappresenta un polo di riferimento multisetoriale nel panorama italiano. Attivo nel settore Industriale, in quello delle Lavorazioni Speciali, in quello del Motorcycle e in quello del Food, punta ora ad ampliare la sua presenza in quest'ultimo con una serie di prodotti pensati per le lavorazioni di questo settore come, ad esempio, tenditori Inox appositamente realizzati per rispettare gli elevati standard igienici richiesti nell'industria alimentare.

“Per il nostro gruppo il Food è sempre stato un settore di vanto in cui abbiamo espresso un'eccellenza: vogliamo ora affiancare alle lame RASSPE una serie di prodotti dedicati al mondo alimentare” dichiara Andrea Chiaravalli, CEO di CHIARAVALLI Group.

Le lame per affettatrici RASSPE sono infatti una delle gemme più iconiche del gruppo e che si apprestano a divenire il cuore della neonata Food Division.

Nato nel 1827, il marchio RASSPE è oggi un connubio unico di storia, innovazione e passione che lo rendono il riferimento per il settore delle lame per le affettatrici.

Da più di 20 anni le lame RASSPE sono prodotte dal gruppo CHIARAVALLI all'insegna di un continuo miglioramento tecnologico del prodotto coniugato con la passione unica per il filo di ogni lama consegnata ed il supporto offerto dei nostri clienti.

Dalla progettazione di ogni modello, allo studio di ciascuno degli innumerevoli passaggi produttivi fino

alla realizzazione di questi ultimi, le lame RASSPE sono pensate, migliorate e realizzate nei nostri impianti di Jerago (VA) e Cavaria con Premezzo (VA) per un prodotto 100% Made in Italy di assoluta qualità.

La trentennale passione artigianale e il know-how storico di RASSPE, affiancati agli investimenti tecnologici di CHIARAVALLI Group, danno vita oggi ad una gamma di prodotti di assoluto valore in grado di soddisfare le esigenze sempre crescenti di un mercato in costante evoluzione come quello del Food.

Macchinari avanzati tecnologicamente che non garantiscono soltanto la qualità del prodotto ma anche un impatto rilevante sul mercato in termini di volumi, specialmente in un momento delicato





come quello attuale: RASSPE ha infatti un importante magazzino di pezzi finiti sostenuto da una produzione mensile di circa 30.000 lame che consentono di supportare tutti i nostri clienti a livello globale nonostante il complicato contesto macro-economico globale.

RASSPE Blades si conferma, ancora di più in questo periodo, punto di riferimento per il settore, mantenendo costante la sua capacità produttiva e di distribuzione grazie alla forza del Gruppo CHIARAVALLI.

Daniele Veronese, responsabile export per RASSPE, spiega infatti che "Il momento è complesso e delicato ma la nostra forza è quella di continuare ad essere, per un mercato in continua evoluzione, un'eccellenza in termini di qualità e serietà al 100% Made in Italy".

RASSPE BLADES - Crafting and Distributing Italian Excellence -

### LE NOSTRE LAME

La vastità di alimenti e lavorazioni oggi realizzate tramite affetta-

trici ha comportato uno sviluppo ed una differenziazione delle nostre lame in modo da offrire un prodotto ottimizzato per ciascuna differente categoria di impiego.

Le lame RASSPE "TERZA GENERAZIONE" - tecnologia brevettata grazie ad un profilo strutturato su due diversi livelli, riducono al minimo la superficie della lama a contatto con il prodotto minimizzando gli attriti.

Questa caratteristica consente di evitare il comune spreco delle lame tradizionali, di ottenere fette sottilissime e perfette, e di mantenere il sapore del prodotto invariato in quanto la lama non è soggetta a surriscaldamento.

Questa categoria di prodotto risulta particolarmente indicata per il taglio di formaggi, bolliti, prosciutti teneri e verdure

Le lame RASSPE SEGHETTATE sono poi ideate per il taglio del pane, ma soprattutto per carne e pesce congelati.

Nonostante la particolare struttura, queste lame possono essere regolarmente affilate utilizzando l'affilatoio di cui è munita l'affettatrice.

Le lame RASSPE con RIVESTIMENTO IN TEFLON assicurano grande scorrevolezza a contatto con il prodotto e sono particolarmente indicate per il taglio di formaggi. 🏠

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





# BALDI: da macelleria a grande azienda con un solo obiettivo, la soddisfazione del cliente



*a cura di  
Gabriele De Luca*

**B**aldi è oggi un'azienda che opera con quattro diverse divisioni aziendali nel settore alimentare, spaziando dalla lavorazione, porzionatura e confezionamento di carni bovine, alla produzione e commercializzazione di prodotti ittici e gastronomici in generale, come tipicità in vaso e fresche, salumi e molto altro.

La sua storia inizia lontano, nel 1965, dalla macelleria avviata a Jesi da Umberto Baldi. Abbiamo ripercorso questa storia con Emiliano Baldi, attuale amministratore delegato dell'azienda.

**Oggi Baldi è una grande azienda che opera in tutto il territorio nazionale. La sua storia, tuttavia, ha inizio con un'attività artigianale, una macelleria a Jesi. Quale peso ha avuto questa origine rispetto al successivo sviluppo dell'azienda?**

Umberto Baldi ha fondato la sua prima macelleria nel 1965, ma già dopo pochi anni aveva dato vita alla Baldi Carni S.r.l. e fondato insieme ad altre personalità del settore l'associazione di categoria che oggi è la più accreditata a livello nazionale: Assocarni. Sebbene l'abilità artigianale, la sua maestria, costituiscano il punto di partenza di questa storia, essa non sarebbe stata tanto lunga se a questi punti di partenza non fosse stata fin dall'inizio associata abilità e visione,

unita alla capacità di saper cogliere i cambiamenti che il mercato stava affrontando.

È questa capacità che ha permesso a Umberto Baldi di ampliare il proprio business. L'ascolto continuo e attento alle esigenze di mercato, l'intuito e il metodo, sono stati i driver che l'azienda ha seguito fin dall'inizio, e che continua a seguire tutt'oggi.

Il tesoro d'esperienza accumulata nel corso del tempo è il patrimonio principale grazie al quale siamo riusciti ad assumere oggi lo status di importante player nazionale.

**Quali sono le fasi salienti di questo sviluppo?**

La prima fase ha caratterizzato il passaggio dalla macelleria, all'ingrosso di carni, all'inizio solo commercializzate, poi anche lavorate grazie alla realizzazione di un piccolo laboratorio di tagli sottovuoto.

La voglia di conoscere ed imparare sono state i driver principali di questo passaggio. In questa fase stava crescendo da un lato l'aggregazione di punti vendita nella grande distribuzione, con la conseguente scomparsa delle macellerie indipendenti, dall'altra il successo dei ristoranti, che iniziavano un





Insieme ad Emiliano Baldi, amministratore delegato di BALDI, abbiamo ripercorso la storia di un'azienda che, guardando sempre avanti, ha attraversato quattro decenni di storia industriale italiana da protagonista



ISPIRAZIONE & SOLUZIONI  
*su ogni tavola*





processo di progressivo aumento del gradimento da parte del grande pubblico che è durato fino all'avvento del Covid-19.

Una fase successiva ha portato alla managerializzazione dell'azienda: Baldi ha abbandonato la sua originaria struttura prevalentemente padronale assumendone una diversa, proiettata verso il futuro. Tutte queste fasi sono state difficili e sofferte, ma uno sguardo rivolto all'indietro mostra che sono state anche inevitabili.

### **Come si configura oggi l'azienda?**

Oggi Baldi, grazie alle sue diverse divisioni aziendali, propone qualità, soluzioni e opportunità innovative per diversi tipi di cucina.

L'azienda ha coltivato gradualmente una visione sempre più completa del mercato, a stretto contatto con tanti profili differenti ma tra loro interconnessi.

La diversità delle informazioni provenienti da più canali fornisce una visione globale ampia che arricchisce il know-how aziendale: dal ristorante alla grande azienda fino al consumatore finale, ogni profilo fornisce all'impresa input e stimoli quotidiani, esprimendo esigenze specifiche che insieme ci spingono verso un duplice esito: qualità del prodotto ed esclusività del servizio.

### **Quali sono i principali valori che guidano Baldi?**

Sono tre. In primo luogo il cliente: Baldi è senza dubbio un organismo clientecentrico.

Puntiamo prima di tutto alla soddisfazione di chi ci sceglie e frequenta da anni. In secondo luogo,

direi il prodotto e il servizio: intorno a questi due poli strutturiamo le nostre relazioni. Infine citerei la gestione orizzontale della nostra azienda, costruita e abitata dai nostri collaboratori e dalle loro famiglie.

All'interno di questo sistema di valori il collante è il rispetto, un valore che rivolgiamo al mercato e che dal mercato esigiamo.

Vorrei citare anche l'attenzione che rivolgiamo al nostro territorio, selezionando e premiando i produttori e gli operatori locali quando in loro brilla la scintilla del talento.

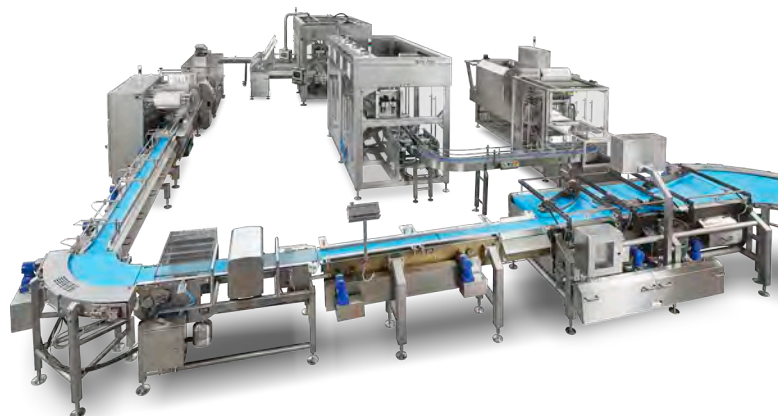
### **Quanto è importante, per un'azienda come Baldi, l'innovazione tecnologica? Avete recentemente introdotto qualche novità in questo senso?**

L'Innovazione è il cardine su cui ruota tutta l'attività: informatica e tecnologia giocano un ruolo molto significativo nell'automazione gestionale, amministrativa e nel controllo dei processi produttivi. Per citare una delle ultime novità introdotte, vorrei parlare della collaborazione con la Tecno Pack S.p.A., uno dei più importanti player nazionali nello studio e realizzazione di linee di confezionamento completamente automatiche.

Grazie ai loro prodotti, siamo stati in grado di automatizzare completamente il processo di confezionamento dei nostri hamburger surgelati.

La tecnologia offerta da Tecno Pack ci ha permesso di proteggere dal freddo il nostro prodotto e di aumentarne la shelf life, senza considerare i vantaggi derivati dall'automazione per la realizzazione di vari formati di packaging.

**Tecno Pack**  
PACKAGING MACHINES







**Negli ultimi anni, in particolare prima del diffondersi dell'emergenza pandemica, si è parlato molto di ecologia, in particolare di plastica e della necessità di ridurre il consumo per limitare l'impatto ambientale. Questo dibattito ha influenzato profondamente la produzione, e in particolare il settore del packaging, che ha saputo adottare soluzioni nuove per affrontare nuove sfide. Come affrontate le nuove sfide dell'ecologia?**

Scegliere un prodotto Baldi significa partecipare anche a un progetto aziendale che ha a cuore l'ambiente.

Le nostre scelte green interessano sia i processi produttivi che quelli di approvvigionamento energetico. Investimenti, tecnologie e scelte strategiche tengono sempre conto della responsabilità sociale.

Per citare alcune sfide già avviate: introduzione di illuminazione a led; autoproduzione dell'energia grazie ad un impianto fotovoltaico; packaging dotato di etichetta ambientale.

**Il virus che continua a imperversare nel mondo ha introdotto profondi cambiamenti sia nelle nostre vite di tutti i giorni che, naturalmente nell'ambito della produzione industriale. Quali sono state le sfide che il COVID ha imposto alla vostra azienda? Come le avete affrontate?**

Il momento che stiamo affrontando è drammatico per tutti, ma il nostro settore, la ristorazione, è stato colpito molto più duramente di altri. Le nostre scelte sono state guidate dalla volontà di salvaguardare gli investimenti in capitale umano, vero patrimonio dell'azienda. Così abbiamo impiegato, e stiamo continuando a farlo, risorse volte a gestire al meglio la crisi, diluendo il più possibile inevitabili sacrifici economici e sociali. Abbiamo compensato con i nostri mezzi le mancanze delle istituzioni.

Non siamo colpevoli di questa crisi ed è evidente che gli interventi attuati finora sono stati inefficaci, ma nonostante tutto faremo la nostra parte, forti di una squadra straordinaria e profondamente coesa e di risorse accantonate negli oltre 50 anni di vita dell'azienda proprio per essere pronti ad ogni evenienza. 🏛️





# Il posto giusto: già' alto numero di registrazioni per IFFA 2022

**N**ella nostra intervista, il direttore dell'IFFA Johannes Schmid-Wiedersheim discute il desiderio del settore di incontri personali, il riorientamento verso proteine alternative e l'attuale stato di registrazione per la fiera leader mondiale.

**Signor Schmid-Wiedersheim, i preparativi per IFFA 2022 sono già in pieno svolgimento. Qual è lo stato attuale della registrazione?**

Johannes Schmid-Wiedersheim: "Molto bene. Alla scadenza della prenotazione anticipata alla fine di marzo, avevamo ricevuto più registrazioni per la prossima fiera rispetto all'equivalente momento della precedente IFFA. I leader di mercato nazionali ed esteri hanno nuovamente aderito e vediamo un aumento della domanda di spazi espositivi di circa il 10 per cento. Questo è davvero incoraggiante e dimostra ancora una volta che IFFA è il "place to be" quando si tratta di argomenti di attualità per il settore. Ed è indice di quanto sia gli espositori che i visitatori siano in attesa di una ripresa degli incontri personali e di uno scambio internazionale di idee ed esperienze. Tutti vogliono finalmente rivedere i propri partner commerciali e colleghi, scoprire innovazioni e plasmare insieme il futuro del settore. Nel complesso, il business della carne e delle proteine è uscito relativamente indenne dalla crisi della corona. Di conseguenza, le aziende hanno molte idee e fondi sufficienti per gli investimenti. Un recente sondaggio tra i visitatori delle fiere passate a Francoforte ha rivelato che oltre l'80% di loro ha in programma di partecipare a un evento fisico nel prossimo futuro. Nel complesso,

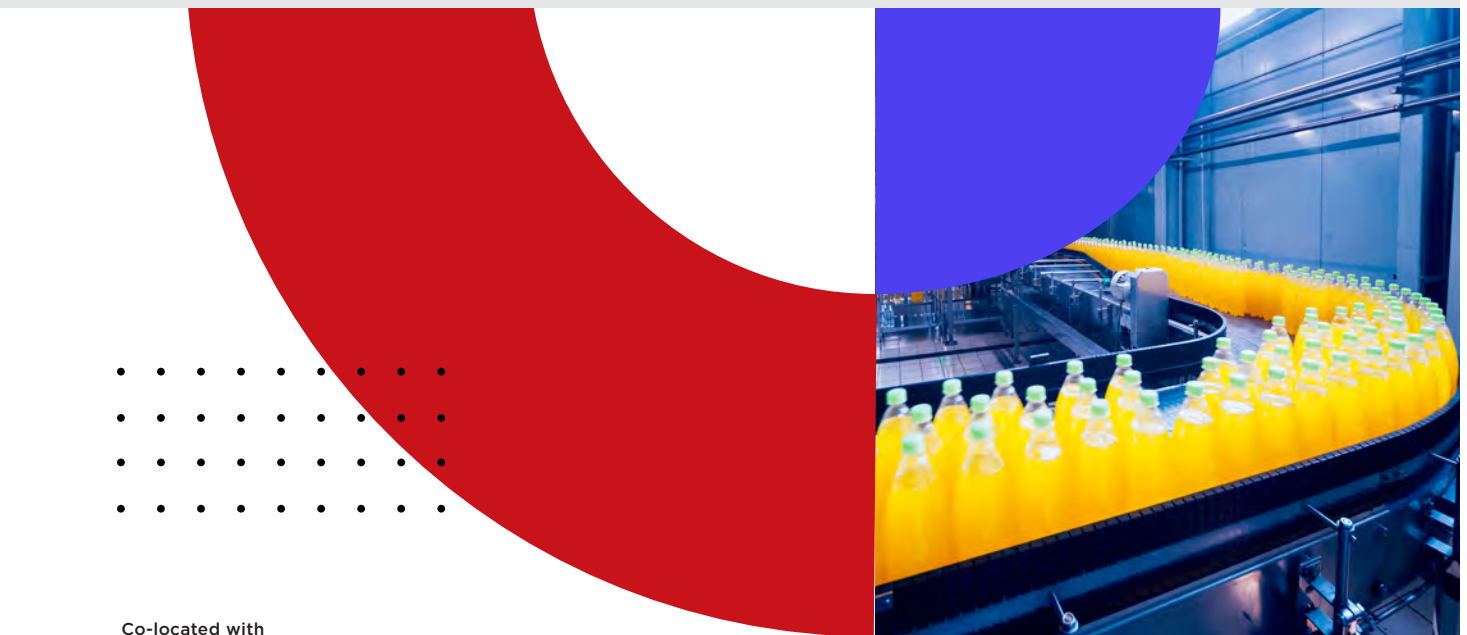




# World's Largest & Safest Annual Event For F&B Processing & Packaging



Do business in **one of the world's most well-connected and thriving F&B markets**. Take pole position in the race for the manufacturing evolution.



Co-located with



speciality.ae



prime-expo.com



yummexme.com

**EXHIBIT NOW**

[gulfoodmanufacturing.com](http://gulfoodmanufacturing.com)

questo rappresenta un ottimo punto di partenza per IFFA 2022”.

**Per la prima volta, i visitatori di IFFA 2022 potranno anche vedere la tecnologia di processo per proteine alternative. Come è successo?**

Johannes Schmid-Wiedersheim: “Insieme al nostro consiglio consultivo di esperti ed espositori, l'anno scorso abbiamo deciso di ampliare la gamma di prodotti IFFA e di includere la tecnologia di processo per prodotti vegetali e carne ottenuta da colture cellulari. Ora, abbiamo fatto questo passo ufficialmente per IFFA 2022. Tuttavia, questo argomento non è completamente nuovo per la fiera perché negli anni sono stati sviluppati sempre più progetti a base vegetale. Nel frattempo, la domanda dei consumatori di alternative alla carne e al pesce è aumentata in modo significativo ed è arrivato un mercato in rapida crescita per i prodotti vegetariani e vegani in tutto il mondo. Naturalmente, ciò richiede anche l'istituzione o la trasformazione delle capacità produttive.

La nomenclatura IFFA ha sempre coperto tutte le fasi di processo dell'industria della carne, dalla lavorazione, al confezionamento, alla vendita. I processi e le tecnologie per i prodotti a base di proteine alternative sono molto simili e molti dei nostri espositori stanno già lavorando con successo in questo segmento. Pertanto, è logico per noi mettere IFFA su una base più ampia e aprire l'evento a fonti alternative di proteine accanto ai suoi temi tradizionali”.

**Cosa può offrire IFFA al business della carne e delle proteine?**

Johannes Schmid-Wiedersheim: “I metodi per la lavorazione e il confezionamento dei prodotti a base di carne e di proteine al-

ternative sono molto simili e sono sicuro che l'intera attività proteica può trarre vantaggio dalla competenza e dall'innovatività delle aziende rappresentate all'IFFA. Impianti e macchinari moderni possono aiutare ad aumentare la produzione, implementare nuove idee di prodotto, tagliare i costi e rendere il cibo più sicuro. Quest'ultimo è un argomento importante perché anche i prodotti vegetali possono deteriorarsi. Quindi, i temi principali di IFFA 2022 sono importanti per l'intero settore e ruoteranno attorno all'automazione e ottimizzazione del prodotto. Molto richiesti sono anche i passi specifici ed efficaci verso una maggiore sostenibilità per cui i principali campi di innovazione includono l'efficienza energetica, la riduzione e riciclabilità dei materiali di imballaggio e riduzione degli sprechi alimentari. Nuovi design di imballaggi e anche le tendenze nel caso di ingredienti e spezie saranno sotto i riflettori. Inoltre, stiamo pianificando una serie di eventi di accompagnamento per gli interessi dell'individuo gruppi di visitatori. Insieme ai nostri partner, tra cui il meccanico tedesco Engineering Association (VDMA), l'Associazione tedesca dei macellai (DFV) e la Association for Alternative Sources of Protein (BALPro), stiamo lavorando su una serie di formati accattivanti e i loro contenuti. Il nostro obiettivo è quello di essere la principale piattaforma di business globale per tutti gli imprenditori del business delle proteine.

**Come vede svilupparsi il business fieristico sullo sfondo della pandemia di corona?**

Johannes Schmid-Wiedersheim: “La pandemia ha naturalmente posto una serie di sfide enormi per l'attività fieristica internazionale. I numerosi rinvii e anche le cancellazioni hanno avuto un forte impatto su tutti gli espositori e visi-



tatori. Le grandi fiere sono semplicemente molto efficaci per coltivare affari, confrontare prodotti e fare contatti. Sono anche vetrine per le ultime tematiche e innovazioni per interi rami di attività. Per fortuna, la pandemia sembra allentarsi con fiere e congressi ora in corso di nuovo in molti paesi europei. Siamo quindi molto lieti che i nuovi regolamenti relativi al Corona dichiarino che le fiere sono un'organizzazione indipendente, formato di evento professionale e quindi chiaramente non più nella zona di divieto.

Oltre alle norme per l'igiene, il distanziamento e i controlli di ammissione, non ci sono ulteriori limiti al numero di visitatori consentito. Questo è un segnale incoraggiante per la ripresa della fiera, e anche qualcosa di molto desiderato dai nostri espositori.

Naturalmente nessuno può dire come si svilupperà la pandemia in tutto il mondo. Tuttavia, stiamo andando avanti con ottimismo e lavorando come partner del settore sulla ripresa di scambi sicuri di idee e conoscenze da persona a persona”.

Tecnologia per carne e proteine alternative dal 14 al 19 maggio 2022. 🏛️



**INDUSTRIA 4.0**

**TRACCIABILITA'**

**MONITORAGGIO**

**PIANIFICAZIONE**

**AUTOMAZIONE**

**INVENTARIO**

**ERP**

**HACCP**

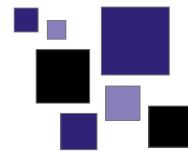
**XSYSTEM**

**IL GESTIONALE DI PRODUZIONE**

**MES**



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



**CM**  
SOFTWARE  
SOLUTIONS

**CM Software Solutions S.r.l.**

Via Lemizzano, 8B - 42018 - San Martino in Rio (RE)  
Tel. +39 0522 527642 e-Mail: [info@cmssoftwaresolutions.it](mailto:info@cmssoftwaresolutions.it)

# CM Software Solutions Srl, sviluppo di software

**C**M Software Solutions S.r.l. è una azienda molto giovane e dinamica nata dalla passione per lo sviluppo di software. Grazie all'esperienza del suo fondatore maturata in più di 15 anni di attività in vari settori IT, si propone come azienda capace di creare software che possano soddisfare qualsiasi esigenza.

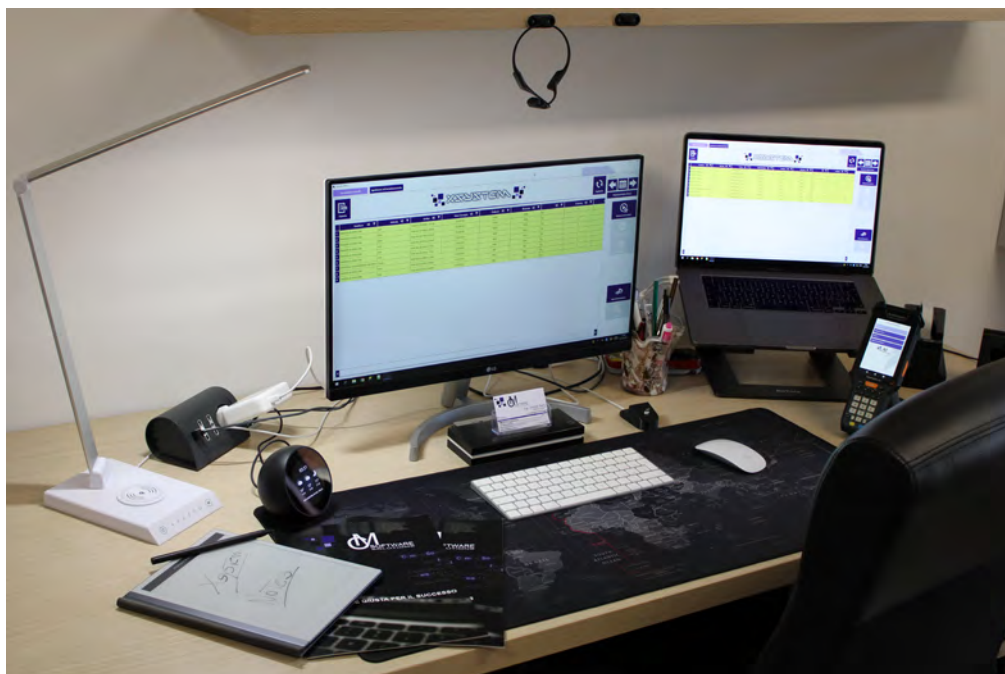
Componente fondamentale dei prodotti CM Software Solutions è la possibilità di interconnettersi con qualsiasi tipo di dispositivo e/o sistema gestionale allo scopo di automatizzare l'esecuzione e la raccolta dati dei più complessi processi produttivi minimizzando l'impatto procedurale e infrastrut-

turale.

Ancor prima che fosse coniata la definizione di "Industria 4.0" i prodotti Cm Software Solutions ne soddisfacevano già i requisiti. La lunga esperienza nel settore alimentare ha permesso all'azienda di dar vita ad un proprio prodotto di punta "XSystem": un software







ERP&MES integrato che implementa una serie di funzionalità utili alla pianificazione e alla completa automazione del processo produttivo.


Tracciabilità e Performance garantite lungo tutta la filiera.

Abbiamo chiesto all'Ing. Cristian Melli perchè questo software è migliore degli altri: "E' il migliore perchè siamo persone concrete che prima di sedersi dietro alla scrivania per scrivere software ci siamo sporcati le mani negli ambienti produttivi scontrandoci in prima persona con i reali problemi. E continuiamo a farlo tutti i giorni. XSystem porta a risultati concreti, a dati chiari e ben comprensibili.

Permette di capire facilmente cosa sia necessario fare all'interno del processo per ottimizzare le perfor-

mance e quindi minimizzare i costi aumentando i margini".

È il migliore anche perchè è fortemente incentrato sull'ergonomicità d'uso, che esprime la sua massima esigenza proprio nell'ambiente produttivo.

Consci di questo lo abbiamo reso facilmente ed estremamente personalizzabile, permettendo ai nostri clienti di minimizzare, se non azzerare, i costi relativi alla formazione del personale." 

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



# Tecnologie di peso-prezzatura ed etichettatura al loro massimo livello

**L** processo di etichettatura a fine linea per il mercato dell'industria alimentare è un processo complesso. Inizia con la pesatura di un prodotto, prosegue con il calcolo automatico del prezzo in relazione al peso, e termina con la stampa di tutte le informazioni sulla confezione.

Tutte queste fasi possono essere gestite in un batter d'occhio grazie

alle soluzioni di peso-prezzatura ESPERA.

Durante questo processo è fondamentale ottenere il massimo livello di accuratezza nel posizionamento dell'etichetta. I parametri fondamentali da non perdere di vista sono, da un lato, la portata – intesa come passaggio di numero di confezioni – dall'altro il preciso posizionamento dell'etichetta sulla

confezione stessa. Con il passare degli anni sono emersi elementi aggiuntivi di grande importanza volti a rendere i processi dell'industria produttiva più efficienti e maggiormente affidabili.

Un esempio molto chiaro di questa tendenza è la dichiarazione delle informazioni sulle confezioni di alimenti; tema che sta acquisendo







sempre maggiore importanza per l'industria alimentare. Ormai molti Stati hanno adottato linee guida governative per regolamentare questo ambito.

Tutto ciò conduce alla necessità di vedere stampate su una singola etichetta un numero sempre crescente di informazioni, quali, ad esempio, nazione di provenienza del prodotto, informazioni nutrizionali e dichiarazione degli allergeni, ingredienti, fino ad arrivare in alcuni casi alla pubblicazione di ricette di cucina complete. Un'etichettatura scorretta può condurre ad azioni di richiamo dei prodotti immessi sul mercato, dispendiose nonché deleterie per il marchio. Diventa assolutamente necessario avere a disposizione una peso-prezzatrice

che soddisfi tutte queste caratteristiche: flessibilità, personalizzazione, accuratezza, alto livello di prestazioni. Tutto questo non è realizzato solamente dalla macchina in sé; a questo punto assume un ruolo fondamentale il software altamente performante integrato alla macchina. Con Industria 4.0 il progresso delle macchine del futuro sarà sempre più una questione di perfezione del software piuttosto che di sviluppo delle componenti meccaniche.

ESPERA, in quanto leader nel settore, sta seguendo l'approccio di Industria 4.0 da anni: tutte le soluzioni software rilevanti sono già integrate nella macchina come caratteristica standard. Non è necessario acquistare licenze speciali o



specifiche software a parte. In questo modo il cliente, in completa autonomia, può creare e definire le informazioni presenti su ogni singola etichetta in relazione ai suoi bisogni specifici; e tutto ciò è indipendente dalla lingua che deve essere utilizzata per la stampa. Il software integrato è facile da apprendere e altrettanto facile da gestire grazie alla tecnologia touch-screen e la struttura ad applicazioni.

Anche la corretta posizione dell'etichetta sulla confezione può essere impostata in maniera completamente automatica: il sistema di stampa è in grado di aggiustare



automaticamente la posizione di applicazione in relazione alla geometria della confezione, insieme alle informazioni inserite nel software della macchina.

Tutto questo comporta, oltre alla massima accuratezza nel posizionamento dell'etichetta, una drastica riduzione dei tempi di manutenzione poiché tutti gli aggiustamenti della stampante vengono effettuati in modo totalmente automatico dalla macchina stessa.

Un'altra caratteristica che contribuisce alla riduzione dei tempi di fermo macchina è il sistema di cambio rapido del rotolo di etichette: con questa soluzione brevettata

l'efficienza dell'intera linea produttiva è portata al massimo e i tempi morti ridotti al minimo.

Tutte le nostre macchine possono essere collegate al sistema ERP dell'impianto di produzione - sistema che permette la gestione completamente digitale del flusso degli ordini dal mercato al produttore, e direttamente alle macchine peso-prezzatrici. Con l'integrazione di rete ESPERA ESPROM è possibile un flusso di produzione totalmente digitale!

**Su ESPERA:**

ESPERA è produttore di fama internazionale nel settore delle tecnologie di pesatura, etichettatura, controllo. La gamma di prodotti ri-

copre: sistemi di peso-prezzatura, etichettatrici, sistemi di controllo peso e ispezione. In quanto azienda a conduzione familiare, ESPERA è attivamente presente sul mercato dell'industria alimentare da più di 90 anni. I suoi prodotti sono distribuiti in tutto il mondo da una rete di filiali e concessionari, con particolare attenzione ai mercati di carne, verdura, frutta, prodotti caseari.

La Casa Madre di ESPERA si trova a Duisburg, Germania. Tutte le macchine sono disegnate e prodotte nella sede principale e poi distribuite grazie alla rete globale di vendita e assistenza tecnica. 🏠

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



*Espera*



**Design modulare  
Semplice da utilizzare**

**ESPERA** – Sistema di peso-prezzatura completamente automatico pensato e realizzato per l'industria alimentare

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

# OMAG, tecnologia e flessibilità nel monodose

**D**a oltre 45 anni, **Omag** progetta e realizza macchine confezionatrici per prodotti polverosi, granulari, liquidi e pastosi in buste saldate su 3 e 4 lati, stick-pack e doy-pack. Omag nasce nel 1973, conta più di 120 dipendenti e l'export vale il 70% del fatturato.

Oggi l'azienda ha più stabilimenti produttivi: uno interamente dedicato alla produzione della componentistica (per circa il 65% è prodotta internamente) e il nuovo quartier generale, che costituiscono un'area produttiva complessiva di oltre 6000 mq. Questo permette di gestire in completa autonomia l'intero processo produttivo, dall'a-

nalisi tecnico-commerciale all'assistenza post-vendita, dalla gestione dell'ordine alla progettazione meccanica, elettronica e software, montaggio e collaudo.

Una rete commerciale in continuo sviluppo e - grazie ad agenti e distributori - una presenza globale, con due sedi commerciali estere gestite direttamente in Russia e Ucraina.

## Le nostre confezionatrici

Tutte le confezionatrici Omag possono essere realizzate su un numero variabile di file, equipaggiate con diversi sistemi di dosaggio, abbinati a gruppi di conteggio robotizzati, astucciatrici e incartonatrici,

completate con diversi optional - marcatori per la stampa di numero di lotto e scadenza, bilance, ecc.

Qualità, robustezza, design e affidabilità sono elementi molto importanti che ritroviamo nelle nostre confezionatrici ma quello che ci contraddistingue è la **flessibilità**. Qui non esiste la serie: ogni macchina è progettata ad hoc, cucita su misura in base agli obiettivi e richieste del cliente.

Alla base ci sono macchine altamente tecnologiche in grado di rispondere alle esigenze del cliente, anche attraverso sistemi robotizzati e ogni confezionatrice è diversata dall'altra.







Questa è flessibilità come la intendiamo noi che, unita alla passione e alla voglia di spingersi sempre più in alto, ci ha permesso di arrivare dove siamo oggi.

#### Orientati al cliente

Facciamo quello che sappiamo fare meglio: progettiamo e costruiamo macchine di alta qualità, tecnologiche e con un design essenziale per garantirne una facile usabilità. Prestiamo una grandissima attenzione alle esigenze del cliente; per noi infatti è fondamentale soddisfarlo pienamente non solo in fase di vendita ma, soprattutto, dopo l'installazione della confezionatrice. Un ufficio post-vendita strutturato permette una **pronta assistenza** al cliente anche attraverso interventi in loco e da remoto, attività di training e formazione. Offriamo un servizio al cliente e creiamo un rapporto di fiducia reciproca che porta valore ad entrambi.


#### Innovazione e Industria 4.0

Da un punto di vista tecnologico, negli ultimi anni ci siamo concentrati su tematiche legate alle op-

portunità offerte **dall'industria 4.0 e al risparmio energetico**. Tutti i nostri modelli infatti, vengono oggi proposti in versione completamente elettronica, garantendo flessibilità e risparmio energetico.

Per quanto riguarda le tecnologie dell'industria 4.0, utilizziamo una serie di software implementati sulle nostre confezionatrici per rispettare le normative in termini di tracciabilità, sicurezza, qualità e interconnessione con i sistemi informativi aziendali. Inoltre, grazie al controllo da remoto, i nostri clienti possono richiedere servizi aggiuntivi che ci consentono di monitorare e interagire con le confezionatrici installate in tutto il mondo con accesso in tempo reale a una serie di dati funzionali per diagnosticarne lo stato e

fornire assistenza mirata in caso di anomalie.

Con l'obiettivo di garantire un'assistenza sempre più tempestiva, stiamo sviluppando algoritmi di intelligenza artificiale per la **manutenzione predittiva**, ovvero la prevenzione di potenziali guasti prima che questi si manifestino in modo da evitare inaspettati fermi di produzione. Abbiamo inoltre integrato sistemi di realtà aumentata in modo che il cliente, inquadrando la confezionatrice con un dispositivo smart, possa avere accesso immediato a una serie di dati, manuali d'uso e manutenzione e analizzare lo status della macchina in completa autonomia. 

[www.omag-pack.com](http://www.omag-pack.com)

  
**OMAG**  
Flexibility in Packaging

# La storia continua: la Passione per l'Innovazione e la ricerca della Qualità non accennano ad arrestarsi

**P.E.** Labellers è presente sul mercato da quasi 50 anni: com'è nata l'azienda?

Nel 1974 a Mantova (IT) comincia l'avventura da un sogno di due visionari, Bruno Negri e Mario Ballarotti: nasce P.E. LABELLERS, azienda che si focalizza nella produzione di macchine etichettatrici automatiche. Siamo agli albori delle tecnologie di etichettatura: le macchine in quegli anni erano a basamento quadrato, senza protezioni. P.E. inizia a produrre le prime macchine fino a 8.000 Bph per il settore delle Acque Minerali e fin da subito parte alla conquista dei mercati internazionali, iniziando a produrre etichettatrici per gli USA. Da allora in quasi 50 anni P.E. mostra una crescita continua sul

mercato globale: l'azienda si è sviluppata anno su anno, raggiungendo una dimensione globale e una credibilità comprovata da oltre 10.000 Clienti in tutto il mondo.

Possiamo affermare che P.E. LABELLERS ha fatto la storia dell'etichettatura nel mondo, grazie alla sua capacità di adattare le macchine etichettatrici alle nuove esigenze produttive delle aziende e agli standard di qualità sempre più alti imposti dal mercato.

Oggi P.E. LABELLERS è uno dei principali player mondiali nel settore dell'etichettatura. Le macchine automatiche P.E. vengono installate in tutto il mondo e mantenute grazie ai servizi professionali specialistici.

L'azienda ha costruito la sua leadership nella produzione di macchine etichettatrici automatiche completamente modulari.

L'azienda è oggi un leader mondiale nella progettazione e produzione di macchine etichettatrici automatiche e completamente modulari, dagli standard superiori. Il punto chiave è rappresentato dall'assoluta flessibilità nel combinare tra loro tutte le differenti tecnologie di etichettatura esistenti: pretagliata con colla a caldo, bobina colla a caldo, bobina colla a freddo, tecnologia adesiva, soluzioni di etichettatura ibride. Il concetto di modularità è esteso ad ogni componente delle macchine, progettato in



P.E. Labellers S.P.A. Sede centrale  
Mantova, Italia



soluzioni ergonomiche e fortemente orientato al risparmio energetico.

P.E. è un'azienda italiana che vanta il 100% della produzione Made in Italy, con il 95% dei ricavi sviluppati su mercati internazionali. Fatturato annuo di ca. 110 Ml €.

### Com'è strutturata la produzione?

La strategia manifatturiera adottata da P.E. è basata sul concetto di "Produzione Verticale", che ha portato alla creazione di 8 differenti Centri di Eccellenza nel Design & Produzione, distribuiti tra Italia, Stati Uniti e Brasile. Siti produttivi globalmente distribuiti, altamente specializzati nello sviluppo di determinate linee di macchine etichettatrici automatiche, che operano in modo indipendente pur rimanendo fortemente integrati nel Gruppo P.E.

Oggi la Lean Production del gruppo P.E. porta alla creazione di 7 linee di etichettatrici, circa 500 macchine all'anno esportate in tutto il mondo e largamente gestite da remoto.

Ogni componente della macchina è trattato in modo automatizzato e ogni



parte è prodotta in serie per garantire l'alto controllo qualità e la forte riduzione di scarti materiale.

### Quante e dove sono le sedi operative nel mondo?

La dimensione di riferimento è globale: il gruppo è composto da 9 aziende distribuite tra Italia, USA e Brasile, con circa 500 dipendenti distribuiti in ogni sede. P.E. è parte del gruppo multinazionale statunitense Pro Mach, leader mondiale nel Packaging.

P.E. Labellers ha il proprio Headquarters a P.to Mantovano (MN), con un doppio stabilimento che è un gioiello di domotica, design e innovazione tecnologica. Sempre nel mantovano è presente con le divisioni Mondial, PackLab, CRM Engineering, TMC e TRCG. Negli Stati Uniti è presente con le proprie sedi in California e Ohio, mentre in Brasile con la sede a San Paolo.

### In questi anni si è ampliata molto l'offerta: quali sono state le principali novità tecnologiche che hanno spinto la crescita dell'azienda?

La più grande e ambiziosa scommessa che P.E. sta giocando ora si chiama Simpl-Cut™, una rivoluzione nel mondo delle tradizionali etichettatrici da bobina.

L'azienda ha lanciato questa nuova tecnologia e ha messo un'altra bandiera nel mondo dell'etichettatura. La nuova soluzione cambia completamente le regole del funzionamento Roll-fed e offre al Cliente una efficienza coniugata ad una semplicità di utilizzo impensabili fino ad oggi per macchine di questo tipo.

La Design Innovation di P.E. inoltre continua a focalizzare la propria attenzione sulla creazione di nuove soluzioni modulari, cioè macchine completamente flessibili ed ergonomiche che rappresentano l'elemento differenziante di P.E. sul mercato.

L'offerta commerciale P.E. è ampia ed estremamente flessibile, basata proprio sul concetto di modularità. Ciò significa che, partendo da un corpo macchina centrale, è possibile inserire stazioni di etichettatura indipendenti e completamente intercambiabili, in modo completamente flessibile, così da assecondare le esigenze produttive di qualsiasi Cliente.

Oggi l'offerta di soluzioni di etichettatura che P.E. porta sul mercato vede un ampio range di macchine rotative e lineari, adatte a tutti i mercati produttivi che manifestano esigenze di etichettatura anche molto personalizzata, con modelli di svariate dimensioni e velocità e una gamma di soluzioni speciali che fanno la differenza per molte aree applicative come il Wine & Spirits e il Beverage.



**Quali sono i principali settori a cui vi rivolgete?**

Le macchine modulari P.E. soddisfano le esigenze di molteplici aree applicative: beverage, food, wine & spirits, personal & home care, chemical, pharmaceutical, per food. Mercati evoluti che richiedono un livello di competenza e flessibilità che solo attraverso un approccio modulare è possibile soddisfare completamente.

**Nell'ultimo anno qual è stato l'impatto della pandemia da Covid-19?**

L'ondata pandemica ha messo alla prova l'azienda soprattutto da un punto di vista gestionale e di processi interni: P.E. ha affrontato l'emergenza con un impegno e un livello di attenzione tali, attraverso azioni preventive ad ampio spettro attuate fin dalle prime avvisaglie, che hanno dato vita a misure di sicurezza ben superiori a quanto richiesto dal Ministero Italiano della Salute.

L'obiettivo primario dell'azienda è sempre stato proteggere al massimo livello le persone che lavorano in P.E. e tutti coloro accedono agli ambienti aziendali. Ogni azione è stata intrapresa per fronteggiare al meglio l'e-



mergenza COVID-19, tutelare al massimo le risorse aziendali e continuare a garantire il corretto e continuativo sviluppo delle attività operative, che infatti non ha subito arresti di sorta.

L'azienda è fortemente legata ai comparti agroalimentare e farmaceutico, pertanto non ha avuto battute d'arresto o fermi di produzione: al contrario, ha mostrato una forte tenuta di mercato e uno sviluppo di business anche in questo periodo pandemico così delicato per le aziende di produzione e servizi di tutto il mondo.

**Uno sguardo al futuro: quali saranno i principali cambiamenti e le sfide da affrontare?**

Flessibilità, Innovazione Tecnologica, Lean Production: questi i punti chiave su cui l'azienda continuerà a

lavorare, affinando sempre di più i propri processi di sviluppo "smart & lean". P.E. si ispira infatti alla filosofia della Lean Production, fondata sull'ottimizzazione dei processi produttivi, grazie alla quale è in grado di garantire tempi rapidi di progettazione e consegna, con una media di circa 8 settimane di vantaggio rispetto alle tradizionali tempistiche di lead time.

La Ricerca & Sviluppo di P.E. rappresentano il motore della sua evoluzione e successo sul mercato. Ogni anno l'azienda investe → 5% fatturato in innovazione, design e sviluppo di nuove tecnologie.

L'Headquarter P.E. è raddoppiato nel 2020, inaugurando il secondo stabilimento e sito produttivo, accanto a quello originale.

L'ottica espansionistica vocata alla produzione verticale non si arresterà nei prossimi anni. 🏢

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





**La Flessibilità totale  
con il massimo livello di Sicurezza.**

**L'etichettatura  
non è mai stata così efficace.**



## MODULAR SL

**Se il Food è il tuo mondo, Modular SL è la tua risposta.**

La macchina etichettatrice automatica completamente flessibile, che consente più configurazioni e ottimizza i processi produttivi.



**Modularità 100%**

Disponibile con stazioni di etichettatura sia fisse che su carrello.

**Molteplicità di configurazioni e tecnologie**

Stazioni intercambiabili con estrema facilità per passare da un sistema di etichettatura all'altro. Differenti tecnologie disponibili sulla stessa macchina:

Auto-adesiva - Pretagliato colla freddo - Pretagliato colla caldo

**Sicurezza totale**

Massimo livello di protezione ed ergonomia per l'operatore.

**Soluzioni speciali per il Food:**

Marcatori laser e ink-jet, pressurizzazione contenitori vuoti, sistemi di orientamento e controllo qualità.

**Velocità**

Da 2.000 BpH a 72.000 BpH



# L'automazione dei prodotti Labelpack® nelle linee di confezionamento

**T**ra i sistemi di confezionamento, i **sistemi stampa & applica per etichette autoadesive**, occupano un ruolo di rilievo. Ogni tipologia di prodotto viene confezionata nei contenitori più svariati – dai sacchetti, alle vaschette, passando per i vasetti, le bottiglie, i flaconi per arrivare fino agli astucci e alle scatole – e termina con la palettizzazione. L'**identificazione** e la **tracciabilità dei prodotti** durante tutte le fasi sono attività fondamentali per completare il processo di automazione nelle linee di confezionamento.

L'identificazione dei prodotti nel **confezionamento primario** è gestibile da LABELPACK® con sistemi di **stampa diretta a trasferimento termico** e a getto d'inchiostro oppure con l'applicazione di etichette autoadesive con **stampa in linea** gestita dalle **ETICHETTATRICI AUTOMATICHE della FAMIGLIA LABELX®** con l'integrazione di moduli di stampa a trasferimento termico.

Questa soluzione consente di stampare **etichette di grandi dimensioni** ed **elevata risoluzione** con ampi testi variabili, **codici a barre** di varie grandezze con una qualità ripetibile all'infinito e la possibilità di applicare le etichette così personalizzate anche su **qualsiasi tipo di confezione** raggiungendo anche prestazioni piuttosto elevate e massima flessibilità.

Una serie completa di strutture ed accessori consentono anche di in-

tegrare agevolmente le soluzioni LABELX® durante i numerosi processi di confezionamento automatico e ne fanno il cuore pulsante dei **sistemi di etichettatura integrati della serie MODULAR e MASTER** nei settori alimentare, cosmetico e farmaceutico.

Per l'identificazione degli **imballi secondari**, entrano invece in gioco le soluzioni LABELPACK® **STAMPA E APPLICA della FAMIGLIA PandA®**: rappresentano un'ampia **gamma di soluzioni** in grado di stampare codici a barre e dati variabili su un'etichetta autoade-





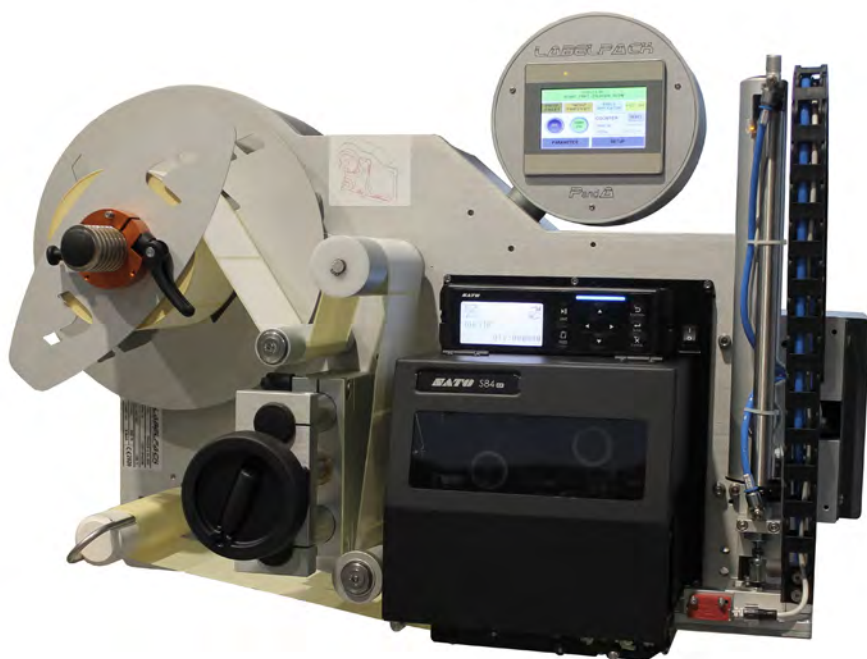
siva per applicarla poi automaticamente sul prodotto da identificare. Grazie alla completa modularità, PandA® può integrare svariati tipi di applicatori in grado di applicare etichette stampate in tempo reale su **qualsiasi lato** di un prodotto, di un imballo o di un pallet anche con superfici non perfettamente regolari.

Disponibile in **due versioni** adatte all'integrazione tra **moduli di stampa da 4" o 6" pollici** è in grado di stampare ed applicare etichette fino al formato A5 (150 x 210 mm) e lunghezze superiori.

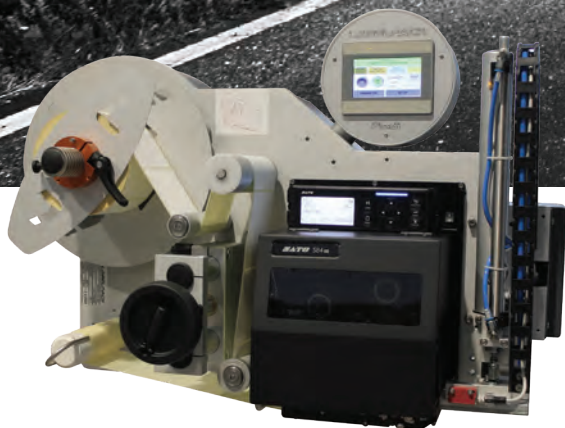
PandA®, realizzato su una robusta struttura in alluminio anodizzato e gestito da una elettronica PLC, presenta un'interfaccia operatore **Touch Screen** in grado di soddisfare le crescenti esigenze di infor-

matizzazione dei sistemi produttivi (**Industria 4.0**). È anche dotato di una vasta gamma di strutture di

supporto che ne fanno la soluzione ideale per l'integrazione su: confezionatrici automatiche, linee di



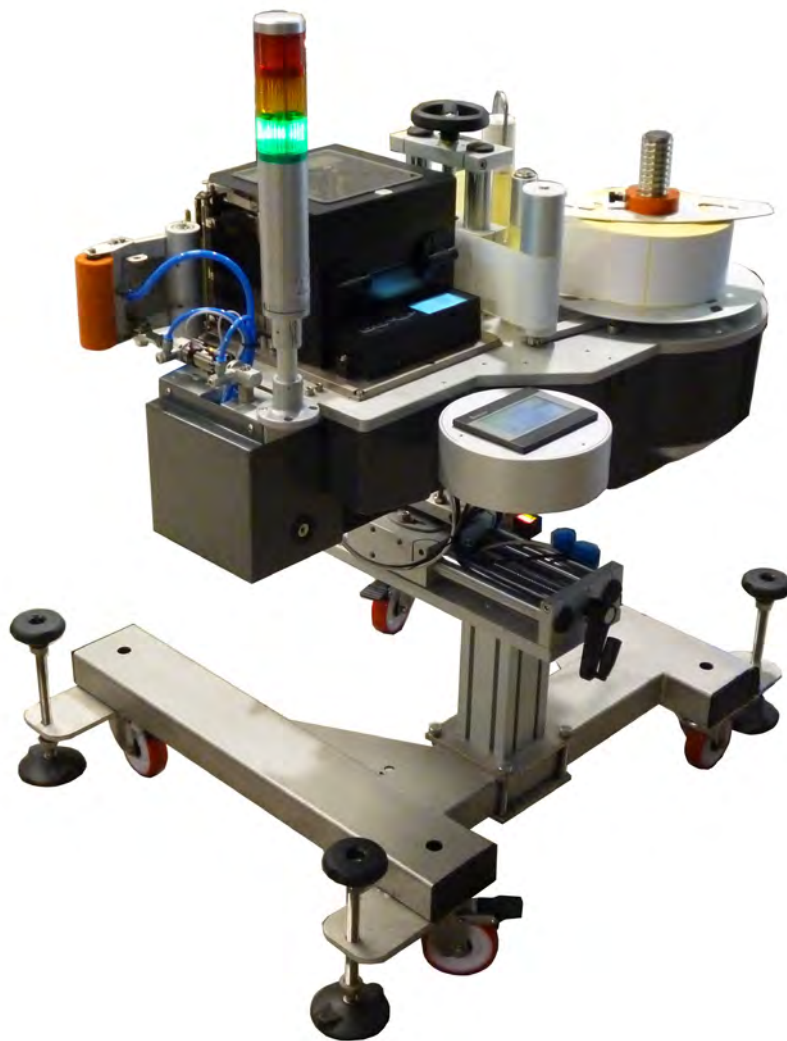
Label your world, label your life.



**PandA**®

Una serie completa di soluzione stampa & applica facilmente integrabili in linee di confezionamento automatizzate per una corretta identificazione e tracciabilità dei prodotti.





incartonatura automatica, linee di imballaggio con film termoretraibile, sistemi di movimentazione e palettizzazione automatica.


Per l'integrazione in **condizioni ambientali particolari**, dovute a presenza di polvere, umidità e temperature variabili, sono disponibili le **versioni MAXI-CUBE e MASTER** dotate di protezioni integrali in grado di contenere sistemi di raffreddamento e riscaldamento della temperatura e consentire di lavorare in ambienti particolarmente difficili.

L'efficienza e la flessibilità delle soluzioni PandA® sono garantite dalla possibilità di **integrare varie unità di stampa a trasferimento** termico prodotte da importanti aziende

internazionali: SATO, ZEBRA, NOVEXX, CARL VALENTIN, CAB, TSC e molte altre.

Per le **applicazioni entry-level** è infine disponibile la versione **PandA® JR**. Dotata di elettronica integrata e di moduli applicatori standard che ne fanno una soluzione economica garantisce un elevato standard di qualità ed affidabilità.

La gestione dei dati variabili per la stampa delle etichette è affidata al performante **software BarTender®**; disponibile in più versioni è in grado di rispondere a molte esigenze di

automazione interfacciandosi con i più noti sistemi ERP senza penalizzare la gestione grafica delle etichette e la capacità di automazione dei processi di stampa. 

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

**MORE INFO**





# Uno sguardo al futuro del packaging monodose: UNIVERSAL PACK

**U**na cabina di regia da cui tenere sotto controllo tutti gli aspetti della produzione e dell'assistenza. Il nuovo modello di business, accelerato dalla pandemia, ha dato un'ulteriore spinta alla digitalizzazione dei processi e dei servizi già in corso da tempo. L'hub messo in piedi da Universal Pack rappresenta a pieno la nuova generazione di imprese manifatturiere che hanno messo al centro del proprio ecosistema la "servitizzazione".

## MADE IN ITALY

- **Produzione:** ogni componente dei nostri macchinari viene progettato, prodotto e certificato all'interno del quartier generale di San Giovanni in Marignano (Rimini). Questo permette di tenere completamente sotto controllo la qualità dei prodotti e soprattutto intervenire sempre tempestiva-

mente sia in fase di realizzazione del macchinario sia per l'assistenza successiva, tutto integrato in un ambiente 4.0.

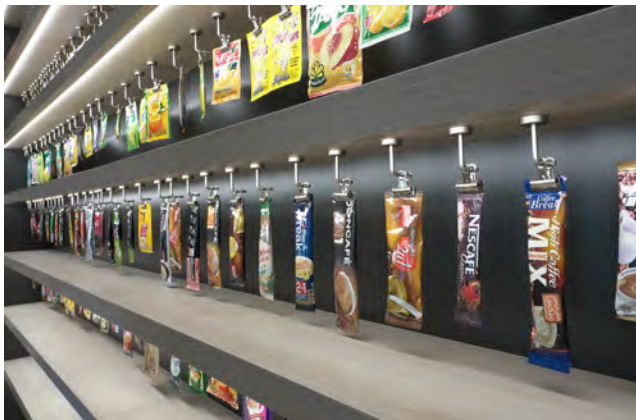
- **Ricerca e sviluppo:** anche ogni fase di lavorazione del progetto viene svolta "in casa". Engineering, analisi di laboratorio, test su film e prodotti, assemblaggio, cablaggio, software, collaudo. Il coinvolgimento del cliente è essenziale in ogni fase e grazie alla digitalizzazione delle procedure è oggi possibile farlo anche da remoto.
- **Test reali:** una delle fasi più importanti è il collaudo del macchinario. Grazie al protocollo Remote FAT è possibile validare l'impianto da remoto in video collegamento, simulando in tutto e per tutto le condizioni che si verificano del cliente. Per esempio, è possibile usufruire di camere bianche e ambienti controllati, sistemi di alimentazione, CIP,

gli stessi che poi effettivamente i clienti si trovano ad usare nei loro stabilimenti.

## DIGITALIZZAZIONE

- **Servizi da remoto:** coprono ogni fase della produzione. Dai test iniziali in laboratorio alla progettazione, dalla validazione dell'impianto presso i nostri stabilimenti all'installazione dal cliente, dall'ottimizzazione al training dei tecnici fino all'assistenza post vendita. Aspetto fondamentale oggi è l'Integrazione tra MES e del cliente e IoT dell'impianto Universal Pack.





- **Manutenzione predittiva:** l'intelligenza artificiale sfrutta il patrimonio di informazioni già disponibili inoltre raccoglie e analizza i dati di produzione in tempo reale, riconoscendo eventuali rischi di criticità e attuando azioni correttive per evitare rotture e/o fermi macchina. Tutti i dati vengono strutturati in database criptati e messi a disposizione per migliorare anche i protocolli di manutenzione ordinaria.
- **Tracciabilità:** per garantire la massima efficienza in termini di sorveglianza del processo e dei prodotti, i nostri macchinari montano sistemi personalizzati per la tracciabilità dei farmaci e delle singole confezioni, al cliente poi viene fornita la documentazione tecnica completa così da rendere possibile risalire anche alle materie prime e alla compo-

nentistica con cui è costruita la macchina.

### SOSTENIBILITÀ


- **Ecosistema sostenibile:** L'impegno per la salvaguardia dell'ambiente parte innanzitutto dallo stabilimento aziendale. Negli anni sono stati apportati cambiamenti sia alla struttura fisica (es. installazione impianto fotovoltaico) che alla politica ambientale (es. introduzione massiva della raccolta differenziata in tutti i locali), con l'obiettivo di accelerare la transizione verso l'utilizzo esclusivo di energia pulita e a impatto zero.
- **Lean & Green:** importanti progressi sono stati fatti anche per ridurre al minimo l'impatto ambientale dei nostri macchinari: l'avvento della motorizzazione brushless, l'integrazione di elet-

tronica avanzata, l'industria 4.0 hanno permesso enormi passi in avanti negli ultimi anni in termini di ottimizzazione energetica, sia dal punto di vista dei consumi che dell'efficienza dei macchinari.

- **Partner globali:** per ottenere i migliori risultati nell'ambito del packaging sostenibile collaboriamo con cartiere internazionali, aziende clienti multinazionali e centri universitari. Questo circolo virtuoso permette ad ogni parte chiamata in causa di portare il proprio contributo e usufruire delle competenze altrui per raggiungere il risultato.

### L'AZIENDA

Universal Pack, punto di riferimento internazionale nel settore del packaging alimentare, vanta un'esperienza di oltre 50 anni nella progettazione e produzione di macchine verticali e linee complete per il confezionamento di prodotti monodose. Presente in più di 150 paesi con oltre 8.000 impianti installati, propone soluzioni d'avanguardia per ogni tipologia di confezionamento in stick-pack, bustine termosaldate su 4 lati, buste sago-mate e astucci.

Attualmente, i principali obiettivi tecnologici di sviluppo riguardano il packaging con materiali riciclati e/o riciclabili, l'integrazione degli impianti in ambienti 4.0. 



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





## TRASPORTATORI

MH è un'azienda Italiana con 30 anni di esperienza nella realizzazione di impianti di trasporto per il confezionamento alimentare. Realizza nastri trasportatori per il collegamento tra le macchine, elevatori, discensori e tutti gli accessori utili alla realizzazione di impianti chiavi in mano.



MODUL-FLEX



## SISTEMI DI ACCUMULO

MH è specializzata in sistemi di accumulo LIFO senza pressione a spirale singola o doppia o sistemi FIFO con tappeti multipli per l'accumulo del prodotto nudo.



BAT BUFFER

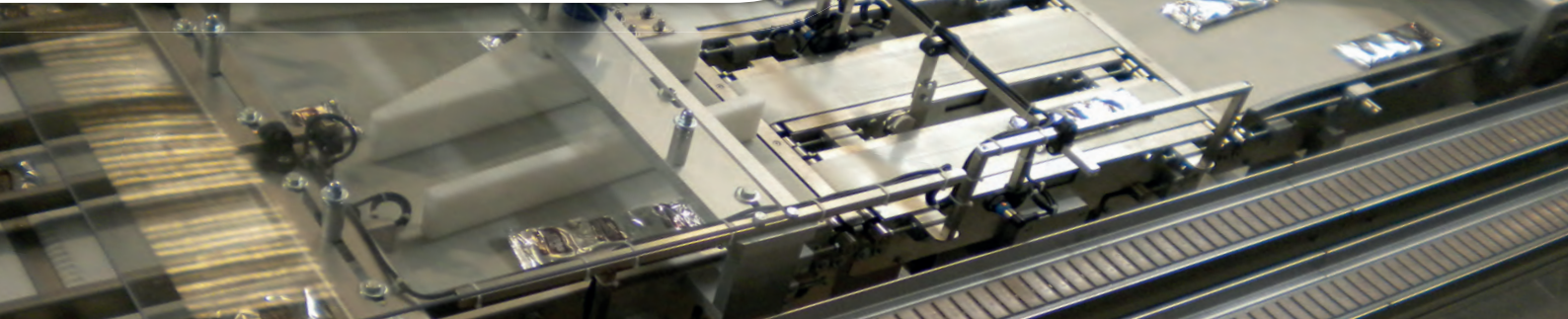


## UNIFICATORI E SMISTATORI

Per rispondere a esigenze produttive sempre più elevate MH ha sviluppato una gamma di unificatori e smistatori dinamici adatti a distribuire i prodotti su diverse macchine tra il confezionamento primario e il confezionamento secondario.



MERGER DU32





# Linee di confezionamento di Biscotti e Cracker

**L**a produzione industriale dei biscotti e dei crackers (con l'eccezione di quei prodotti che sono di pasticceria e che come tali sono assimilabili più facilmente alle linee di produzioni dolciarie e delle merendine), sebbene condivida molte caratteristiche con il resto dei prodotti da forno nella parte dei macchinari di processo, forno compreso, inizia subito a differenziarsi a partire dal sistema di raffreddamento del prodotto.

Nel campo della panificazione questa fase viene tipicamente svolta per mezzo di trasportatori a spirale, che sfruttano molto efficientemente in altezza gli spazi dello stabilimento, quando si trattano i biscotti questo non è generalmente possibile a causa delle dimensioni ridotte dei prodotti. Sono richiesti **nastri trasportatori a tappeto**, che offrano un supporto continuo o quantomeno **trasportatori in maglia plastica o metallica** con una trama molto fitta; in entrambi i casi sono richiesti lunghi tratti di trasporto su nastri con fonte largo. Non si tratta di macchinari complessi, ma le loro grandi dimensioni richiedono determinati accorgimenti che MH è in grado di applicare.

Completata la fase di raffreddamento si passa al confezionamento primario in cui troviamo tre casi esemplari: il sacchetto a fondo quadro, l'incarto o flowpack con biscotti in costa e le monoporzioni in flowpack. Ci sarebbe aggiungere il caso dei prodotti da pasticceria che di solito vengono messi in vassoi di







**M.H. MATERIAL  
HANDLING**



plastica e che, come abbiamo anticipato all'inizio, vede delle linee più simili a quelle dei prodotti dolciari.

I prodotti che vanno in sacchetto a fondo quadro, superato il raffreddamento, vengono scaricati in massa su **nastri elevatori a facchini** che vanno ad alimentare flowpack verticali. I sacchetti vanno a questo punto direttamente nell'imballo che li porterà nei punti vendita: scatole di cartone o display.

Tra il confezionamento primario e il secondario è buona norma mettere un **Buffer LIFO** come il nostro **BAT-Buffer**. Una volta completato l'imballo secondario si trovano le consuete soluzioni delle **linee scatole** per alimentare la zona di pallettizzazione.

Un po' più complicate le soluzioni richieste per i biscotti incartati a tubo o per le monoporzioni in flowpack. In entrambi i casi i biscotti vanno messi "in costa" (**stackerati**), vengono quindi sovrapposti l'uno sull'altro per mezzo di **trasportatori a tappeto a passo** che controllano l'arrivo di ogni singolo prodotto oppure sollevati per mezzo un tappeto in salita, fatti scendere su uno scivolo e messi in piedi per mezzo di un dispositivo a stella rotante.

Le velocità di trasporto vengono gradualmente ridotte fino ad ottenere file multiple di biscotti in verticale, che poggiano sul bordo stretto, e avanzano in treni compatti fino alle macchine di confezionamento. Il medesimo procedimento è condiviso dai cracker.





Sia l'incarto a tubo che i flowpack monoporzione presentano un imballo secondario che riunisce diverse confezioni e che di solito è nuovamente un incarto o un flowpack.

Qualche volta si trovano delle linee che bypassano il sovraimballo e mandano le confezioni singole in display destinati ai punti vendita più piccoli o alle aree di sosta autostradali. Tra il confezionamento primario e l'imballo secondario si trovano quasi sempre **unificatori** e sistemi **Buffer LIFO**.

La fase successiva prevede come sempre incassatrici e alimentazione alla pallettizzazione e anche in questo caso MH è in grado di fornire le **linee scatole**, con tutte le soluzioni che le accomunano. 🏢

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



# COVAL: soluzioni di manipolazione tramite vuoto per il prodotto, il packaging e l'imballaggio finale

**D**a oltre 30 anni, la COVAL sviluppa generatori di vuoto, ventose e tecnologie di controllo che consentono di manipolare i prodotti e gli imballaggi primari e secondari.

Per soddisfare le vostre richieste, COVAL si avvale di:

- Una grande capacità di innovazione e sviluppo.
- Un team di tecnici specializzati nelle problematiche del packaging.
- Una gamma completa di prodotti dedicati alla manipolazione, al confezionamento ed al packaging.
- Una produzione realizzata in Francia.
- Una solida esperienza acquisita collaborando con i leader mondiali del settore.

Il nostro obiettivo è aumentare le possibilità dei nostri clienti attraverso le nostre tecnologie, la nostra competenza ed il nostro servizio.

Siamo sempre in grado di analizzare, proporre, sviluppare e produrre soluzioni perfettamente adattate alle più diverse esigenze.

La tecnologia del Vuoto COVAL è presente ovunque prodotti finiti o semi-lavorati debbano essere confezionati, inscatolati e pallettizzati.

La nostra competenza vi supporterà nella scelta delle soluzioni più efficaci in termini di qualità, produttività e risparmio energetico.



**COVAL**  
vacuum managers



**I settori industriali in cui operiamo:**

- Agroalimentare
- Farmaceutico e cosmetico
- Elettrodomestici, mobili e casalinghi
- Produzione di elettronica di consumo

**Le macchine che equipaggiamo:**

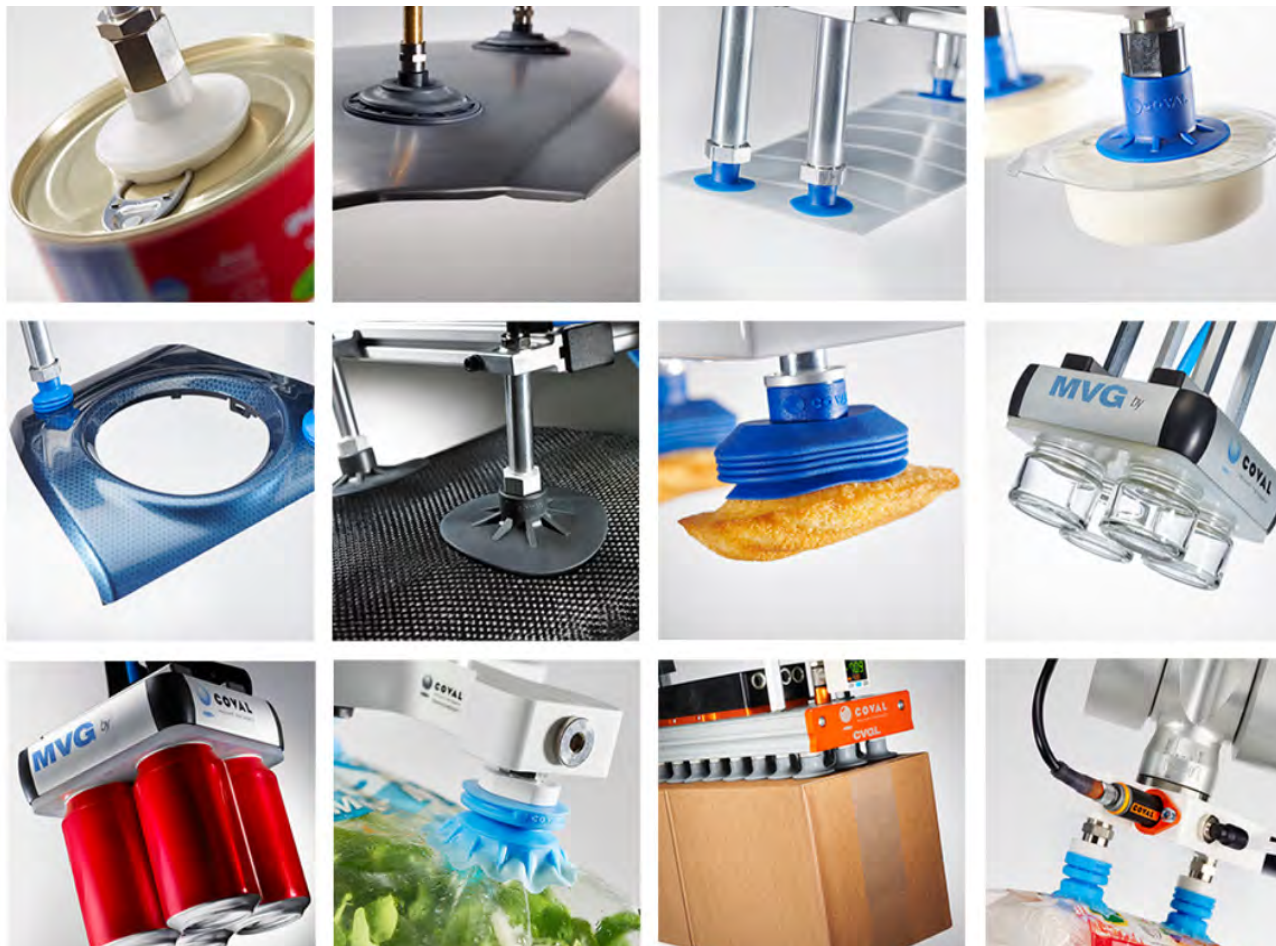
- Robot per il pick&place
- Formatrici per scatole di cartone
- Manipolatori di doypack e flowpack
- Robot inscatolatori
- Robot pallettizzatori

- FlowPack
- Biscotti, cioccolata, wafer, caramelle, surgelati, etc.
- Carta
- Alluminio
- Plastica
- Lamiera. 🏠

**I prodotti che manipoliamo:**

- Cartone

[www.coval-italia.com](http://www.coval-italia.com)





# *Itinera* *evolutionary roads*



## *Selection*



## *Experience*



Itinera è la nuova collezione **Berlin Packaging | Bruni Glass** per il Wine packaging di domani. **Un percorso che fonde sapientemente forme e dettagli di una tradizione senza tempo con proposte innovative e d'avanguardia**, superando i confini nazionali per incontrare il gusto dei brand contemporanei. **Due linee di prodotto distinte - Selection ed Experience** - otto declinazioni di design che includono "Aurelia", l'innovativa bottiglia eco-friendly a ridotto impatto ambientale. **Scoprite tutte le strade dell'evoluzione.**



**bruni glass**

[berlinpackaging.it](http://berlinpackaging.it) | [bruniglass.com/itinera](http://bruniglass.com/itinera)

# Soluzioni ALTECH per l'etichettatura di vaschette alimentari

**E**ssendo altamente personalizzabili, i sistemi ALbelt si prestano ad etichettare un'ampia gamma di prodotti. Sono infatti adatti per l'etichettatura avvolgente di prodotti cilindrici, per quella laterale, sopra/sotto o a C di prodotti rettangolari o piatti.

Una configurazione tipica del sistema ALbelt è quella denominata BT52, caratterizzata dalla possibilità di **applicare etichette sulla faccia superiore e inferiore** di vaschette, vassoi e confezioni... imballaggi molto comuni nel settore alimentare. Nel caso del BT52 il sistema è composto da un convogliatore a due sezioni, una testa etichettatrice superiore e

una inferiore (da scegliere tra i modelli ALstep o ALritma) con la lama di dispensazione etichette posta nell'interspazio tra le due sezioni e, se necessario, da un doppio nastro motorizzato con la funzione di tenere stabile il prodotto durante il processo di etichettatura.

Le teste etichettatrici possono essere equipaggiate con un gruppo stampa per l'impressione di dati variabili, come la data di scadenza, il lotto di produzione, il barcode o altre informazioni che debbano essere aggiunte sull'etichetta.

ALbelt può essere equipaggiato con PLC e pannello touch-screen a co-

lori da 7 pollici. Esso consente di gestire in modo centralizzato tutti i parametri del sistema, rendendo le operazioni di cambio formato particolarmente semplici ed intuitive, e consentendo alla macchina di essere rispondente ai requisiti industry 4.0.

Oltre ad applicare una o più etichette su più parti del prodotto, il sistema ALbelt può assumere configurazioni particolari per applicazioni più complesse, come la posa di un'etichetta sopra un'altra etichetta, l'applicazione di etichette su tre lati (**c-wrap**) oppure può assumere configurazioni **non-stop**, con doppie testate etichettatrici, per garantire un'etichettatura senza interruzioni.



**AL  
TECH**  
Advanced Labelling Technologies



**ETICHETTATRICI FUNZIONALI E PERSONALIZZABILI PER IL SETTORE ALIMENTARE**

ALTECH presenta la tecnologia innovativa per l'etichettatura semi-avvolgente (C-wrap) di vaschette alimentari.

**Identificare il prodotto e garantirne l'integrità.**

L'etichettatura nell'industria alimentare è un punto cruciale di tutto il processo produttivo, essa infatti permette di decorare il prodotto destinato al consumo, indicando nel contempo le informazioni essenziali quali contenuto, scadenza, provenienza, valori nutrizionali e qualsiasi altro dato che può necessitare un prodotto alimentare. Per soddisfare le esigenze di etichettatura tipiche di questo settore, ALTECH ha sviluppato una linea di sistemi di etichettatura particolarmente indicata per prodotti come vaschette e vassoi.

La linea in questione è denominata ALbelt, e raccoglie al suo interno una gamma di etichettatrici estremamente funzionali e personalizzabili che si prestano ad etichettare un'ampia gamma di prodotti. Una configurazione particolarmente richiesta è quella progettata per l'**etichettatura semi-avvolgente (C-wrap)**, di vaschette alimentari termo-formate, o clam-shell. In questa applicazione l'etichetta viene adattata su 3 lati del prodotto, **quello frontale, e quelli superiore ed inferiore**, e assume per questo un duplice ruolo: **identificare il prodotto, e garantire, proprio come un sigillo antimanomissione, la sua integrità.**

Per effettuare questa operazione il sistema ALbelt è composto da un convogliatore a due sezioni, una testa etichettatrice superiore (modello ALritma) equipaggiata con un marcatore (per la stampa di dati variabili, come data di scadenza, etichette promozionali e barcode) e da un

adattatore appositamente studiato per questo tipo di etichettatura posto nell'interspazio tra le due sezioni del convogliatore.

Il sistema è completato da un distanziatore a doppio nastro e da uno stabilizzatore a nastri laterali per la tenuta dei prodotti durante l'etichettatura. Tutti i parametri di etichettatura sono gestibili dal pannello touchscreen a colori da 7 pollici che garantisce ottima leggibilità ed estrema facilità d'uso. Il sistema ALbelt così equipaggiato, è in grado di raggiungere una cadenza di etichettatura di 60 pezzi al minuto.

Oltre ad applicare una o più etichette su più parti del prodotto, il sistema ALbelt può assumere configurazioni particolari per applicazioni diverse, come la posa di etichette **sopra e sotto**, anche in configurazione **non-stop**, ovvero senza fermi linea per cambi etichette.



**ETICHETTATURA IN NON-STOP E INDUSTRIA 4.0: MIX DI EFFICIENZA E TECNOLOGIA TARGATO ALTECH**

I sistemi di etichettatura automatica ALTECH della serie ALbelt sono caratterizzati da un rapporto prezzo-prestazioni particolarmente vantaggioso, senza compromessi in merito all'affidabilità e alla robustezza. I sistemi ALbelt possono assumere innumerevoli configurazioni per adattarsi a specifiche esigenze di etichettatura, e si prestano ad etichettare prodotti di tipologia differente, quali bottiglie, lattine, barattoli, vaschette, scatole e vassoi.


Il sistemi ALbelt si avvalgono di teste di etichettatura modello ALstep o ALritma, e possono essere equipaggiati con stampanti, per personalizzare le etichette con dati variabili. Possono essere dotati di accessori quali distanziatori prodotto, unità per l'avvolgimento di etichette su prodotti

cilindrici, adattatori e piegatori di etichette ad angolo.

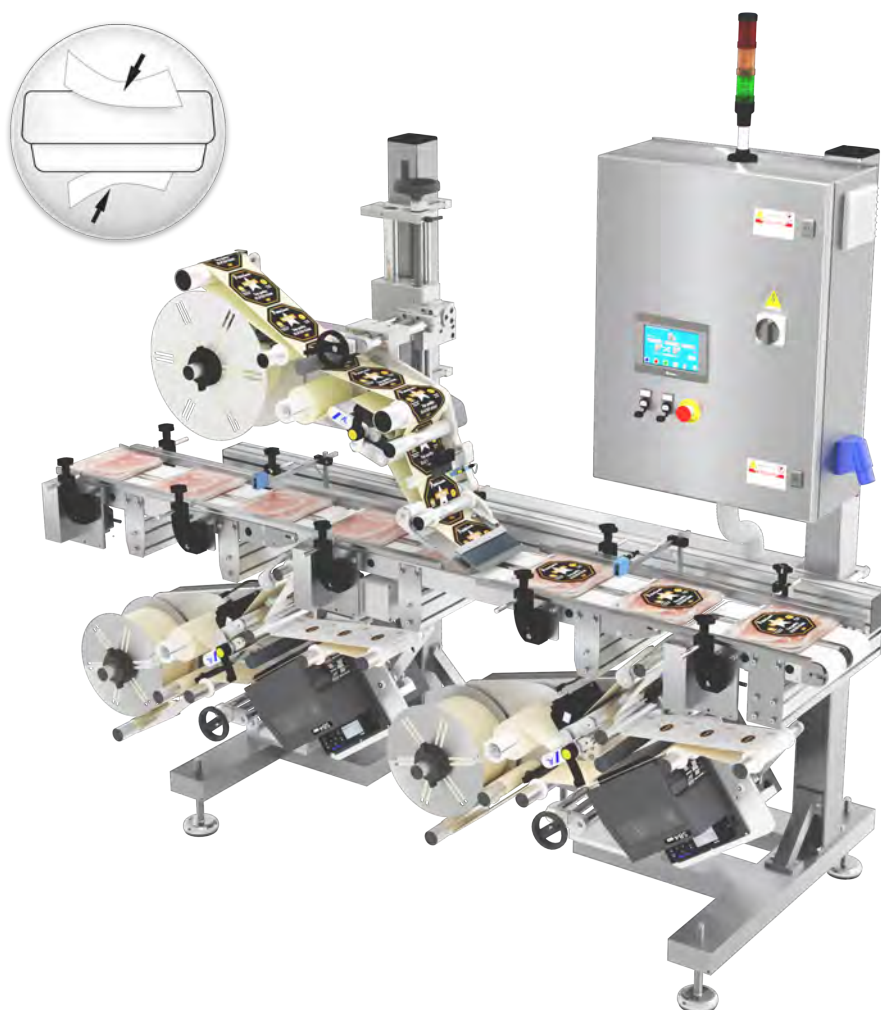
All'occorrenza i sistemi ALbelt possono assumere configurazioni specifiche, per rispondere a particolari esigenze, come **l'etichettatura sopra + sotto**, o le configurazioni **non-stop**. Un sistema che integra entrambe queste caratteristiche è stato recentemente fornito da ALTECH a un importante produttore di salumi italiano. E' dotato di **due testate etichettatrici** modello ALritma, posizionate in modo da applicare un'etichetta sulla parte inferiore di vaschette. La logica che ne controlla il funzionamento consente di **rilevare la fine delle etichette sulla prima testata, attivando la seconda automaticamente**, e permettendo quindi il cambio delle etichette senza arrestare il processo di etichettatura. Una **terza testa etichettatrice** è posizionata nella parte superiore, ed è predisposta anche per l'applicazione

di un'etichetta "gancetto", che consentirà alla vaschetta di essere appesa sull'apposito espositore.

Tutte le funzioni e i parametri vengono gestiti da PLC, con pannello touch-screen da 7 pollici a colori, che può memorizzare e gestire fino a 100 ricette di etichettatura. Il sistema è predisposto per l'interfacciamento verso l'esterno tramite **interfaccia ethernet**, il che ne permette **l'accesso da remoto**, utile per monitorarne lo stato, ad esempio durante una teleassistenza. Inoltre è dotato di protocollo OPC-UA, che rende la macchina rispondente ai requisiti della normativa Industria 4.0.

ALTECH Srl è un'azienda italiana leader nella produzione di sistemi di etichettatura, identificazione e codifica dei materiali. 

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







**Pan American Packaging Corp.**

GERMANY - ITALY - SWITZERLAND

*Your best partner in packaging!*

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

[info@panamericanpackaging.com](mailto:info@panamericanpackaging.com)

# Nuovo sito produttivo in Sardegna per PAN AMERICAN PACKAGING ITALIA



**Pan American Packaging Corp.**

GERMANY - ITALY - SWITZERLAND

**N**ovità in casa Pan American Packaging Italia. Nel processo di espansione della società, che si sta imponendo sui mercati europei con prodotti speciali nel campo del film estensibile e del packaging in generale, la Sardegna si trasforma da progetto ambizioso a realtà concreta.

La zona industriale prescelta di Macchiareddu alle porte di Cagliari denota inoltre una attenzione particolare al territorio, riconosciuta con soddisfazione dalle Autorità Regionali, con l'intento di contribuire ad una rinascita locale ricollocando maestranze già specializzate nel comparto gomma plastica, ma drasticamente penalizzate, nel recente passato, da delocalizzazioni di società multinazionali. L'agglomerato industriale si estende su una superficie di circa 82 km<sup>2</sup>, di cui circa 37 sono occupati da attività produttive che fanno capo ad oltre 130 imprese. Un buon tessuto dove installare collaborazioni commerciali visto il consumo trasversale dei prodotti da imballo.

L'amministratore il dottor Antonello Morello ci spiega la strategia del Gruppo che ha trovato nella Regione Sardegna un valido partner ed un luogo strategico per servire il centro-sud Italia e per proporsi ai paesi emergenti del nord Africa. Spiega, inoltre, come la sola regione Sardegna che attualmente non presenta realtà produttive locali nello specifico settore, abbia una necessità



di film da imballaggio tale da assorbire gran parte della produzione dei nuovi impianti di Pan American Packaging Italia.

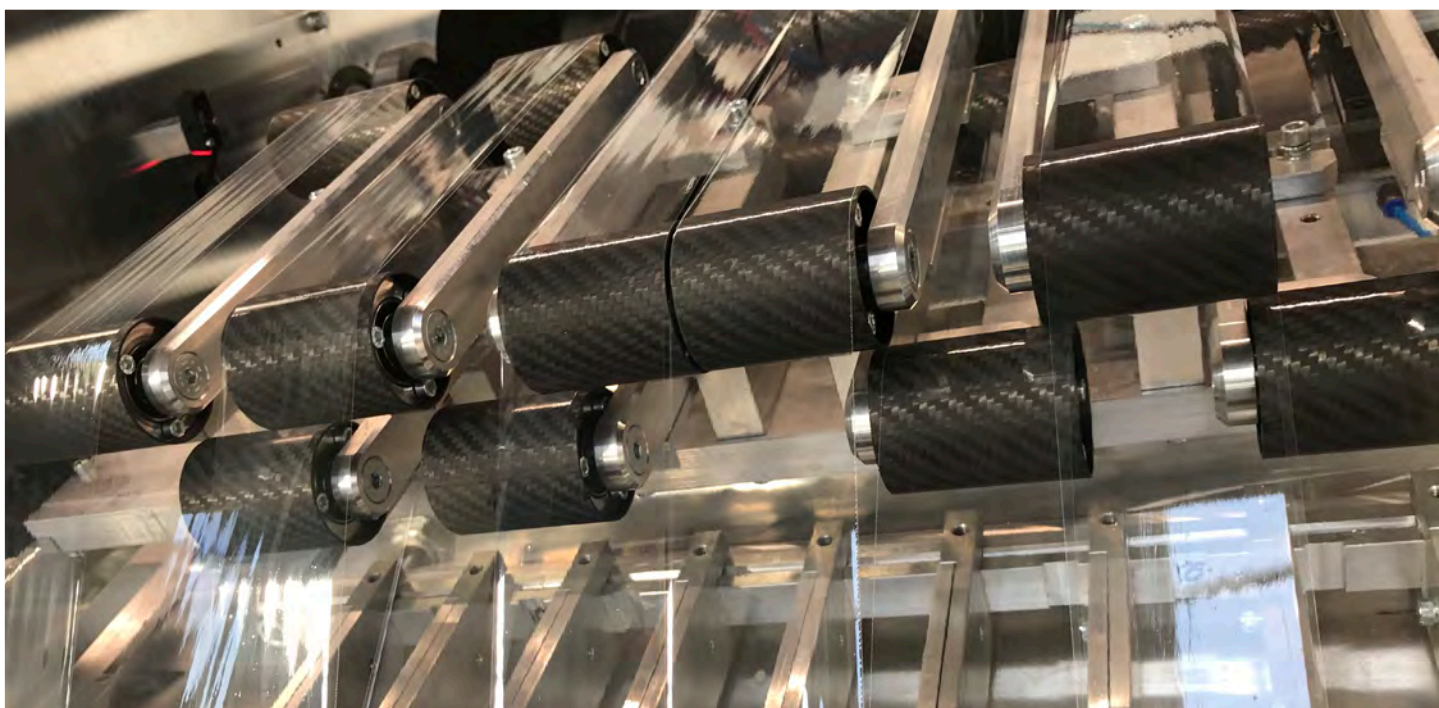
La Società, pur mantenendo a pieno regime i siti produttivi attuali, spostando dal centro di Milano a Cagliari la sede legale ha mostrato di sposare con determinazione ed entusiasmo il progetto di espansione verso sud.

La Pan American Packaging sbarcherà i primi di luglio nei capannoni già predisposti per accogliere gli estruso-

ri e le ribobinartici che verranno alimentate dalla energia solare del consorzio locale Sardinia Green Island.

In loco verranno prodotti oltre ai film standard i film tecnici nervati Eagle Force Stretch prodotto con un processo brevettato che produce ispessimenti longitudinali conferenti un'eccezionale resistenza allo strappo, e un'ottima capacità di contenimento, che lo rendono particolarmente adatto a fasciare prodotti dalla forma non omogenea; i film nervati macroforati Eagle Air Stretch specifici per le azien-





de agro-alimentari permettono di rispondere alle più diverse necessità di areazione; i film sterilizzanti come il rivoluzionario Steril Stretch che abbatte le cariche batteriche e virali preservando i prodotti e le persone andando incontro alle sempre più stringenti pratiche igieniche; il film antifiamma Fire Shield Stretch molto utile negli hub di stoccaggio per ridurre il carico di fiamma e preservare le merci, la struttura ed il personale; quello antiruggine Antirust Stretch forniti anche in comodi miniroll per fasciare preservare profilati metallici soggetti ad ossidazione; l'assorbitore di etilene Fresh Fruit Stretch, per rallentare la maturazione dei frutti ed il Green Leaf Stretch Film a degradazione temporizzata scelto dai clienti che vogliono contribuire a ridurre l'inquinamento da plastiche abbandonate accidentalmente.

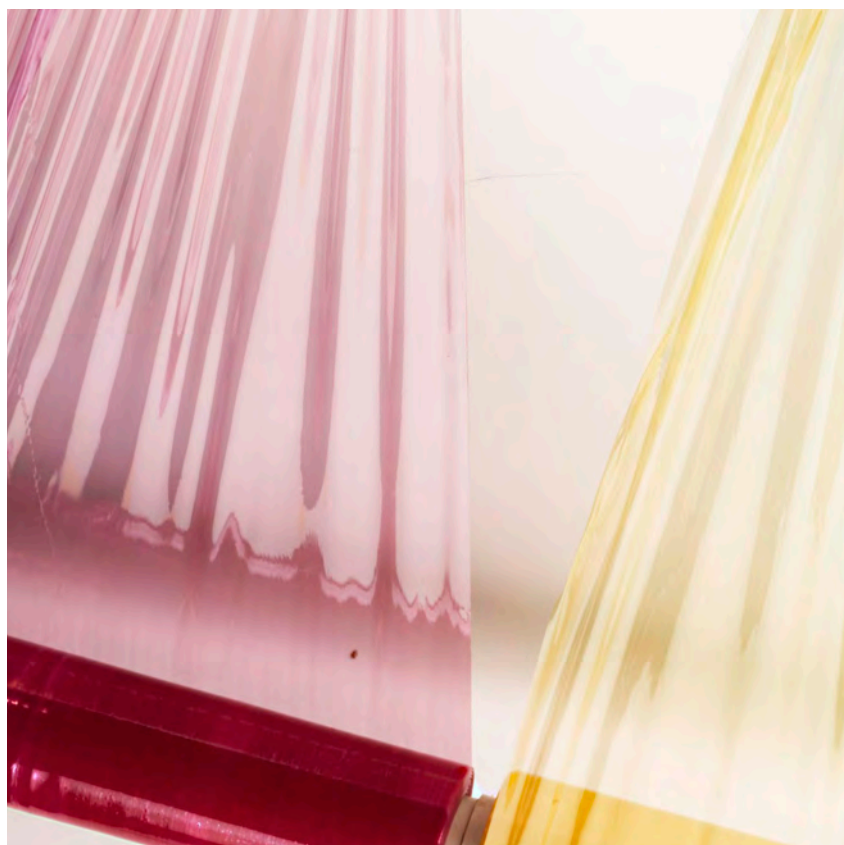
Pan American Packaging Corp. ha sempre messo al centro la ricerca, impegnandosi nell'individuazione di soluzioni innovative volte a realizzare prodotti all'avanguardia ad un uso della plastica consapevole e rispettoso e ad offrire servizi di alto livello ai propri clienti. L'azienda continua ad investire in ricerca e, presso i suoi la-

boratori in Svizzera, sono in corso di certificazione altre novità che presto verranno presentate sul mercato.

Grazie a questo approccio, non è stata colta alla sprovvista dalle nuove sfide imposte dal particolare momento storico ed economico, ma si è al con-

trario messa all'opera per creare valore aggiunto per i propri clienti. Per questi aspetti l'Azienda viene considerata uno dei player di mercato più affidabile ed efficiente per servizio e post vendita. 🏢

Visita: [panamericanpackaging.com](http://panamericanpackaging.com)



# Confezionatrice verticale continua CM Verus

**D**a oltre 50 anni in Italia, Simionato® e Schib® sono orgogliosi di produrre confezionatrici verticali e orizzontali proprio per dare valore ed efficienza anche ai produttori di surgelati.

Facendo parte di BW Flexible Systems, che incorpora marchi come Sandiacre, Haysen e Rose Forgrove, oggi insieme siamo in grado di offrire al mercato più di 100 anni di esperienza ed innovazione.

La nuovissima confezionatrice verticale continua CM VERUS, ideale per il settore surgelato, dimostra ancora una volta il nostro impegno a rispondere alle sfide più difficili nel campo del confezionamento grazie alle seguenti caratteristiche:

- Intuitiva, poca manutenzione, cambi formati più veloci, riduzione dei fermi macchina e, nel complesso, una migliore efficienza.
- Design innovativo che rispetta i più esigenti criteri igienico sanitari per poter operare anche negli ambienti più difficili
- In grado di lavorare con varie tipologie di film inclusi anche i nuovi materiali riciclabili e compostabili per la sostenibilità dell'ambiente

Si tratta quindi di caratteristiche vantaggiose per ottenere una riduzione nei costi di gestione e migliorare l'efficienza produttiva dei nostri clienti.

#### Vediamole nel dettaglio:

- HMI intuitivo anche studiato per ottenere cambi formati più veloci ed evitare errori
- Design ergonomico che consente



- Ampia scelta di materiali nel trattare film laminati, PE e carta, per non dimenticare i nuovi materiali riciclabili e compostabili per la sostenibilità dell'ambiente
- facilità di accesso alla macchina ed ingombro complessivo più ridotto

- Cambio formato veloci senza dover usare utensili o attrezzi
- Diagnostica da remoto e tele assistenza
- Ritorno dell'investimento rapido ed efficiente 🏠

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



**BW Flexible Systems**

A Barry-Wehmiller Packaging Company



# WE SERVE ALL!

DIAMOND 650 2 NASTRI  
saldatrice in continuo



DIAMOND 850  
confezionatrice ad alte prestazioni



+39 0445 605 772



Via Lago di Albano, 70 · 36015 Schio (VI) · ITALY



sales@ifppackaging.it · www.ifppackaging.it

**ifp**  
PACKAGING

# Soluzioni ad hoc, per incartare la qualità'

## L'artigianalità di Dolcezze Savini si unisce all'innovazione tecnologica di Tecno Pack

**D**olcezze Savini è un'azienda toscana che da tre generazioni si dedica con passione artigianale all'arte del pane e della pasticceria, utilizzando antiche tecniche di lavorazione e materie prime attentamente selezionate.

Dai suoi stabilimenti nel Valdarno, da oltre cinquant'anni Dolcezze Savini sforna prodotti di alta qualità come il famoso pane cotto nel forno a legna, preparato con un grano prodotto e macinato in Toscana.

Oltre alle varietà di pane e pizza realizzati con diversi tipi di farina, il marchio valdarnese vanta una ricca produzione di pasticceria che annovera tra i suoi prodotti anche i dolci tipici senesi prodotti dalla storica azienda Fiore 1827, acquisita da Dolcezze Savini nel 2017. Tra questi ci sono tre importanti prodotti Igp: due senesi – Panforte e Ricciarelli – e uno legato al territorio toscano – i Cantuccini.

Da tempo l'attività di Dolcezze Savini è orientata verso una produzione che dedica particolare attenzione alla selezione di materie prime naturali, alla riduzione del contenuto di glutine nei suoi prodotti, all'eliminazione totale dell'olio di palma come ingrediente e all'elaborazione di etichette più chiare e leggibili per i clienti.

L'attuale dimensione dell'azienda, che con le unità produttive nel Valdarno conta oltre cento dipendenti, non ha però snaturato le caratteristiche originarie di Dolcezze Savini,

confermando la sua vocazione per l'artigianalità, la sua dedizione alla qualità e la volontà di essere all'a-

vanguardia in termini di tecnologie utilizzate nei propri stabilimenti.

A questo proposito, nel 2019 l'a-







zienda ha costruito un nuovo stabilimento produttivo di oltre 4.000 metri con il chiaro intento di investire fortemente in innovazione tecnologica. Accanto all'integrazione di due nuove linee semi automatiche per la produzione di pane parzial-

mente cotto, il nuovo investimento ha aperto un maggiore spazio alla produzione artigianale con il potenziamento della produzione di basi per pizza lavorate a mano. L'azienda ha inoltre sviluppato un sistema gestionale completamente informa-

tizzato che la fa entrare di diritto nel mondo dell'industria 4.0.

Questo processo di innovazione ha trovato pieno compimento nel potenziamento del comparto packaging dell'azienda, per il quale Dol-





cezze Savini si è rivolta al gruppo italiano leader nella fornitura di tecnologie di confezionamento – il gruppo Tecno Pack.

Da oltre 30 anni Tecno Pack progetta, costruisce e commercializza macchine confezionatrici orizzontali e impianti automatici di confezionamento per l'industria alimentare e per molti altri settori applicativi.

Tecno Pack è costituita da un gruppo di aziende – Tecno Pack, IFP e GSP - con sede a Schio, in provincia di Vicenza, che si distingue nel suo settore per le proprie svariate e innovative linee, flessibili e totalmente adattabili a qualsiasi esigenza.

L'azienda vicentina grazie alla propria spiccata propensione all'innovazione e alla dinamicità, propone da sempre tecnologia costantemente all'avanguardia, facilmente adattabile alle necessità di ciascun cliente e alle peculiarità di ciascun prodotto da confezionare.

Inoltre, incrementando costantemente la digitalizzazione nei propri sistemi di confezionamento, fornisce una tecnologia moderna, performante e sicura, che consente ai clienti di avvalersi di un sistema di confezionamento efficiente e in li-







Si tratta di una confezionatrice per film termoretraibile, assolutamente innovativa e ad alte prestazioni, progettata per avvolgere sia prodotti solidi sottili di piccole, medie e grandi dimensioni, sia prodotti di grandi dimensioni;

- linea Flow pack ATM FP 025 per base pizza, ideale per pinza romana. Questa confezionatrice orizzontale è specifica per il confezionamento in atmosfera modificata grazie all' ermeticità delle confezioni che realizza, estremamente curate dal punto di vista estetico, con soffiati laterali di qualità;
- linea Flow FP 015 per panini. Questa è una macchina confezionatrice orizzontale caratterizzata da una particolare struttura a sbalzo che favorisce la sanificazione e l'accessibilità agli organi principali, per questioni sia igieniche che di manutenzione, garantendo piena sicurezza sul lavoro.

Al contempo, anche la produzione storica portata avanti nella Fiore 1827 è stata implementata con

la fornitura di una confezionatrice verticale + multitesta, con la quale l'azienda punta a migliorare il tipo di confezionamento del prodotto e a ottenere una maggiore efficienza produttiva. Con la scelta di queste soluzioni ad hoc, progettate su misura secondo le esigenze produttive di Dolcette Savini, il gruppo Tecno Pack non solo si conferma leader nello scenario dei costruttori di macchine e impianti di confezionamento, ma anche partner ideale per integrare nuove tecnologie create come "vestiti su misura" in base a specifiche richieste di automazione volute da aziende che affidano il loro successo a questa eccellente realtà italiana.

La preziosa e proficua collaborazione tra il gruppo Tecno Pack e Dolcette Savini rappresenta la massima espressione della più recente innovazione tecnologica unita a processi lavorativi tradizionali per la realizzazione di una grandissima varietà di prodotti di qualità dall'autentico sapore artigianale. 🏠

nea con gli standard qualitativi del mercato.

La collaborazione fra Tecno Pack e Dolcette Savini si è concretizzata nella realizzazione di tre linee di confezionamento, specificatamente ideate dal gruppo scledense per il comparto pane dell'azienda valdarnese.

Queste, nel dettaglio, le nuove linee packaging implementate nel sistema di produzione di Dolcette Savini:

- linea orizzontale Monopiega Diamond 650.



# OROGRAF: etichette autoadesive e sleeves

Innovazione e ricerca sono da sempre tra le nostre priorità, permettendoci di offrire **soluzioni che vanno oltre a quelle comunemente utilizzate.**

Orograf S.r.l. si occupa da 50 anni, di **ETICHETTE AUTOADESIVE e SLEEVES** ed è una realtà consolidata a livello nazionale ed internazionale con Certificazione ISO 9001:2015.

Offriamo un servizio completo di alta qualità e di grande flessibilità, **dallo sviluppo grafico alla stampa finale.**

I nostri impianti di produzione sono altamente innovativi e sfruttano le più avanzate tecnologie di produzione: le nostre macchine rotative stampano contemporaneamente fino a sei colori più verniciatura

U.V. su **qualsiasi tipo di carta o film sintetico, con capacità produttive molto elevate.**

Grazie all'ampia gamma di sistemi di stampa a nostra disposizione (tipografici, serigrafici, flexo full HD, digitale, offset, rilievo a caldo, rilievo a secco, foratura, glitteratura e pantone in sovrastampa su lamina), **siamo in grado di stampare su qualsiasi tipo di materiale adesivo e non** (carte vergate, gofrate, metallizzate, film sintetici, twin labels e booklet, in bobina e in fogli) per qualsiasi tipo di prodotto finale. Ma ciò che differenzia maggiormente Orograf S.r.l. è la **possibilità di combinare più sistemi di stampa sulla stessa linea produttiva** offrendo un prodotto finale unico e personalizzato in base alle specifiche esigenze del cliente.

## Le etichette nel settore ALIMENTARE

Che si parli di etichette poste sulle confezioni o applicate direttamente su prodotti e cibi freschi, la produzione di etichette ad uso alimentare richiede una serie di accorgimenti imposti dal prodotto sul quale vengono applicate, e soprattutto dalla **normativa sanitaria per garantire la sicurezza del consumatore**: OROGRAF difatti utilizza i migliori materiali certificati e garantiti a norma garantendo tale sicurezza.

Le etichette alimentari, oltre ad informare il consumatore sul prodotto, possono essere utilizzate come Sigilli di garanzia o Apri & chiudi, o contenere altre informazioni pubblicitarie, ricette, avvertenze, concorsi, sconti ecc..







ETICHETTE  
IN PURO  
LEGNO

SLEEVES

Oltre ad essere personalizzate con marchi, immagini a colori e ingredienti, necessitano dell'inserimento di altre informazioni per la **tracciabilità** come codici a barre, numerazioni progressive, date di produzione e di scadenza, codici relativi al lotto e altri **dati variabili**. Orograf offre una vasta gamma di materiali plastificati, sia bianchi che trasparenti, oltre a rifiniture

standard come la laminazione e vernici UV protettive, stampe con lamina a caldo e goffrature a rilievo.



Sono un'ottima soluzione per ottimizzare spazi estremamente ridotti in quanto a volte è necessario aumentare lo spazio di comunicazione.

#### SLEEVE TERMORETRAIBILI

Lo sleeve è un tubolare termoretraibile che si termo retrae con il caldo, **vestendo su misura il prodotto** e donando soprattutto un grande impatto visivo.

**Le Multipagina** sono composte da più facciate, possono essere di varie dimensioni: multipagina con leaflet piegato a fisarmonica; removibili o con copertina trasparente richiudibile; booklet (a rilegato a libro).

I nostri Sleeve (prodotti in PET, PVC o PLA) possono essere **stampati a più colori anche metallizzati**.

Caratteristica importante è la **possibilità di dotare ogni Sleeve di un sistema "a strappo"** indispensabile per tutti quei prodotti che una volta venduti devono poter essere aperti con semplicità dai consumatori e una volta utilizzati, poter essere **separati dal contenitore per consentirne il riciclo**.

**Le Peel Off** possono essere a doppio strato (4 superfici stampabili), a booklet o a 3/4/5 strati; con stampe multicolori anche all'interno e con la possibilità di aggiungere una serie di ulteriori lavorazioni come ad esempio un sistema a strappo.

L'etichetta **Twin Label** è una particolare etichetta autoadesiva a "paginetta" sulla quale è possibile applicare un secondo strato formando così due pagine ispezionabili e riposizionabili. 🏠

**MULTIPAGINA, TWIN LABEL E PEEL OFF: l'etichetta multistrato, rimovibile e riposizionabile.**

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



SLEEVES PER OGNI TIPOLOGIA  
DI CONTENITORE

# IL CONFEZIONAMENTO NEL 2080

**L**e tematiche che verranno affrontate durante la 68a assemblea generale dei membri di NVC saranno incentrate sul futuro.

NVC, fondata nel 1953, è un'associazione di aziende internazionali che si occupa di imballaggio, rispetto a tutta la catena di fornitura di prodotti confezionati.

I membri di NVC, i progetti di innovazione, i servizi di informazione e il programma di formazione hanno l'obiettivo di incoraggiare un continuo miglioramento delle soluzioni di imballaggio.

Nel corso dell'assemblea si proverà a immaginare come sarà fra sessant'anni, nel 2080, il mondo dell'imballaggio.

La ragione della scelta di questo tema è il concorso per l'innovazione del packaging De Gouden Noot, organizzato per la prima volta oltre sessant'anni fa e la cui 31a edizione è ora in pieno svolgimento.

Il concorso deve il suo nome al premio per quello che sarà l'unico vincitore, rappresentato da una noce d'oro massiccio, simbolo di un packaging sostenibile, efficace e innovativo. La vittoria contribuirà a dare al vincitore una notevole visibilità a livello internazionale, sia 'online' che 'fisica' grazie alle principali mostre ed eventi sul packaging, tra cui interpack 2023.

La partecipazione a De Gouden Noot inoltre attribuirà all'azienda e ai suoi dipendenti un importante riconoscimento per tutti gli sforzi e l'impegno profusi nell'innovazione.

Volgendo lo sguardo al passato e andando indietro di sessant'anni rispetto alle innovazioni del packaging, inevitabilmente ci si chiede come cambierà il mondo del packaging nei prossimi sessant'anni.



## Cinque gruppi di lavoro stanno quindi lavorando su cinque temi chiave relativamente al packaging del 2080:

- un invecchiamento della popolazione, a livello globale, che non impatti sull'ambiente e quindi sostenibile
- automazione e design intelligente
- condivisione di informazioni di business affidabili
- ambiente e materiali per l'imballaggio
- sostenibilità delle aziende nell'occupazione: cioè creare le giuste condizioni affinché chi lavora possa godere di una carriera lunga, sana e soddisfacente.

Ogni gruppo di lavoro svilupperà il proprio tema in una sessione interna nella prima metà del programma, in collaborazione con membri di gruppo di lavoro provenienti da tutto il mondo.

Saranno poi analizzati i risultati e gli approfondimenti in una sessione plenaria interattiva.

L'intero programma inizierà alle 15:00 CET per terminare alle 17:00

CET. Sia la sessione plenaria che le riunioni del gruppo di lavoro si svolgeranno in maniera ibrida con il NVC Live. I partecipanti potranno quindi partecipare sia fisicamente, che online contemporaneamente nello stesso 'spazio' e in tempo reale, da qualsiasi luogo del mondo.

La partecipazione è aperta e le aziende sono vivamente invitate ad aderire a uno dei gruppi di lavoro. 🏠

**Per maggiori informazioni è possibile contattare l'ufficio dell'associazione: [info@nvc.nl](mailto:info@nvc.nl) o al telefono +31-182-512411**

**Per partecipare alla riunione del 25 novembre 2021 invece, è sufficiente registrarsi sul sito web di NVC:**

**[www.nvc.nl](http://www.nvc.nl)**

**o scansionando il codice QR**





# IL CONFEZIONAMENTO NEL 2080

*Li sarete anche voi?*



## CONFERENZA IBRIDA LIVE

Iscrizione gratuita aperta agli operatori  
del settore di tutto il mondo!

**25 NOVEMBRE 2021** 15.00 - 17.00 OEC



NVC NETHERLANDS PACKAGING CENTRE



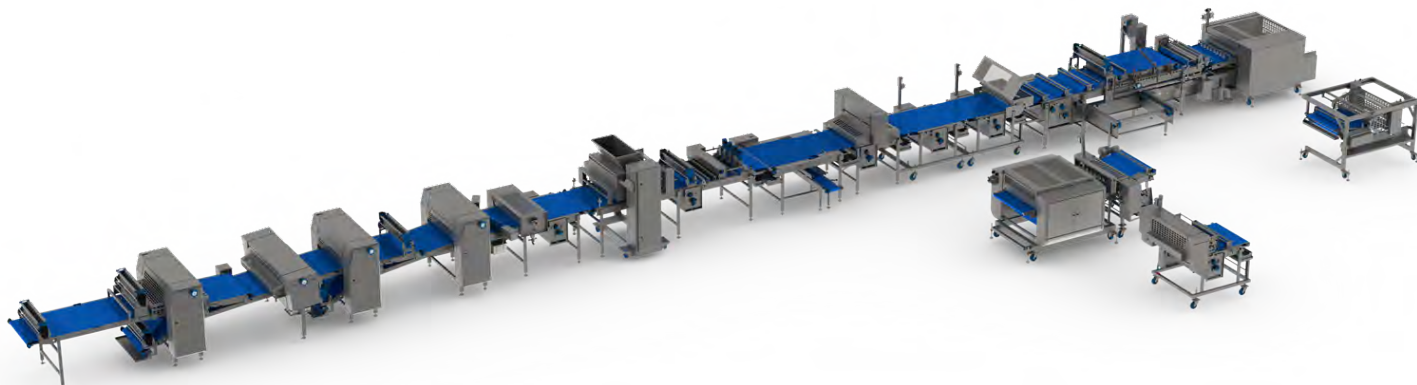
ISCRIVETEVI

🌐 [www.nvc.nl](http://www.nvc.nl)  
☎ +31-(0)182-512411  
✉ [info@nvc.nl](mailto:info@nvc.nl)

Sharing the future in packaging



# Linea produzione pasta sfoglia



**L**a linea Rademaker per la produzione di pasta sfoglia è stata progettata per lavorare qualsiasi tipo di prodotto dolciario e sfogliato, realizzabile in qualsiasi forma e dimensione, vuoto o farcito. Questa linea automatica vi permetterà di trasformare il vostro impasto in prodotti di finissima pasticceria, nella quantità che desiderate e con risultati qualitativamente eccellenti.

## Caratteristiche della linea produzione pasta sfoglia

La linea per la produzione di pasta sfoglia Rademaker è in grado di gestire una ricca varietà di impasti e di realizzare un'ampia gamma di forme e dimensioni. Le larghezze di lavoro vanno dai 600 ai 1.600 mm e la capacità di produzione varia a seconda delle esigenze del cliente.

Così come le altre soluzioni Rademaker, anche questa linea è caratterizzata da un design flessibile e modulare che coniuga efficienza e qualità, oltre a garantire rapidi cambi prodotto, manutenzione minima e ottimi standard igienici. L'innovativa tecnologia integrata e i materiali di alta qualità rendono

questo impianto un investimento che offre un ottimo rapporto qualità-prezzo e un eccellente ritorno sugli investimenti.

Tra i prodotti realizzabili con questa macchina ci sono:

- prodotti tagliati;
- prodotti intrecciati;
- prodotti ripiegati;
- prodotti arrotolati;
- prodotti a doppio strato.

La combinazione unica di una tecnologia innovativa e affidabile, unita all'attenzione per i dettagli, fa di Rademaker il vostro partner ideale nelle soluzioni automatiche industriali per la produzione di prodotti da forno e pasticceria.

Rademaker: Qualità ed Esperienza. L'esperienza di Rademaker acquisita nel corso di oltre 40 anni di attività nella progettazione e realizzazione di macchinari per la produzione di pane la rende un'azienda leader

## Rademaker

nel settore della panificazione. Le macchine per fare il pane a marchio Rademaker si rivolgono alla media e grande industria, e sono conosciute a livello internazionale per la loro affidabilità, versatilità e flessibilità.

Infatti, le linee automatiche per la panificazione sono in grado di produrre un ricco assortimento di tipologie di pane e di lavorare numerosi tipi di impasti. Inoltre, la totale personalizzazione delle linee per la panificazione rende gli impianti Rademaker adatti a ogni esigenza di produzione.

L'azienda si avvale di un qualificato team di Ricerca e Sviluppo per ideare soluzioni innovative e performanti nell'ambito della produzione di pane industriale per panifici industriali di grandi e medie dimensioni. 🏭

[rademaker.com](http://rademaker.com)



your  
recipe  
our  
equipment  
=  
success

Your *recipe* and our *equipment* are the ingredients for *success*.



**TECNOPOOL**  
TP FOOD GROUP  
TOTAL PROCESSING

# PERFECT MIX - Planetaria a variazione elettronica

**P**ERFECT Mix è il nome di queste planetarie dalle caratteristiche eccezionalmente innovative. Una maggiore gamma di velocità le differenzia dalle altre macchine presenti sul mercato, dando la possibilità di aumentare il numero di prodotti lavorabili, di incrementare notevolmente la capacità di dare volume ai prodotti emulsionati e di poter impastare a bassissime velocità anche gli impasti più consistenti.

L'operatore stesso può attribuire alle velocità preimpostate dalla fabbrica il numero di giri dell'utensile che più preferisce grazie ad un pannello touchscreen installato sulla macchina.

Fra le altre nuove importanti funzionalità vi sono: la diagnostica dei contatti, la possibilità di impostare la lingua e la possibilità di programmare e memorizzare 5 ricette con più fasi di miscelazione/impasto.

Grande novità della linea PERFECT Mix, è l'innovativo sistema di alimentazione degli ingredienti che avviene attraverso un foro al centro del planetario. Tale innovazione brevettata, permette un'ottima distribuzione degli ingredienti durante la fase miscelazione. Le potenze dei motori accoppiate a riduttori coassiali, danno alla macchina la possibilità di lavorare anche nelle situazioni più critiche, pur sempre nel rispetto delle tabelle di utilizzo indicate nei manuali. Sotto la protezione plastica in PETG, facilmente smontabile per una più accurata pulizia, è stata posizionata una luce a led che offre garanzie di un'ottima visibilità del prodotto durante la sua miscelazione.

Molte parti, abitualmente trattate al nichel chimico alimentare o verniciate, sono state sostituite con componenti in acciaio inox AISI 304, per maggiori garanzie di igienicità e durata nel tempo. Un'attenzione particolare è stata posta nel cercare di rimuovere viti e sporgenze dalla struttura, realizzando un prodotto ergonomico e altamente pulibile.

La gamma PERFECT Mix si compone di 2 modelli (da 40 e 60lt) con sollevamento vasca manuale e di tre modelli (da 40-60 e 80lt) con sollevamento e discesa vasca motorizzato ed il disimpegno totale dell'utensile per una più facile rimozione della vasca dalla macchina.

Oltre alle dotazioni standard come vasca, pala, frusta e spirale, le macchine possono essere dotate di una numerosa serie di accessori come raschiatori, fruste speciali, carrelli porta vasca, kit riduzione per vasche e utensili e sollevatori vasca di diverse altezze. 🏠



**SIGMA**  
Bakery Pastry Pizza equipment

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



LA RICERCA DELLA QUALITÀ È IL NOSTRO  
PRINCIPALE INGREDIENTE



Rispondere alle esigenze di oggi e di domani è la nostra priorità. Per questo investiamo nella realizzazione di nuove soluzioni, al passo con il mercato. E con le tue necessità. Quasi 50 anni di esperienza e uno spirito dinamico, completamente made in Italy, ci permettono di evolverci con nuove competenze e tecnologie, e di garantire proposte efficaci, fuori dal coro, al servizio dei professionisti. [www.sigmasrl.com](http://www.sigmasrl.com)

**SIGMA**   
Bakery Pastry Pizza equipment

# Film barriera ad alta velocità per packaging per macchine confezionatrici orizzontali

Innovia Films sta lanciando un prodotto che verrà inserito nella sua nuova gamma Propafilm™ Strata, film da imballaggio trasparenti monostruttura ad alta barriera. SLF è un film privo di cloro che offre alti livelli eccezionali di barriera all'ossigeno, all'umidità, agli aromi e agli oli minerali. È stato progettato con un'ampia gamma di livelli di saldatura per renderlo adatto alle macchine confezionatrici orizzontali ad alta velocità per biscotti, prodotti da forno e dolci.

Alasdair McEwen, Global Product Manager Packaging di Innovia Films spiega: "Con SLF abbiamo potuto sviluppare un film barriera totalmente nuovo che non solo ha un'eccezionale barriera all'ossigeno e agli

aromi, ma offre anche una barriera all'umidità migliorata rispetto ai film standard in polipropilene. Ciò significa che esiste un'opportunità per aumentare la durata del prodotto confezionato e quindi ridurre lo spreco alimentare. È il sostituto perfetto dei film laccati in PVdC."

McEwen ha continuato " Nella formulazione di SLF abbiamo incorporato un polimero con ampi livelli di saldatura, quindi, è stato progettato specificamente per utilizzo su linee macchine di confezionamento orizzontali ad alta velocità."

Come tutti i film, Propafilm™ Strata, SLF fornisce una barriera molto efficace all'aroma e all'ossigeno anche a livelli di umidità elevati. È stampa-



bile, lucido e idoneo al contatto alimentare a livello mondiale.

SLF è stato anche classificato come Made for Recycling da Interseroh. Alasdair McEwen spiega "Questa certificazione dimostra la riciclabilità del nostro nuovo film SLF Strata. Può essere classificato come "pronto per il riciclo" o riciclabile nei paesi che dispongono delle infrastrutture per riciclare il polipropilene."

Se desiderate ulteriori informazioni o volete provare questo film nuovo per i vostri prodotti, contattare [packaging@innoviafilms.com](mailto:packaging@innoviafilms.com)



Film barriera per alta velocità, privo di cloro, pronto per il riciclaggio, Propafilm™ Strata SLF prolunga la vita del prodotto



# Una piccola confezionatrice sottovuoto skin che utilizza la tecnologia CRYOVAC® Darfresh® on Tray

**C**RYOVAC DM100 è un sistema di confezionamento sottovuoto skin, semiautomatico, con tecnologia Darfresh on Tray. La macchina unisce ad un'eccezionale facilità d'uso, un'elevata efficienza e ottimizzazione del materiale di packaging.

L'innovativo processo di taglio del film superiore senza scarti (fino al 40% di risparmio di film), il taglio pulito del film, l'adeguata produttività e un maggiore vuoto rispetto agli attuali sistemi skin di mercato per vassoi preformati, portano a un minor costo

per confezione e ad un rapido ritorno sull'investimento.

La DM100 è destinata ai mercati carne fresca, pollame, salumeria e prodotti ittici e, grazie all'ingombro limitato insieme ai collegamenti basilari delle utenze, è specificamente concepita come una macchina entry level, ideale per lavori di sviluppo di prodotti/mercati o per aziende che producono confezioni in quantità tali da non richiedere sistemi industriali di confezionamento automatico ad elevata produzione.

Il design permette un cambio di materiali e stampi semplice e veloce, rendendo questa macchina versatile e interscambiabile tra le diverse applicazioni, ideale ad esempio nei laboratori dei punti vendita.

Progettata pensando all'ergonomia, alla sicurezza e all'igiene, è facile da usare e da pulire, di semplice manutenzione e soddisfa tutte le normative europee pertinenti in materia di sicurezza e igiene. 🏠

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



## Rademaker

*Specialists in food processing equipment*

*I tuoi dolci meritano Rademaker*



- ✓ Operazioni di cambio prodotto facili e rapide grazie al Fit Tooling© unico nel suo genere
- ✓ Ampia varietà di produzione grazie alla struttura modulare
- ✓ Massima efficienza e alto rendimento

Chiedete una dimostrazione:

# piSOFTGRIP®

Piab presenta piSoftgrip®, una linea di pinze a vuoto innovativa, flessibile ed economicamente vantaggiosa per la manipolazione di oggetti sensibili e delicati in molteplici applicazioni.

**p**iSOFTGRIP® è una pinza a vuoto extramorbida innovativa che può essere utilizzata per la movimentazione di oggetti leggeri e fragili dalle forme complesse o con superfici irregolari.

piSOFTGRIP® risulta particolarmente indicata per l'automazione nell'industria alimentare nella manipolazione di biscotti, dolci, barrette e frutta (es. fragole, mandarini).

In molte di queste applicazioni ci può essere parecchio sporco, come frammenti di prodotto e grasso (burro, oli). Lavorando con il vuoto, queste particelle ed il grasso vengono aspirati dalla pompa e potrebbero portare al suo intasamento o ad un precoce riempimento di un filtro: in effetti, senza dovuti accorgimenti, le particelle ed il grasso aspirato rischierebbero di depositarsi sulle tubazioni del vuoto, proprio come il colesterolo sulle nostre arterie. Tuttavia, ciò non accade con piSOFTGRIP®, grazie al suo design semplice e robusto.

piSOFTGRIP® prevede, a seconda del modello, due o più dita di presa e una cavità di vuoto, tutto in un unico dispositivo. La cavità di vuoto è sigillata, pertanto è estremamente resistente alla polvere e al grasso. Quando si aziona il generatore di vuoto, rimuovendo l'aria dalla cavità chiusa, si attiva il movimento di chiusura delle dita di presa, ma lo sporco non entra all'interno del

dispositivo. Lo sporco non viene dunque aspirato.

piSOFTGRIP® presenta inoltre altri due importantissimi vantaggi:

- minimo consumo di aria compressa e corrente, in quanto la cavità del vuoto è piccola, e per-

tanto è richiesto un generatore di vuoto di piccola taglia per azionare il movimento delle dita

- facilità di controllo, essendo la forza di presa gestita mediante la semplice regolazione del livello di vuoto degli eiettori COAX® di Piab. Controllando il grado di





vuoto, si controlla la forza con cui si chiudono le dita. In questo modo non si corre il rischio di schiacciare e rovinare gli oggetti che vengono afferrati.

piSOFTGRIP® è dunque un prodotto molto semplice ed economicamente vantaggioso, sia per quanto riguarda il costo iniziale che i costi di gestione, che contribuisce a tutelare la sicurezza e la qualità dei prodotti prelevati e ad aumentare la produttività in generale.

Sebbene non abbia la precisione di una pinza meccanica vera e propria, è altrettanto vero che non presenta le sue complessità. Una pinza meccanica ha bisogno di sensori, lubrificazione, può danneggiare i prodotti e non si adatta facilmente ai cambi di geometria dei pezzi. Inoltre, considerazione non da poco, costa molto di più.

E' importante sottolineare che piSOFTGRIP® non è stato studiato



per una specifica applicazione, sebbene il modello 30-3 sia stato sviluppato insieme ad una primaria azienda alimentare italiana per la manipolazione di dolci e praline di cioccolato con superfici molto irregolari e ricoperte di granelle (cocco e noccioline).

Applicazione in cui piSOFTGRIP® si comporta in modo eccellente, risolvendo tutte le problematiche.

Oltre che nelle applicazioni food, piSOFTGRIP® si può utilizzare anche in diversi altri ambiti dove sia richiesta una presa delicata su oggetti con geometrie insolite.

Ad esempio nell'industria cosmetica per la movimentazione di contenitori di fard e altri prodotti per il trucco. O nell'industria farmaceutica per la manipolazione di siringhe o di provette utilizzando la versione a due dita. piSOFTGRIP viene impiegato anche per la manipolazione di sacchetti o buste di plastica microforata contenenti oggetti alla rinfusa (ad. es puzzle) che non possono essere prelevati con le ventose. O ancora nel settore toy per prelevare giocattoli dai rispettivi contenitori. O in quello med tech.



piSOFTGRIP® può essere utilizzato anche in applicazioni di presa multipla, disponendo diverse pinze su più file o in strutture a griglia, per facilitare il prelievo degli oggetti. Questa soluzione prevede l'abbinamento ai sistemi di presa a vuoto Kenos® di Piab, che permettono di realizzare in maniera molto semplice un gripper completo per pezzi multipli. E' già disponibile la barra Kenos KVG60C che offre la possibilità di configurare in autonomia il numero di pinze e il loro interasse. E' inoltre possibile realizzare delle soluzioni personalizzate in base alle specifiche esigenze.

Il diametro consigliato degli oggetti da afferrare va da 10 fino a 50 mm.

Per quanto concerne il materiale di costruzione, piSOFTGRIP® è realizzato in silicone approvato per contatto alimentare, conforme alle normative FDA e UE 1935/2004, con temperature di utilizzo da - 40° a + 200°C, ed inoltre facilmente rilevabile al metal detector. Ciò è ovviamente molto importante in ambito food.

piSOFTGRIP® presenta una durata notevole. E' testato per oltre un milione di cicli! Inoltre è estremamente facile da pulire grazie agli attacchi opzionali in acciaio inox. Come detto in precedenza, nessuno sporco viene a contatto con il generatore di vuoto. In aggiunta risulta molto facile da installare e sostitu-

ire in caso di cambio formato degli oggetti da prelevare, proprio come una ventosa. piSOFTGRIP® utilizza gli stessi attacchi delle ventose piGRIP® di Piab. Oltre a ciò, non presenta alcuna necessità di manutenzione, pertanto non si hanno fermi macchina.

Ma c'è di più. piSOFTGRIP® è anche particolarmente leggero e di conseguenza aggiunge un minimo peso ai bracci robotizzati. Abbinato al gripper piCOBOT® di Piab, piSOFTGRIP® rappresenta un'estensione "plug and play" potente e versatile per robot collaborativi. Se non bastasse, poichè piCOBOT® è equipaggiato di una funzione di risparmio energetico ES, ed avendo piSOFTGRIP® una cavità di vuoto sigillata, con tali dispositivi, il prelievo e il rilascio di oggetti praticamente non consuma energia.

#### **I modelli piSOFTGRIP® attualmente disponibili sono:**

- piSOFTGRIP® 50-3, pinza a 3 dita, in grado di prelevare gli oggetti delicati di forma allungata con diametro fino a 50 mm
- piSOFTGRIP® 50-2, pinza a 2 dita, ideale per gli oggetti oblungi delicati con diametro fino a 50 mm.
- piSOFTGRIP® 30-3, pinza a 3 dita, in grado di prelevare gli oggetti delicati con diametro fino a 30 mm

Nel 2021 Piab prevede un ulteriore ampliamento della gamma piSOFTGRIP® con l'inserimento di modelli di taglia più grande per manipolare oggetti di maggiori dimensioni, come arance, mele o pesche. Sul mercato esistono prodotti con funzionalità simili a piSOFTGRIP®.

Questi, pur essendo più sofisticati, presentano maggiori complessità di utilizzo ed un prezzo nettamente più elevato, anche fino a dieci volte in più. 🏠





# SUPPORTI IGIENICI E CERTIFICATI PER CUSCINETTI SISTEMA DI TENUTA IMPERMEABILE BREVETTATO

I soli supporti per cuscinetti al mondo igienicamente certificati dagli standard EHEDG, 3-A e USDA. I nostri supporti per cuscinetti sono inoltre classificati IP69K.

Progettati per soddisfare e superare le richieste delle moderne linee di produzione. I cuscinetti sono protetti da un sistema brevettato di tenuta perfettamente stagno che blocca all'esterno sporco e batteri.

Riducono i tempi morti e il rischio di contaminazione, migliorando la sicurezza alimentare e minimizzando l'impiego di acqua e detersivi. I nostri supporti hanno le seguenti caratteristiche:

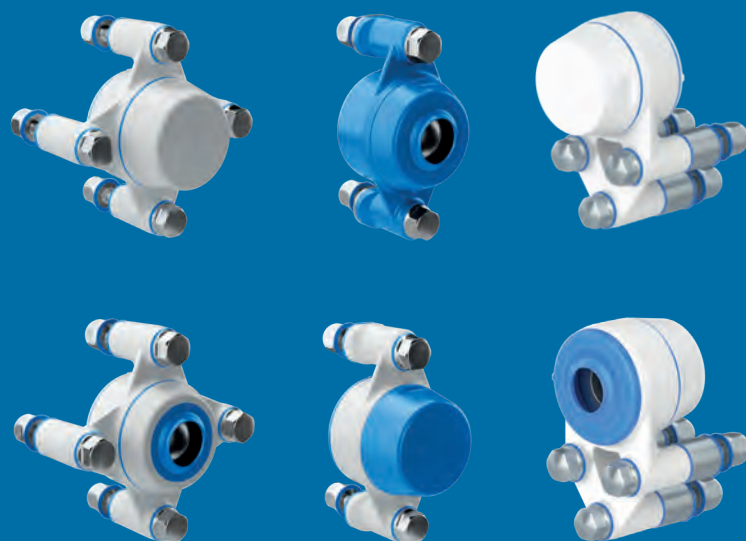
- Design brevettato per la combinazione cuscinetto a sfera e cuscinetto scorrevole
- Impermeabili anche in presenza di disallineamenti fino a 3°
- I primi supporti igienici certificati al mondo

I nostri nuovi prodotti sono progettati per essere installati in maniera semplice e rapida come una soluzione plug&play, che può facilmente sostituire gli attuali componenti non igienici. Maggiori informazioni su:

<https://it.ngi-global.com/cuscinetti>





## APPROVED



 Maggiore sicurezza alimentare

 Installazione Plug & Play

 Un design igienico completo che riduce al minimo i rischi di contaminazione

 Ridurre al minimo l'utilizzo di acqua e di detersivi per la pulizia

[www.ngi-global.com](http://www.ngi-global.com)



# La nuova linea di supporti per cuscinetti di NGI stabilisce nuovi standard di igiene e pulizia

I supporti dei cuscinetti sono dei tipici punti deboli di molte linee di produzione. Ma una nuova linea di supporti chiusi per cuscinetti, del leader del mercato globale nel campo del design igienico, la società danese NGI, affronta questo problema alla fonte. I nuovi supporti NGI sono certificati IP69k, 3-A, EHEDG e USDA.

L'azienda danese NGI, leader di mercato globale nel settore dei componenti igienici e del design, ha portato l'igiene dei supporti per cuscinetti a un nuovo livello.

La loro nuova linea di supporti per cuscinetti, è la prima nel mondo classificata IP69K e certificata dagli standard EHEDG, 3-A e USDA. La classificazione IP69K è per applicazioni in cui si utilizzano lavaggi ad alta pressione e ad alta temperatura per igienizzare le apparecchiature.

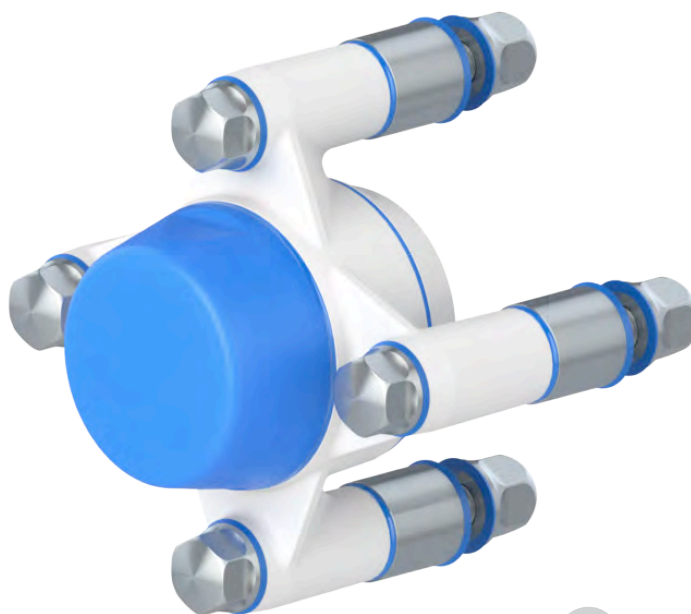
I supporti per cuscinetti sono uno dei punti deboli di molte linee di produzione e siamo lieti di offrire una nuova soluzione igienica. I tempi in cui viviamo hanno reso l'importanza dell'igiene più chiara che mai e, sebbene sia la nostra prima linea di supporti per cuscinetti, si poggia su oltre 25 anni di esperienza, partnership e innovazione nel campo dell'ottimizzazione igienica, afferma Jan Nygaard, Amministratore delegato NGI.

I cuscinetti sono realizzati in acciaio inossidabile o ceramica industriale e il cuscinetto è protetto da una sigillatura impermeabile brevettata che blocca lo sporco e i batteri. Il design è brevettato e unico

in quanto il cuscinetto è una combinazione di cuscinetto radente e cuscinetto a sfere.

È un malinteso comune che i cuscinetti nei supporti aperti siano più facili da pulire, lubrificare e sostituire. Tuttavia, i cuscinetti che non sono posizionati in un'unità sigillata sono esposti a sporco e batteri che possono quindi diffondersi ad altre parti della macchina e compromettere la sicurezza di alimenti o medicinali. Con i nostri supporti per cuscinetti il pensiero è opposto: non è necessario lubrificare e sostituire. Sono lubrificati per tutta la vita, afferma Jan Nygaard.

I supporti sigillati non solo riducono il rischio di contaminazione, ma riducono anche al minimo l'uso di acqua e detersivi per la pulizia, migliorano la sicurezza alimentare e riducono i tempi di fermo mantenendo i cuscinetti in funzione. Inoltre, è possibile ridurre i costi sia di assistenza che di manutenzione.



Questo rende i supporti per cuscinetti un'alternativa interessante per tutti, ad es. per l'industria farmaceutica e alimentare, nonché per le altre industrie in cui è importante mantenere degli alti livelli di igiene. 🏠

[www.ngi-global.com](http://www.ngi-global.com)







## Area protetta. Soluzione affidabile. Visuale completa.



I progettisti e i costruttori esperti di impianti sanno molto bene che il controllo delle zone pericolose è fondamentale per l'automazione esattamente come lo è la sicurezza in alta quota. I rischi devono essere riconosciuti immediatamente e controllati in modo affidabile. Basandosi sulla lunga esperienza maturata nel settore dei sensori optoelettronici ora Pilz compie un passo avanti, presentando una nuova famiglia di prodotti: laser scanner di sicurezza configurabili in modo flessibile per il controllo delle superfici produttive, anche con il collegamento in serie. Pilz è la scelta sicura: sensori, tecnica di controllo e azionamento e visualizzazione. Soluzioni complete da un unico fornitore. La soluzione completa di Pilz.



Per ulteriori informazioni sul  
laser scanner di sicurezza di Pilz:  
[pilz.it/scanner](http://pilz.it/scanner)

# The future is red. &ever e Modula alla conquista dell'Asia con coltivazioni 100% automatiche di fragole

**A**bbiamo tutti una storia da raccontare quando si tratta di fragole. Alcuni di noi ricordano la deliziosa esperienza di raccogliere o mangiarle direttamente in giardino. Per altri, sono la torta nuziale perfetta o l'emblema della stagione tennistica (dal 1509 non c'è partita a Wimbledon senza una ciotola di fragole e panna) o c'è chi ricorda il film scritto e diretto da Ingmar Bergman nel 1957.

Dimentichiamoci l'esistenza di una sola stagione per le fragole, d'ora in poi la stagione delle fragole può durare tutto l'anno!

La tedesca &ever, pioniera dell'agricoltura verticale e Modula S.p.A, uno dei principali produttori mondiali di sistemi di stoccaggio verticale automatizzato hanno sviluppato una partnership progettando insieme un sistema completamente automatizzato per la coltivazione di piante ad alto valore aggiunto, tra cui le fragole.

Le prime 4 SuperTower di questo progetto saranno installate a Singapore entro marzo 2022.

“Rimaniamo fedeli alla nostra convinzione di mettere il consumatore al centro della nostra strategia.

I consumatori vogliono i frutti più gustosi, non quelli più facili da maneggiare durante il trasporto e più resistenti nella catena del freddo. Il gusto vince sempre! Ecco perché crediamo nel futuro dell'agricoltura iper-locale e nel raccolto su richiesta, la consegna in giornata, la qualità del prodotto unita al gusto:

quello che i consumatori stanno aspettando da troppo tempo - afferma Mark Korzilius, fondatore e business developer di &ever.

Mentre le verdure a foglia verde crescono in modo altamente prevedibile e uniforme, coltivare e raccogliere fragole e quasi tutte le altre colture di frutta è un processo complesso che comporta un lavoro intenso e articolato. Lo sviluppo complessivo dalla fase di fioritura

alla maturità del raccolto deve essere costantemente monitorato. Inoltre, la raccolta di solito avviene in un periodo massimo di 5 settimane ed è influenzato dalle condizioni meteorologiche locali.

La “SuperTower” Modula sviluppata con &ever è una soluzione tecnologica all'avanguardia che consente di superare i vincoli di stagioni, tempo, distanza e clima.



Massimiliano Gigli, Market Operations Director of Modula, and Mark Korzilius, Founder and Creator of Opportunities of &ever are looking forward to the project which will revolutionize the field of vertical farming.



Questa soluzione di agricoltura verticale completamente automatizzata, robusta ma sofisticata è stata progettata per essere installata all'interno dei confini della città, vicino ai consumatori finali.


Consente ai produttori di concentrarsi su varietà coltivate localmente e molto gustose di colture frutticole che normalmente verrebbero rifiutate dai rivenditori per la difficoltà nella distribuzione.

Nel caso in cui vengano confezionate, impilate in cartoni e spedite a 2°C per lunghe distanze sarebbe inevitabile il deterioramento sia in termini di gusto che di aspetto. La vendita al dettaglio rifiuterebbe queste varietà poiché i consumatori non le acquisterebbero.

La soluzione sviluppata da &ever e Modula per questi tipi di colture si rivolge a un target come hotel, ristoranti, ristoratori e individui che possono effettuare richieste on demand. Gli ordini verranno quindi raccolti dalle torri in modo completamente automatizzato e i prodotti consegnati freschi al cliente. Ogni SuperTower può essere alta fino a 16 metri, contenere oltre 20 ripiani e consentire 6 cicli di raccolta all'anno.

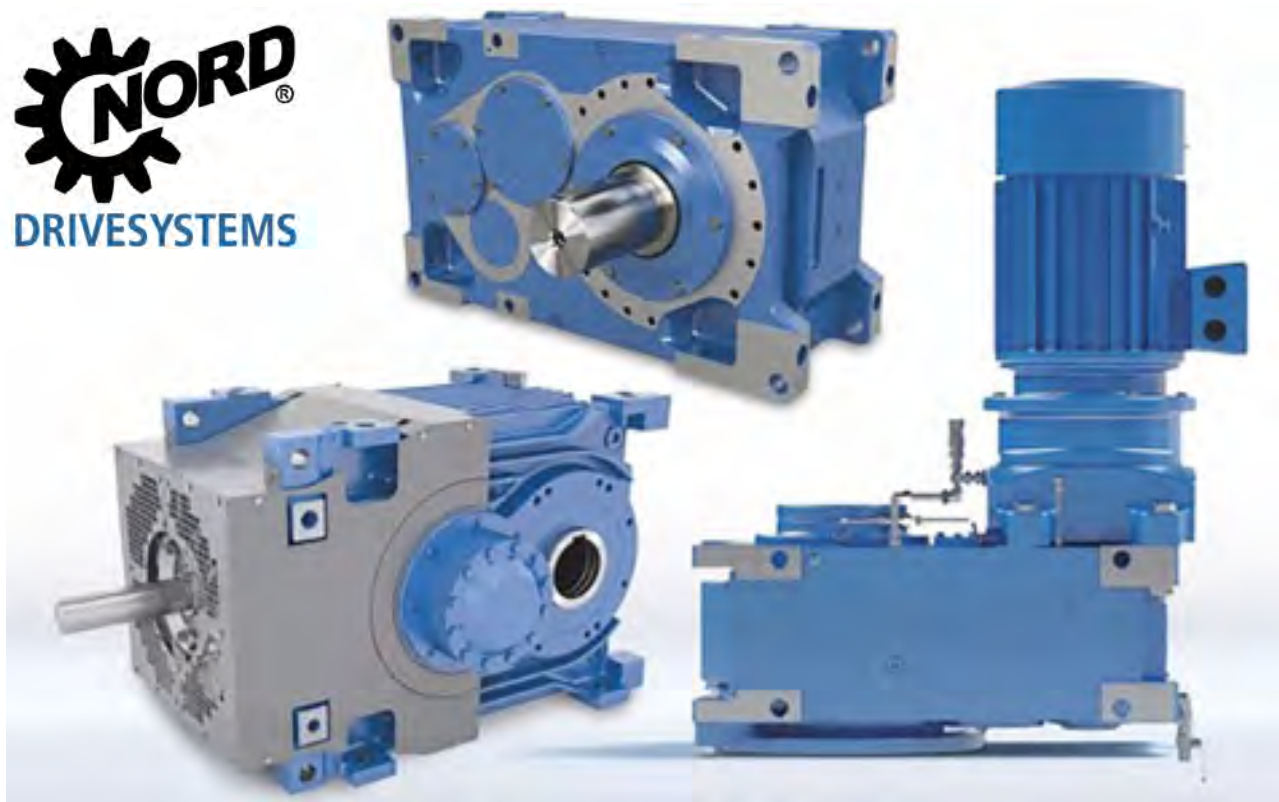
Le 2 aziende hanno stretto una partnership strategica, combinando la conoscenza di &ever nell'ambito del vertical farming (dalla semina alla raccolta, con controllo ottimale di livelli di anidride carbonica, temperatura e flusso d'aria)

e la grande esperienza di Modula nella produzione di soluzioni di stoccaggio verticale automatizzato, progettate per ottimizzare lo spazio in altezza.

“Siamo davvero entusiasti di collaborare con &ever per sviluppare soluzioni automatizzate di agricoltura verticale per servire meglio una gamma più ampia di clienti – ha dichiarato Massimiliano Gigli, Market Operations Director & CEO Modula S.p.A “In Modula siamo sempre alla ricerca di nuove soluzioni per innovare ed espandere il nostro portafoglio di prodotti. Questa partnership strategica porta sicuramente un valore aggiunto sia per Modula che per &ever” – ha aggiunto. 



# Riduttori industriali MAXXDRIVE® i piu' forti della gamma NORD



**I**l portafoglio di riduttori ad assi paralleli e ortogonali MAXXDRIVE® di NORD DRIVESYSTEMS offre coppie elevate in uscita, coprendo con 11 grandezze il range da 15 a 282 kNm. In aggiunta a queste serie standard di qualità comprovata, NORD DRIVESYSTEMS offre la nuova serie MAXXDRIVE® XT, costituita da riduttori ortogonali dal design ottimizzato in termini di potenza termica e disponibili in sette grandezze da 15 a 75 kNm. In combinazione con il suo programma completo di accessori ed opzioni, il sistema modulare permette di scegliere sistemi di azionamento perfettamente assortiti per applicazioni heavy-duty, come trasportatori o agitatori.


I riduttori industriali MAXXDRIVE® trovano impiego dove sono richiesti valori elevati di potenza e di momento torcente in uscita. Attingendo al portafoglio

MAXXDRIVE®, e abbinando i giusti accessori, è possibile creare una soluzione perfetta sotto il profilo tecnico ed economico, qualunque sia il progetto del cliente. Le opzioni disponibili e le possibilità di montaggio combinato dei riduttori industriali MAXXDRIVE® permettono di realizzare tanto soluzioni standard quanto soluzioni fortemente customizzate.

Dalla combinazione di motore, riduttore, giunto e sistema frenante si ottengono, ad esempio, unità complete che sono già pronte per l'installazione in quanto già allineate con precisione in fabbrica e consegnate su basamento per un semplice e veloce montaggio pendolare o con piedi. In alternativa, il motore può utilizzare un adattatore IEC o un adattatore NEMA.

Un'ampia scelta di flange e alberi di uscita garantisce la perfetta compatibilità con

l'applicazione del cliente. La progettazione meccanica e termica di tutti i riduttori industriali NORD si basa sempre sui dati di funzionamento dell'applicazione e sulle condizioni ambientali presenti sul sito. Il portafoglio MAXXDRIVE® assicura così la massima personalizzazione e permette di creare sistemi di azionamento che soddisfano i requisiti più severi in termini di affidabilità e durata.

Se non trovi una risposta diretta alle tue necessità nel sistema modulare NORD, non esitare a contattarci: il nostro obiettivo è sviluppare la soluzione giusta insieme a te. Grazie alla velocità dei nostri processi decisionali e all'alto livello di integrazione verticale della nostra produzione, siamo in grado di trovare in tempi rapidi la soluzione che soddisfa le tue esigenze. 

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



# ARI TECH SRL: soluzioni all'avanguardia



**A**ri Tech Srl viene fondata nel 2015 da alcuni tecnici e manager operanti da oltre un ventennio nel settore della progettazione e realizzazione di sistemi per l'automazione industriale. L'esperienza del proprio personale, combinata all'ambizione di creare soluzioni all'avanguardia, danno vita ad un connubio unico che ha come principale obiettivo quello di realizzare macchinari che soddisfino appieno le esigenze del singolo cliente garantendo elevati standard qualitativi grazie al ricorso a tecnologie di ultima generazione.

Partendo da provate competenze, i tecnici di Ari Tech sviluppano automazioni di vario genere, mirando ad apportare significative migliorie al settore dell'automazione indu-

striale, partendo da piccoli moduli da banco, fino alle più complesse soluzioni automatiche.

Le automazioni proposte per il confezionamento, il controllo qualità e la robotica, sono sviluppate internamente e mirano a soddisfare le richieste dei singoli clienti, fornendo soluzioni speciali volte a soddisfare le più disparate esigenze. Questo perché Ari Tech crede fortemente che l'automazione debba essere adeguata alle necessità produttive della singola azienda e non, viceversa, che sia l'azienda a dover conformare la propria pro-

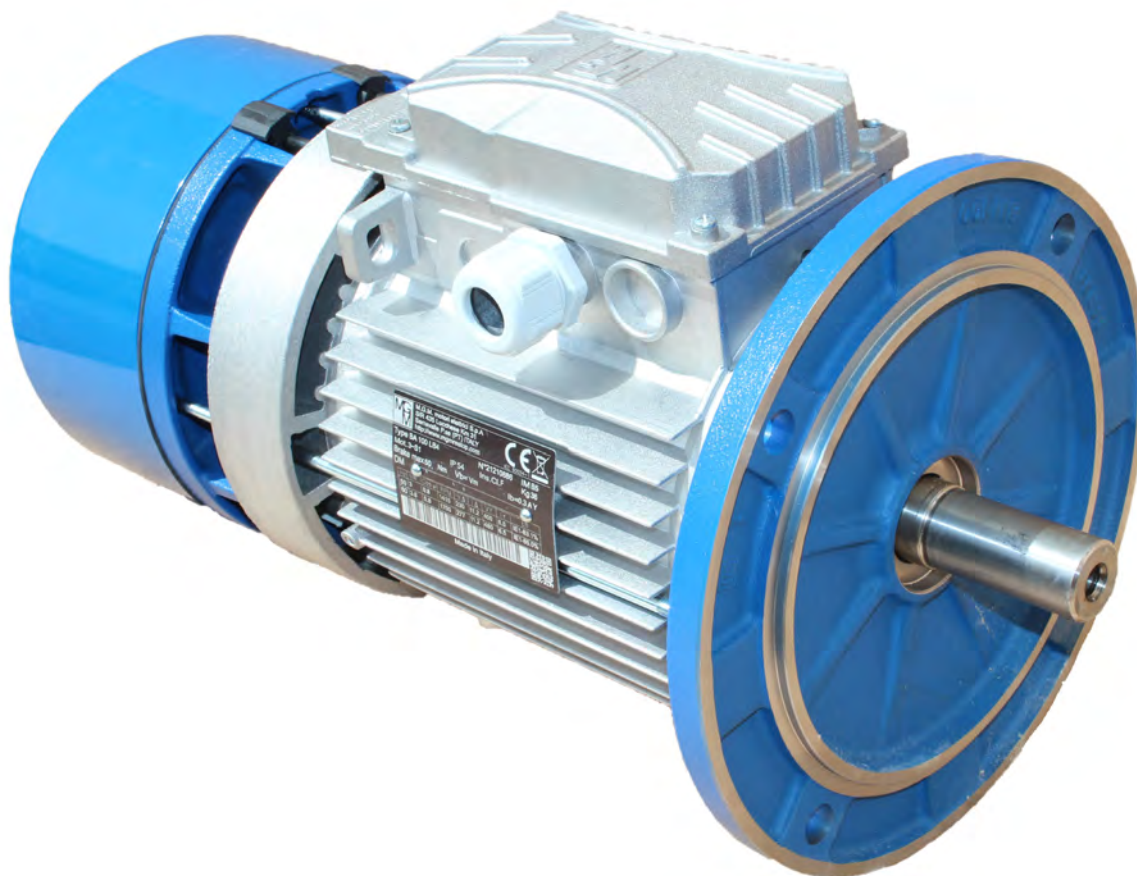
duzione alle automazioni standard presenti sul mercato.

Sin dai primi mesi di vita Ari Tech ha potuto godere della fiducia di importanti clienti a livello nazionale ed internazionale fornendo consulenze mirate ed assistenza tecnica volta a migliorare l'efficienza dei singoli cicli produttivi.

Ari Tech Srl ha come obiettivo principale la soddisfazione del cliente e questo è, senza dubbio, il proprio principale punto di forza. 🏢

[www.ari-tech.it](http://www.ari-tech.it)

# MGM e' la tecnologia italiana leader dei motori autofrenanti in Europa e nel Mondo



**M**GM è la tecnologia italiana leader dei motori autofrenanti, consolidata da oltre 70 anni in Europa e nel Mondo.

La MGM è presente in Italia con lo stabilimento produttivo principale a Serravalle Pistoiese e un deposito con uffici commerciali ad Assago (Milano).

La MGM ha inoltre stabilimenti a Montreal (Canada), Detroit (USA), Chennai (India) e a Izmir (Turchia). La presenza globale è garantita attraverso la propria rete di distribu-

tori per la vendita e l'assistenza in oltre 70 paesi.

Buona parte di quello che oggi possiamo trovare in un qualsiasi motore autofrenante con freno ac è nato nei laboratori MGM.

Tre anni fa l'azienda ha pianificato di aggiornare ulteriormente i motori autofrenanti.

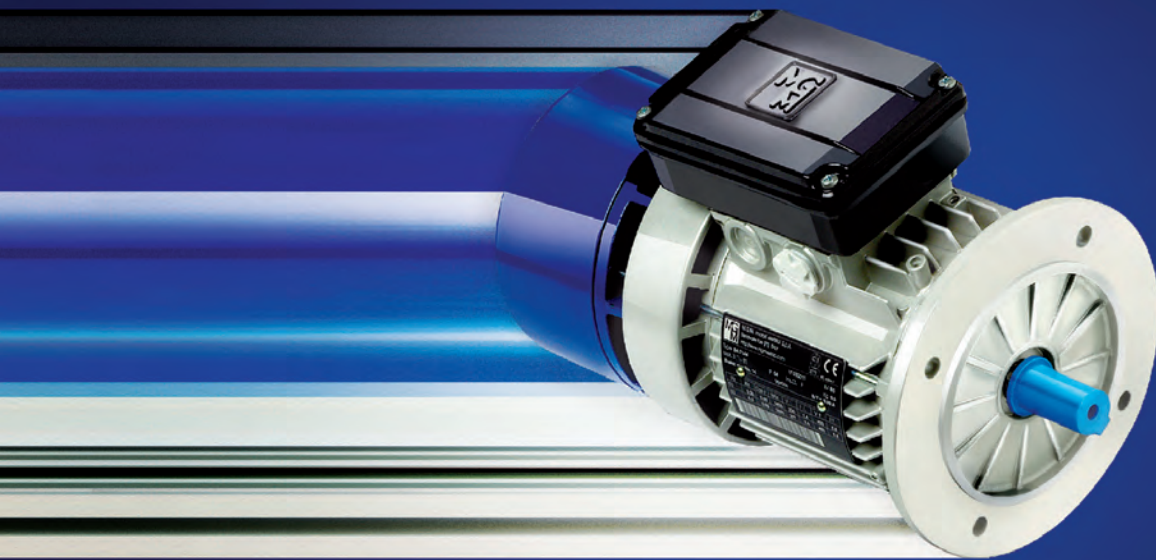
Il primo passo è stato quello di confrontarsi con oltre 100 uffici tecnici di clienti sparsi in tutto il mondo in merito alle caratteristiche e ai miglioramenti che avrebbero de-

siderato trovare nel loro motore autofrenante ideale.

Gli obiettivi erano, oltre a soddisfare le indicazioni fornite dai nostri clienti, quelli di allungamento il ciclo di vita dei nostri motori, di aumentare l'efficienza energetica media e di privilegiare l'impiego di materiale riciclabile e a basso impatto ambientale. Dal 2008 la quantità media di energia che i prodotti MGM necessitano per il funzionamento è costantemente diminuita. Inoltre ripensando e riprogettando i materiali e il processo di produzione l'azienda ha ridotto l'ener-



# BRAKE MOTOR TECHNOLOGY



One ~~step~~ stop ahead



**Motori Elettrici S.p.A.**

THE QUALITY THAT PRODUCES QUALITY

*[www.mgmrestop.com](http://www.mgmrestop.com)*





gia necessaria per la fabbricazione dei motori autofrenanti con un conseguente abbattimento delle emissioni di gas serra. Successivamente ha ritenuto opportuno accelerare questo processo.

Tutti i motori a singola velocità sono disponibili con il livello di efficienza energetica conforme al nuovo regolamento europeo entrato in vigore a partire dal 1° luglio 2021, gli elettromagneti dei freni stanno subendo miglioramenti nell'ottica della riduzione del consumo energetico e nell'aumento delle performances.

I motori con altezze d'asse 100 e 112 sono stati i primi ad essere presentati sul mercato con buona parte degli aggiornamenti pianificati. Gli ingombri rispetto alla produzione attuale sono ridotti, la carcassa offre una ottimale capacità di smaltimento del calore

e permette, grazie a due punti di sollevamento dedicati, una maggiore facilità di movimentazione. I morsetti elettrici sono stati resi maggiormente accessibili, semplificando la connessione e riducendo il tempo di installazione a vantaggio dell'utilizzatore.

MGM ha ideato e realizzato, brevettandola, una nuova metodologia che ci consente di utilizzare rotori con parti attive di maggiori dimensioni a vantaggio dell'efficienza ma senza aumentare il momento d'inerzia del motore. Tutto questo ci ha permesso di migliorare la di-

namica e di mantenere la capacità di un elevato numero di avviamenti orari.

Per la M.G.M. motori elettrici lo sviluppo sostenibile e il rispetto dell'ambiente sono degli obiettivi molto importanti. Nello stabilimento di Serravalle pressoché il 100% dell'energia elettrica consumata viene prodotta dai pannelli fotovoltaici posti sulla copertura, la climatizzazione è supportata da un impianto geotermico ed è stato ridotto il consumo di acqua potabile. 🏠

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



**M.G.M.**  
**Motori Elettrici S.p.A.**



# Le Piantagioni del Caffè' sarà presente a Host Milano

## DOVE PRESENTERÀ NUOVI PRODOTTI ED ANNUNCERÀ IMPORTANTI NOVITÀ

**D**al 22 al 26 ottobre 2021, dalle 9:30 alle 18:30, presso la Fiera Milano Rho, si terrà Host, la manifestazione internazionale dedicata alla ristorazione e all'accoglienza; Le Piantagioni del Caffè sarà presente al Padiglione 15 nello Stand F49.

La manifestazione sarà l'occasione per far conoscere i prodotti, recentemente rinnovati nelle tre linee Specialty People Blends, Di Piantagione e Dirompenti ma sarà anche il palcoscenico per lanciare nuovi caffè e progetti innovativi che stanno prendendo forma all'interno dell'azienda. Tra le presentazioni di prodotto ci saranno le new entry della linea Dirompenti: "Essendo caffè di altissimo livello, tra i migliori presenti sul mercato, hanno una disponibilità limitata e sono soggetti a frequenti turn over. Abbiamo selezionato

personalmente i migliori caffè per offrire un'esperienza indimenticabile ai nostri clienti; siamo fieri di poter affermare che i nostri caffè Dirompenti sono prodotti in quantità limitate che in poco tempo si esauriscono e ci forniscono la possibilità di selezionare e tostare altri caffè eccellenti per aumentare la varietà della nostra offerta." Afferma Prunella Meschini, responsabile ricerca e sviluppo. Una ricerca costante della qualità che si traduce quindi nel continuo aggiornamento della linea Dirompenti. A Host verranno presentati: Irlanda proveniente dal Messico, Oreti coltivato in Kenya e lo speciale caffè panamense dedicato al Natale, Baru Black. Sarà possibile, inoltre, prenotare una degustazione guidata dei caffè de Le Piantagioni del Caffè, per scoprire non solo la gamma prodotti ma anche i diversi modi di estrarli,

per far sì da esaltarne le peculiari caratteristiche sensoriali. "Vogliamo far assaggiare i nostri caffè a coloro che ancora non ci conoscono, così da coinvolgerli e poter mostrare i tanti profili organolettici che siamo in grado di offrire. Siamo entusiasti sostenitori delle collaborazioni di qualità poiché un grande artigiano, come potrebbe essere un pasticciere o un ristoratore moderno, non può, secondo noi, prescindere dall'offrire al proprio cliente una gamma prodotti che sia di qualità al 100%, caffè compreso" Così Iacopo Bargoni, amministratore delegato dell'azienda, sottolinea l'importanza della partecipazione ad Host per poter intessere legami proficui con altri professionisti del settore, al fine di elevare e nobilitare tramite prodotti di qualità, il settore Ho.re.ca che tanto ha sofferto nell'ultimo periodo. 🏠

## Sistemi di presa Kenos®

### La soluzione ideale per la palletizzazione alimentare.

Sono in grado di manipolare più confezioni, indipendentemente dalle dimensioni, il pallet, e di posizionare le interfalde tra i vari strati di prodotti.

Ciò permette di ridurre sensibilmente i tempi ciclo e di minimizzare i fermi macchina, incrementando la produttività dell'impianto.



Desideri maggiori info? Contattaci!  
011 226366  
info-it@piab.com  
www.piab.com

Vieni a trovarci al MECSPE!  
Bologna, 23-25 Novembre



# Le soluzioni MES di INNOVO per la raccolta dei dati di produzione e tracciabilità'

**S**PHERA® LINE è la proposta di INNOVO per la gestione delle produzioni nel settore alimentare, è un sistema MES completo, verticale della suite SPHERA® in ottica INDUSTRIAL 4.0., in grado di gestire:

- la produzione manuale in diverse postazioni di lavoro, anche assistite da macchinari
- le linee produttive automatiche di confezionamento, imbottigliamento
- Il fine linea, con gestione della pallettizzazione, dell'imballaggio (avvolgitori) e l'applicazione di etichette identificative prima dell'invio a magazzino o alla spedizione.

I principali moduli di **SPHERA® Line** sono:

- **SPHERA IN/OUT** per la comunicazione con l'ERP (acquisizione del piano produttivo e ritorno dei dati raccolti, certi e filtrati da errori),
- **SPHERA DCS + INDUSTRY 4.0** per interconnessione delle macchine e linee: predisposizioni automatiche di PLC, stampanti e applicatori di etichette/RFID, marcatori laser/ink-jet, pallettizzatori, fasciatori, nonché acquisizione segnali ed eventi produttivi/improduttivi dalle macchine, rilevazione dei consumi energetici e di materiali / inquinanti,
- **SPHERA GUI** per la supervisione degli impianti (monitoraggio in tempo reale della produzione e il controllo avanzamento, l'analisi dei dati e la reportistica, tramite interfacce Client Server e WEB),
- **SPHERA KPI** per l'analisi dell'O.E.E., dell'O.L.E, del T.E.E.P.,

- **SPHERA INFO** per la gestione e distribuzione delle informazioni produttive (disegni, immagini, istruzioni operative, ecc.),

- **SPHERA DTEC** per il lancio in produzione e calcolo date scadenza.

In funzione dei moduli già presenti sull'ERP, si possono aggiungere le funzionalità mancanti inserendo i singoli moduli software:

- **SPHERA TRACK** per la gestione e controllo dei lotti produttivi, gestione della tracciabilità,
- **SPHERA QC** per la Gestione dei Controlli Qualità, stampa di certificati riepilogativi,
- **SPHERA MAINT** per la gestione della manutenzione,
- **SPHERA TIME&PROD** per l'integrazione con i sistemi presenze, quadratura tra presenze e produzione
- **SPHERA GANTT** per la schedulazione manuale,
- **SPHERA ANDON** per la visualizzazione di allarmi e KPI su monitor giganti distribuiti in reparto.

Il sistema **SPHERA** è completamente parametrizzabile e configurabile per rispondere alle diverse esigenze produttive: ripartizione dei tempi, dichiarazioni in uso agli operatori, definizione delle causali produttive e improduttive, fermi, gestione interattiva degli eventi produttivi, ecc.

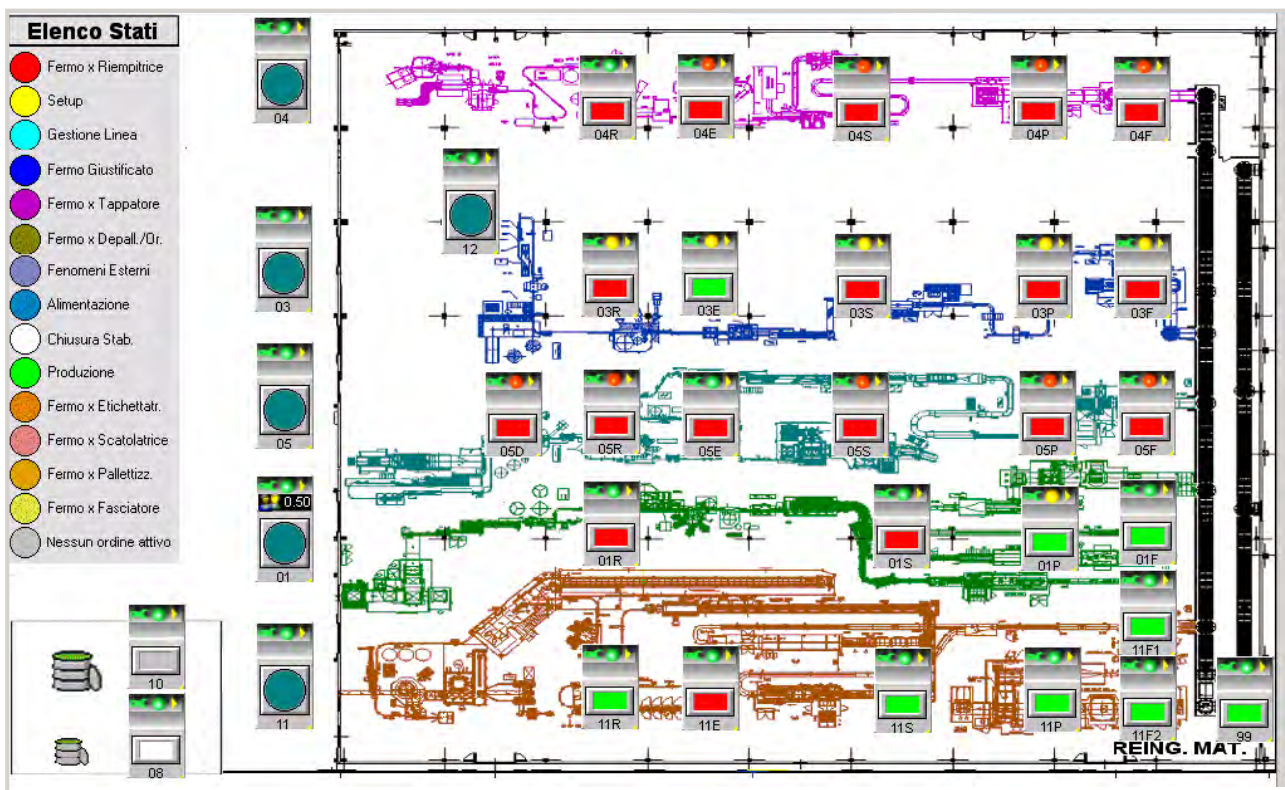
Il sistema **SPHERA** risponde brillantemente all'esigenza di supervisione di tutta la produzione con le regole così inserite: ad esempio, se una linea produttiva scende al di sotto di una soglia di rendimento, viene generato un allarme ed

inviato un sms o una e-mail. Se il gestionale non ha tutte le informazioni tecniche, intervengono i moduli **SPHERA DTEC** (dati tecnici) e **SPHERA INFO** che consentono di gestire l'anagrafica articoli con distinta tecnologica, cioè tutto quello che può servire per la produzione alle macchine e agli operatori: immagini degli articoli e delle etichette illustrative, logiche di pallettizzazione e di confezionamento primario e secondario, istruzioni operative, logiche di generazione delle date di scadenza in funzione del cliente e del paese di destinazione, ecc.

Tramite i PC/Panel PC a bordo linea, gli addetti possono effettuare il lancio in produzione. Tale attività genera automaticamente le date di scadenza e il lotto di produzione secondo le norme del paese di destinazione, predispone automaticamente i marcatori Ink-Jet/laser (stampa su singolo articolo) e le stampanti su scatola (confezione/fardello), nonché predispone le singole macchine per la produzione dell'articolo specifico.

In fine linea una semplice stampante di etichette o un applicatore automatico provvede alla identificazione dei pallet prodotti mediante generazione di SSCC (Serial Shipping Container Code) in barcode e/o su TAG RFID con altri dati riepilogativi. Il sistema invia immediatamente le informazioni necessarie al sistema di gestione magazzini: quando il pallet entra nella baia di ingresso (con muletto o tramite una rulliera automatiz-





zata), il sistema è pronto a trasferirlo all'ubicazione predefinita. Infine INNOVO tramite la sua B.U. Penthars ([www.penthars.com](http://www.penthars.com)) può essere interlocutore unico e fornir

re le apparecchiature come Panel PC, terminali IIOT, lettori manuali o lettori fissi, antenne RFID e smart label/ tag, stampanti di etichette, monitor giganti industriali.

INNOVO, 30 anni di esperienza al Vostro servizio.

[www.innovotech.it](http://www.innovotech.it)  
[www.penthars.com](http://www.penthars.com)

# RG STRUMENTI: controlli di imballaggio

**L**a funzione primaria di una confezione è la protezione del prodotto per evitare contaminazioni da fattori esterni che possono alterarne gli aspetti organolettici e chimici/microbiologici.

Gli imballaggi primari cioè quei materiali che racchiudono il prodotto ed entrano in contatto diretto con lo stesso, sono un elemento chiave nel garantire la qualità del prodotto finito e la sua durata nel tempo. Barattoli, bottiglie, buste, appartengono tutte a questa categoria. Per garantire un imballo e di conseguenza un prodotto finito di qualità, RG Strumenti propone una ampia gamma di apparecchi innovativi, affidabili e durevoli nel tempo, in grado di monitorare al meglio i parametri del processo. Un punto critico importante ma a volte sottovalutato è l'analisi dell'aggraffatura delle scatole metalliche (alluminio o banda stagnata). Per questo tipo di controllo, RG Strumenti propone una serie di analizzatori in grado di acquisire facilmente l'immagine della chiusura, fornendo in automatico i parametri identificativi. La semplicità di utilizzo permette l'effettuazione dell'analisi anche a personale non specializzato in quanto i parametri in allarme vengono evidenziati dal software stesso garantendo una risposta rapida ad eventuali criticità.

Nel settore beverage un punto ugualmente importante è il controllo della chiusura delle capsule; se la chiusura non è corretta, il prodotto potrebbe essere esposto ad una probabile contaminazione esterna, oppure al contrario, il cliente finale potrebbe avere difficoltà ad aprirlo.

Per la misura della coppia di apertura RG Strumenti propone i torsimetri della serie TMV: oltre ad una struttura in acciaio per il posizionamento direttamente in produzione (facilità di

sanificazione) questi strumenti sono costruiti in modo tale da annullare eventuali contributi dovuti all'operatore durante l'effettuazione della misura (colpo di spalla). Il software di gestione dati consente poi di avere un database completo riguardante il tipo di contenitore, di tappo, il nome del fornitore, il lotto del prodotto insieme ai relativi dati misurati, consentendo nel tempo il monitoraggio continuo di ogni componente. Anche negli imballi flessibili la saldatura rappresenta un punto critico: l'analisi della saldatura e della miscela gassosa inserita per la conservazione del prodotto devono essere costantemente monitorati per evitare che l'atmosfera esterna vada a compromettere l'equilibrio del sistema prodotto-imballaggio.


RG Strumenti propone per questo analizzatori di atmosfera protettiva (MAP TESTER) e strumenti per prove di tenuta (LEAK TEST), semplici da utilizzare ma allo stesso tempo di elevata precisione e affidabilità. Anche per i prodotti alimentari sottovuoto si ha ugualmente la possibilità di analizzare la tenuta dell'imballo, grazie alla strumentazione per l'effettuazione della prova di scoppio (BURST TEST). È inoltre opportuno valutare anche la resistenza chimico-fisica dell'imbal-

**rg strumenti** s.r.l.  
forniture per laboratori di analisi

laggio stesso, per valutarne l'idoneità al prodotto e al processo a cui è sottoposto.

RG Strumenti dispone di un'ampia gamma di dinamometri (manuali e motorizzati) per prove a trazione/compressione, di strumentazione per controlli dimensionali (truschini, calibri, micrometri, etc..), di analizzatori digitali per la verifica della composizione e dei difetti della verniciatura dell'imballo stesso.

Se il monitoraggio dell'imballo lo si vuole eseguire durante tutte le fasi del processo di produzione e riempimento del prodotto finito, si possono adottare dei sistemi di registrazione data-logger, in grado di memorizzare una quantità elevata di informazioni su vari parametri fisici caratterizzanti il processo produttivo (temperatura, pressione, tempo, umidità e deformazione).

RG Strumenti può supportare l'azienda nell'effettuare un puntuale controllo del packaging in modo da allungare la shelf-life di un prodotto e minimizzare costose problematiche di scarto o richiamo dei prodotti finiti immessi sul mercato. 

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





www.rgstrumenti.it

FOOD INDUSTRY  
BOTTLING PACKAGING  
RESEARCH ANALYSIS  
CHEMISTRY MICROBIOLOGY  
HYGIENE HACCP PROCESS  
LABORATORY ENVIRONMENTAL  
QUALITY WATERS

**rg** strumenti s.r.l.

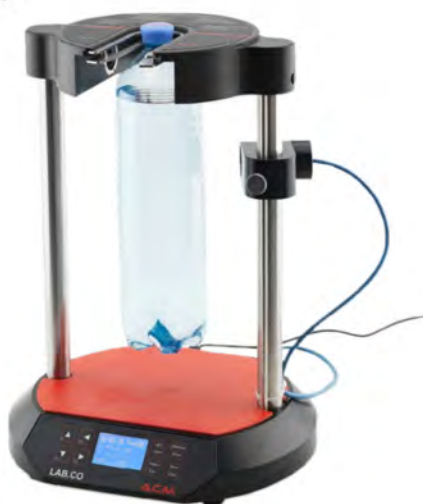


**Vacuum Leak Test with PLC  
(customized chamber)**

**Automatic and semi-automatic  
torque testers with angle option**



**Non invasive headspace analysis**



**Motorized dynamometer  
for customize tests**

**Data logger for deformation of  
flexible packages in thermal  
process**



**RG Strumenti S.r.l.**

**via monte aquila 24/a - 43124 Corcagnano (PR)**

**Tel. +39 0521 631188 Fax +39 0521 630929**

**www.rgstrumenti.it**

**info@rgstrumenti.it**

# La Robotica al servizio della scuola del futuro



**D**al 21 al 25 giugno il team Educational di ABB Robotics Italia è stata presente presso l'ITS A. Malignani (MITS) nel Centro Studi di Udine per svolgere due sessioni di esami per il rilascio di attestati di competenza per 50 studenti. Lo scorso anno gli studenti coinvolti erano 15 a conferma che l'alleanza tra scuola e lavoro è una scelta vincente e proficua. Così come lo è stata quella dell'azienda Danieli Automation di regalare a questo istituto il robot collaborativo YuMi, che si aggiunge al già presente antropomorfo IRB 1200, dando la possibilità

agli studenti di imparare in modo diretto il mestiere di domani.

Il Professor Michele Masone, coordinatore tecnico del MITS Malignani, commenta così: "La realizzazione di questi laboratori permette di vincere una sfida importante: far esercitare da subito gli studenti con le stesse attrezzature che utilizzeranno nel mondo dell'industria 4.0, accelera il processo di apprendimento, a vantaggio dei futuri tecnici che sapranno già come muoversi nell'industria di domani. Tutto questo richiede laboratori e attrezzature "vere", non strumenti puramente didattici, simu-

lazioni o compromessi. Puntare su attrezzature leader a livello mondiale è una scelta che mette in una posizione di vantaggio sia i futuri tecnici che le aziende a caccia di talenti."

Inoltre, nella stessa settimana, sono stati programmati vari incontri con istituti scolastici e aziende del territorio con lo scopo di ampliare le attività di collaborazione scuola-lavoro visto il successo dell'iniziativa, confermato anche dal numero di istituti della regione nei cui laboratori sono presenti robot ABB. 🏢

[www.new.abb.com](http://www.new.abb.com)





# CUBUSAN CP-120

Purificatore d'aria per la disinfezione dei locali.

Con l'innovativa tecnologia al plasma **STEREX**

# CUBUSAN

Real time protection.



[cubusan.com](http://cubusan.com)

**STEREX:**  
Efficace  
contro  
SARS -CoV-2!

Part of  
**WINTERSTEIGER**  
Group

## I vostri vantaggi in sintesi:

- + Neutralizza fino al 99,99% di batteri, virus e spore fungine nell'aria in tempo reale. Agisce anche sulle superfici
- + Innocuo per la salute. Funzionamento h 24
- + Senza manutenzione - non c'è bisogno di sostituire filtri o lampade
- + Semplice avvio Plug & Play
- + La tecnologia al plasma a bassa temperatura è stata utilizzata per decenni nella tecnologia medica e nell'industria alimentare.
- + Nessun trattamento OZONO o UV-C
- + Silenzioso con solo 32 dB(A)



# Purificatore d'aria per la disinfezione dell'aria negli ambienti

CUBUSAN  
Real time protection.

**L**a pandemia ha reso tutti noi più sensibili e attenti alla nostra salute e, quindi, anche alla qualità dell'aria e alla sicurezza degli ambienti in cui viviamo. Un'attenzione divenuta necessità, che ci ha spinti a cercare una soluzione in grado di fornire una risposta efficace, impegnando tutto il nostro reparto ricerca e sviluppo allo studio e alla realizzazione di un sistema capace di combattere i virus.

Grazie alla nostra ventennale esperienza nella produzione di sistemi per la sanificazione degli indumenti da lavoro, abbiamo potuto testare agevolmente le migliori tecnologie ad oggi disponibili, affidando contemporaneamente ad alcuni esperti l'incarico di condurre una ricerca sul tema della disinfezione dell'aria.

È così che è nato CUBUSAN.

Un dispositivo innovativo, che utilizza plasma freddo ed è in grado di eliminare costantemente e fino al 99,99% sia il COVID-19 che altri virus, oltre a spore e batteri, senza farli circolare nell'ambiente. Può essere utilizzato anche in presenza di persone, in quanto non crea effetti collaterali pericolosi per la salute.

Il design compatto e minimalista, inoltre, lo rende perfetto per molteplici ambiti di applicazione, quali uffici, negozi, abitazioni, scuole e studi medici.

L'efficacia di questo prodotto è stata confermata dall'Università di Innsbruck e da altre perizie condotte da esperti di vari istituti. Tutte le prove e i relativi risultati sono riportati nella sezione Tecnologia. CUBUSAN è una scelta che può migliorarti la vita! 🏠



WINTERSTEIGER  
Group



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



# UN OCEANO DI POSSIBILITÀ!

Scegli i migliori sistemi di ispezione al mondo





# I miscelatori industriali di alta qualità'

**E**scher Mixers è specializzata nella produzione di macchine per l'impasto e la miscelazione, nei settori della panificazione e della pasticceria artigianale ed industriale. Negli anni, abbiamo maturato una conoscenza specifica che ci ha permesso di sviluppare macchine e soluzioni per le necessità di una clientela variegata e per i diversi tipi di mercato. Le nostre macchine sono notoriamente riconosciute per la loro robustezza, la loro longevità, l'accuratezza delle finiture e per la qualità dell'impasto che riescono ad ottenere.

## Macchinari per INDUSTRIA DELLA PANIFICAZIONE

Proponiamo concetti di miscelazione a Spirale e Wendel. Entrambe le soluzioni possono essere con vasca rimovibile attraverso un sistema brevettato di bloccaggio e movimentazione del carrello MR-MW Line o con sistema di scarico inferiore MD-MDW Line con nastri trasportatori o sollevatori vasche in combinazione con sistemi automatici con movimentazione lineare e stoccaggio delle vasche di lievitazione su magazzini verticali o lineari, sistemi di impasto automatici rotativi, sistemi di recupero sfridi, sistemi con tramoggia traslante e dispositivo a stella/ghigliottina/rulli e ghigliottina ed altre soluzioni personalizzate.

## Macchinari per INDUSTRIA DOLCIARIA

La gamma di Mescolatori Planetari con doppio utensile per l'industria della pasticceria si caratterizza per la mancanza di sistemi di lubrificazione ad olio, migliorando il livello d'igiene e riducendo la manutenzione della macchina. Una vasta gamma di utensili intercambiabili è disponibile per i diversi usi ed impasti. Per le produzioni industriali, abbiamo ideato la Linea PM-D con il movimento degli utensili indipendente, con velocità regolabili singolarmente e con possibilità di invertire il moto. Mentre la Linea PM-DB con la struttura a ponte permette l'inserimento automatico degli ingredienti, l'insufflazione d'aria per ridurre i tempi d'impasto e incrementare volume, la lavorazione dell'impasto con pressione negativa/positiva e la pulizia con sistema CIP di lavaggio. Diverse opzioni per lo scarico delle vasche sono disponibili. 🏠

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





# ESCHER

# 20

2000  
2020

ANNIVERSARY



# Sistemi di stoccaggio per l'industria agro-alimentare e per l'industria in genere

**Z**anin f.lli srl è sinonimo di qualità, ricerca e prodotti all'avanguardia. Flessibilità, customizzazione e servizi ad hoc completano le doti di questa eccellenza tutta italiana.

## Specializzati in:

- Malterie per cereali (non solo orzo),
- Silos di miscelazione farine,
- Pulitori a setacci in acciaio INOX a doppia aspirazione per uso alimentare
- Sistemi di filtraggio dell'aria
- DUST STOP, la tramoggia brevettata ZANIN per carico prodotto senza dispersione di polvere.

## Inoltre:

- Pulitori a setacci a doppia aspirazione di nuova generazione per cereali
- Linee di selezione,
- Pulitori a tamburo,
- Essiccatoi,
- Sistemi di refrigerazione
- Silos di raffreddamento controllato.

Nel campo industriale sono specializzati nella movimentazione e stoccaggio dei fertilizzanti, progettano e producono COATING su misura, sono esperti nella pulizia e controllo durante le fasi di sbarco ferroviario e sbarco da nave, progettano e producono tramogge portuali, trasportatori a nastro, a catena e grandi elevatori a tazze.

Zanin f.lli srl attraverso uno studio interno ed alla preparazione



del suo team, è in grado di offrire sempre la migliore consulenza a 360° per identificare le giuste soluzioni alle singole esigenze.

Fondata nel 1956 da Giuseppe e Arcangelo Zanin è guidata oggi da Oscar e Nicodemo che continuano a ricercare nuove soluzioni per il mercato, è per questo che tra le loro proposte sono presenti macchinari per il settore food, vista la sempre maggiore richiesta, grazie anche a questa ampia esperienza nei differenti campi è considerata una azienda di rilievo sia nel set-

tore industria che in quello agro industria.

## In questi ultimi anni si parla molto di malteria

L'arte della maltazione non è più relegata alle grandi produzioni industriali ma è possibile da oggi grazie a Zanin f.lli srl produrre eccellenze in lotti customizzati da 2 ton. L'esperienza di 60 anni nell'essiccazione intrecciata ai 60 anni di esperienza nella movimentazione dell'aria soddisfano completamente l'esigenza di produrre grandi varietà di semi maltati e of-







frire ai mugnai così farine speciali, nuove basi per prodotti da forno, preparati per intolleranti o allergici. Nel beverage i mastri maltatori possono personalizzare i malti e i distillatori possono migliorare le loro ricette segrete.

Nell'ambito delle farine, i fratelli Zanin hanno messo a punto un sistema che riceve, pesa e mescola omogeneamente le differenti farine per permettere agli utilizzatori di garantire prodotti sempre migliori e ricette personalizzabili. Offrire così il prodotto su misura non è più un problema.

Con un processo produttivo certificato ISO 9001 TÜV SÜD, Zanin F.lli fornisce macchine e impianti di qualità, ideati con i migliori programmi di grafica 3D, creati con macchine al taglio laser piegatrici e punzonatrici di ultima generazione, testati e prodotti dalle moderne officine Zanin con la supervisione attenta di Oscar e Nicodemo. e la loro eccezionale conoscenza dell'industria che oltre 60 anni di esperienza possono garantire.

Zanin f.lli srl è anche qualità dell'ambiente, le macchine sono studiate per ridurre i consumi elettrici, ridurre i consumi dei bruciatori ma soprattutto per ridurre ed eliminare le impurità nell'aria.

La **DUST STOP** è il fiore all'occhiello di questa visione del mondo più ecosostenibile, un sistema brevettato che non disperde polvere nell'ambiente durante le delicate fasi di scarico del prodotto.

#### Settore food

- Impianti di MALTERIE dei CEREALI
- Impianti di trattamento miscelazione e pesatura farine
- Macchine INOX per trattamento dei prodotti a uso umano

#### Settore Agro-Industriale

- Pulitura
- Essiccazione
- Meccanizzazione
- Stoccaggio e Ventilazione
- Soluzioni Personalizzate
- Accessori e Componenti
- Soluzioni Chiavi in Mano per Pulitura, Essiccazione, Raffreddamento e Stoccaggio

#### Settore Industriale

- Impianti di trattamento FERTILIZZANTI, cereali e minerali
- Logistica e trasporto intermodale per strutture portuali, ferroviarie
- Ricevimento, vagliatura, stoccaggio, fluidificazione e insacco

#### I nostri prodotti:

- Elevatori a tazze, con portate da 120 a 650 t/h
- Trasportatori a nastro e catena, con portate fino a 1000 t/h
- Impianto di sbarco da nave, da 1000 t/h
- Tramogge semoventi autofiltranti, da 30 a 100 m3
- Tramoggia pesatrice vagoni con annessa tramoggia per carico camion con ribaltatore idraulico
- Impianto di ricezione con carico rapido e trasportatore per invio a magazzino
- DRUM COATING
- Tamburo rotativo di prepulitura per sbarco da nave, da 1000 t/h. 🏠

[www.zanin-italia.com](http://www.zanin-italia.com)



# HotmixPRO CREATIVE

**H**otmixPRO CREATIVE ha un potente motore (1500W), capace di raggiungere altissime velocità (fino a 12'500 rpm). Può cuocere fino a +190°C (374°F) e refrigerare fino a -24°C (-11,2°F), con controllo grado per grado della temperatura. Inoltre, vista la sua capacità di raggiungere basse temperature può temperare il cioccolato, pastorizzare e stabilizzare ogni tipo di emulsione.

## HotmixPRO MASTER

HotmixPRO Master è il primo della sua categoria ad avere la capacità di creare il vuoto all'interno del bicchiere.

- Triturare Sotto vuoto, senza alterazioni cromatiche.
- Utilizzare il vuoto per cuocere Garantisce risultati impensabili, poi-

ché le basse temperature di "ebollizione" non alterano né i sapori né i colori. Evita l'ossigeno inglobato e la conseguente ossidazione, garantendo peso specifico costante ed assenza di batteri aerobi

- Concentrare/ridurre Farlo a basse temperature e sottovuoto con estrazione dei vapori è un modo moderno, semplice ed estremamente utile: non altera i colori e permette minor perdita di componenti aromatici volatili
- Impregnare/marinare/emulsionare sotto vuoto Durante la creazione del vuoto nel bicchiere verrà eliminata anche l'aria contenuta nell'alimento posto dentro il bicchiere e grazie ad un particolare collegamento sarà possibile al momento del ristabilimento della pressione atmosferica far entrare un gas o un

liquido che andrà ad "impregnare" la vostra preparazione.

## APPLICAZIONI

Ristoranti

Grazie alle loro performance che includono la cottura, permettono:

- di ottimizzare i tempi di lavorazione
- di aumentare l'efficienza del servizio
- di guadagnare tempo evitando la ripetuta impostazione dei parametri grazie alla memorizzazione

## Strutture sanitarie

Garantiscono il piacere del cibo anche a chi ha problemi sanitari.

Grazie alle speciali lame e alla loro massima velocità è possibile ottenere, sia nella forma cotta che in quella cruda - mantenendo sempre inalte-

# MASTER



Max bowl capacity	2 lts
Min/Max rpm	0-16.000 rpm
Speeds	26
Max. continuous working time	12
Temp. range	+24° C to +190° C
Final Vacuum (absolut mbar)	Vacuum 80-90% Boiling point about 30°C
Power - Frequency	230V - 50/60Hz
Heating power	1500W
Motor power	1800W turbo air motor system
Pump power	100W
Max. total power	3400W
Sd card	Yes
Weight	16 kg
Body	Stainless Steel





rate le proprietà organolettiche - un livello di triturazione o liquefazione impensabili con altri apparecchi. L'operatore potrà scegliere la consistenza desiderata fino alla liquefazione per alimentazione utilizzabile via sonda. La memorizzazione garantirà la completa personalizzazione delle ricette per ogni paziente, ottimizzando i tempi di preparazione e garantendo un livello di qualità alto e costante nel tempo.

#### **Pasticceria/Gelateria**

Perfetto controllo della temperatura garantisce il risultato, sempre.

- la cottura di creme, o la realizzazione di ricette come lo zabaione senza l'ausilio dell'operatore
- la realizzazione di ogni tipo di topping

- la realizzazione di paste di frutta secca per la gelateria e per la pasticceria

#### **Bar**

Permettono di tritare il ghiaccio, di realizzare sorbetti e frappè.

Rendono possibile, anche senza avere una cucina - né una cappa di aspirazione - la realizzazione di salse cal-

de e fredde, dolci al cucchiaino e piatti caldi.

#### **Scuola e alimentazione dietetica**

Grazie alle loro capacità di non alterare le proprietà organolettiche dei cibi lavorati, sono ideali per le cucine delle scuole, garantendo sempre la massima qualità possibile e aumentando in maniera sensibile l'appetibilità dei cibi. Straordinaria possibilità di lavorare frutta e verdura fresche sia a caldo che a freddo, per ottenere marmellate e purè sempre freschi, con un grado zuccherino a scelta e con un colore vicino a quello del frutto al massimo dell'appetibilità.

#### **Laboratori**

- Permettono ai laboratori delle aziende alimentari di fare test di pre-serie con piccole quantità.
- Permettono ai laboratori delle aziende chimico/farmaceutiche di omogenizzare solidi, fabbricare unguenti, creme, ecc.

#### **BENEFICI PRINCIPALI**

Riduzione e ottimizzazione dei tempi di lavoro.

Permettono di ridurre sensibilmente i tempi di lavorazione.

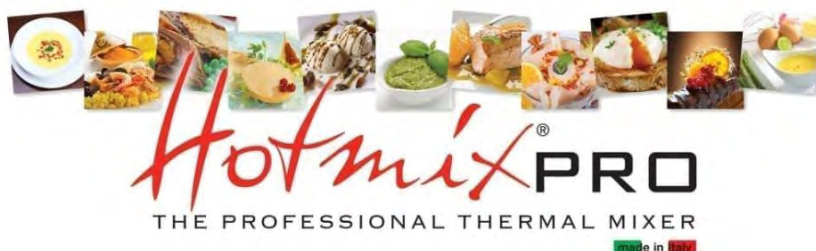
#### **Standardizzazione**

Garantiscono la ripetibilità delle proprie ricette.

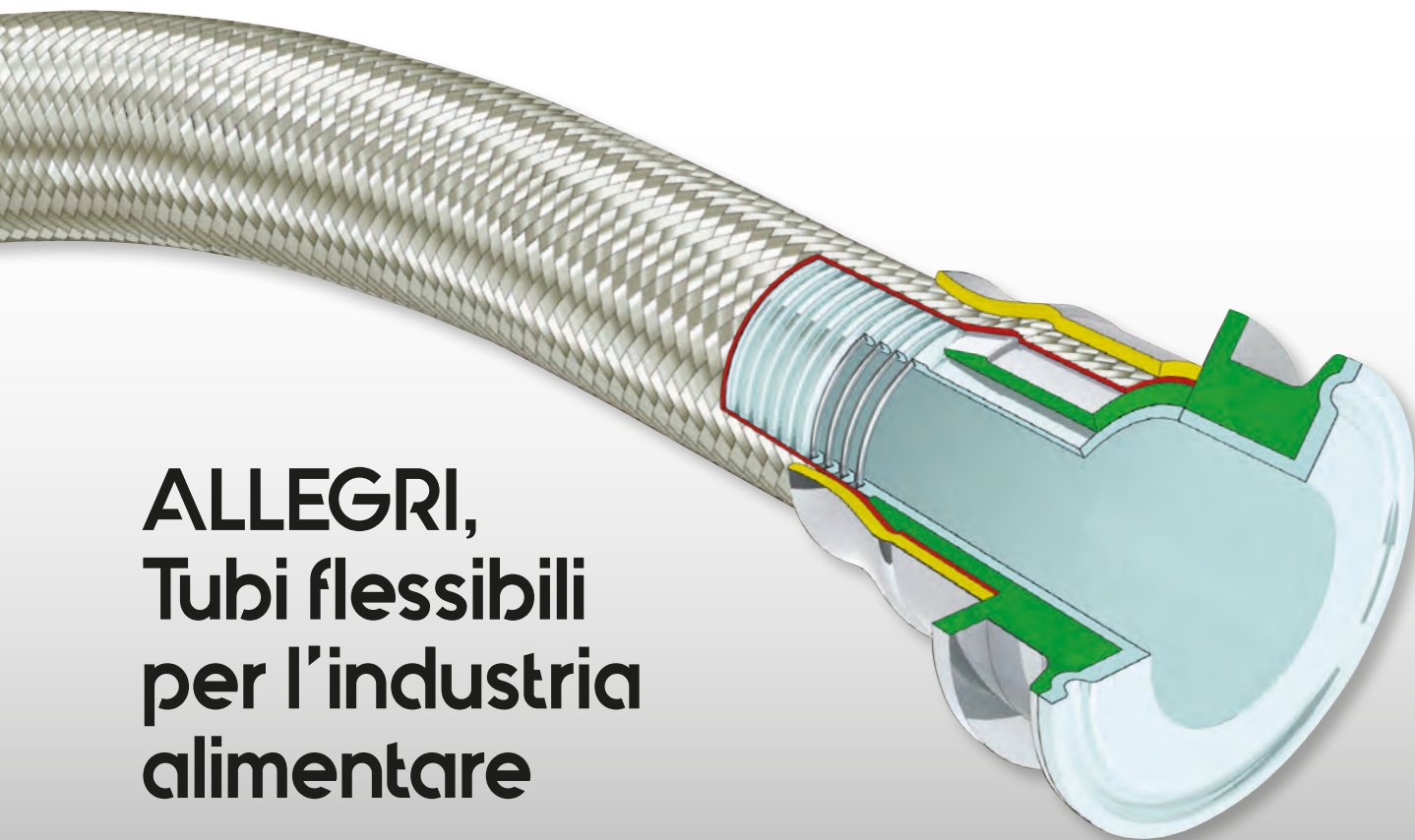
Creazione di preparazioni impossibili con altri apparecchi.

Grazie ai controlli di temperatura permettono di realizzare ricette "impossibili" con altri apparecchi. 🏠

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



# ALLEGRI, Tubi flessibili per l'industria alimentare



## W. PHARMA

Tubo a parete liscia interna corrugata esterna in PTFE bianco (GP) o nero antistatico (AS), con filo in acciaio Inox 316 avvolto ad elica nel profilo esterno.

Rivestito da una treccia in acciaio inox 316 ricoperta da una guaina esterna liscia in silicone bianco "Platinum Cured" marcata in accordo con norma EN16643.

Il tubo **W. PHARMA** è stato progettato per usi ad alta igienicità farmacologica, biotecnologica, chimica e alimentare, in tutte quelle applicazioni dove la FACILE PULIZIA sia interna che esterna è necessaria, diversamente dai tubi in gomma è possibile STERILIZZARLI A VAPORE OGNI QUAL VOLTA SI VOGLIA, senza degradazione del tubo stesso.

E' inoltre idoneo per altri tipi di impieghi industriali, in particolare dove si hanno passaggi di fluidi e gas ad elevate temperature e nei quali ci possano essere rischi di ustioni al contatto; per esempio tubi per il trasferimento di olio caldo o vapore. Tubazione conforme alle norme FDA







## Tubi in PTFE per l'Industria Alimentare e Farmaceutica.

- Design Unico e Brevettato
- Sottostrato Non Igroscopico
- Alta Igienicità
- Massima Flessibilità
- Copertura Silicone "Platinum Cured"
- Resistenti Agenti Chimici e Alte Temperature
- Certificati FDA
- Prodotti Secondo Norma EN 16643.

Edizione Aprile 2021

**Allegri Cesare S.p.A.**

Via Venezia, 6 • 20099 Sesto S. Giovanni (MI) - Italy  
Tel. +39 02.24.40.203/8 • Fax +39 02.24.05.781  
info.comm@allegricesare.com

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

Scarica dal nostro sito il nuovo  
Catalogo Tubi Flessibili in PTFE!



Since 1951.



## W. PHARMA T

Tubo a parete liscia interna corrugata esterna in PTFE bianco (GP) o nero antistatico (AS), con filo in acciaio Inox 316 avvolto ad elica nel profilo esterno. Ricoperto da una guaina esterna liscia in silicone trasparente "Platinum Cured" marcata in accordo con norma EN16643.

Il suo particolare design è stato realizzato per colmare le mancanze dei convenzionali tubi in silicone nelle applicazioni ove la gomma siliconica interna è soggetta a reazioni chimiche a causa dei fluidi di passaggio, reazioni che possono degradare il silicone interno o contaminare il liquido stesso.

**W. PHARMA T** è stato progettato per usi non gravosi ad alta igienicità dove la pressione di esercizio non è elevata; è infatti particolarmente adatto nelle applicazioni farmaceutiche, Biotech, chimiche e alimentari grazie al suo notevole grado di pulizia sia interna che esterna.

È inoltre usato in applicazioni industriali generiche, specialmente per passaggio di liquidi caldi i gas.

Tubazione conforme alle norme FDA.



### FEMMINE GIREVOLI



### FLANGE



### INNESTI RAPIDI A LEVA



### MASCHI FISSI



### TRICLOVER A NORME



### TRICLOVER SPECIALI





# Beverage, nuovi investimenti per Fonte Margherita. Impianti più moderni e nuovi formati di bottiglie

**F**onte Margherita prosegue a crescere nel canale horeca con i nuovi formati di Fonte Regina Staro da 46cl e di Sorgente Alba da 50cl e da 75cl. Nuove bottiglie riservate a bar, ristoranti e strutture alberghiere. Grazie a queste novità di prodotto e ad altre che si aggiungeranno nei prossimi mesi è sempre più vicino l'obiettivo di 30 milioni di bottiglie in vetro entro fine anno. Sul piano produttivo nel biennio 2021-2022 Fonte Margherita ha previsto un nuovo investimento per

un milione di euro per accrescere l'automazione industriale e ampliare il parco bottiglie in vetro per i suoi vari canali distributivi, dalla grande distribuzione organizzata all'horeca, dal vending al porta a porta.

Nei suoi tre stabilimenti Fonte Margherita annovera cinque moderne linee di produzione, tre linee riservate all'imbottigliamento in vetro dell'acqua minerale, una per l'acqua imbottigliata nel cartone riciclabile e una linea dedicata alle bibite analcoliche.

L'acqua è sempre quella pura ed incontaminata delle Piccole Dolomiti. I costanti investimenti consentono di rinnovare gli impianti e il parco bottiglie in vetro adattandoli alle mutevoli esigenze dei mercati, italiani ed internazionali, in cui l'impresa veneta è distribuita.

Per il 2021 Fonte Margherita punta ad una ulteriore crescita economica, almeno il 25% rispetto all'anno precedente, in modo da raggiungere i 3,5 milioni di fatturato. 🏠



## TOMRA 5C, UNA NUOVA ERA NELLA SELEZIONE DELLE MANDORLE

La TOMRA 5C assicura massima efficienza, sicurezza alimentare e massima resa grazie a una selezione rigorosa, guidata dai dati e a una più accurata rimozione del materiale estraneo. Oggi è disponibile con TOMRA Insight, il servizio basato sul cloud che trasforma le selezionatrici in dispositivi connessi che generano preziosi dati di processo che consentono ai clienti di prendere decisioni operative sulla base di informazioni più complete.

**Maggiore produttività, qualità ed efficienza per il vostro impianto.**



# Sicurezza in poco spazio: La nuova EFA-SST® Efficient

**L**a nuova EFA-SST® Efficient arricchisce la serie EFAPROTECT del leader mondiale EFAFLEX. EFA-SST Efficient è una porta a spirale ad avvolgimento rapido senza molla.

Questo modello compatto offre una sicurezza certificata a fronte di



un impiego minimo di spazio, perciò è la soluzione perfetta in caso di ristretti spazi di montaggio. La

porta è certificata DIN V ENV 1627 per la classe di resistenza 2: dopo ogni chiusura la porta si blocca





automaticamente in modo da resistere allo scasso.

Spesso gli ambienti stretti rendono difficoltoso il posizionamento di una porta di sicurezza rigida e l'impianto tecnico tradizionale risulta troppo largo per effettuare il montaggio. In questi casi si risolve facilmente con la nuova EFA-SST® Efficient.

Un pannello altamente isolante e una trasmissione a catena consentono di eseguire il montaggio



anche in poco spazio, perché i montanti sono molto compatti. La porta a spirale ad avvolgimento rapido funziona con una trasmissione a catena, senza ulteriore compensazione di velocità: questo per gli utilizzatori rappresenta il grande vantaggio di ridurre al minimo la manutenzione. Il dispositivo anti-caduta è integrato nel motoriduttore.

Il posizionamento ideale di questa porta è nelle aree mediamente frequentate, sia all'interno che all'esterno.

"I nostri clienti puntano sulla qualità e sul grado di sicurezza di EFAFLEX anche in riferimento al requisito di antintrusione, ad integrazione dell'uso centralizzato nei processi logistici," afferma Klaus Manlig, responsabile del reparto formazione di EFAFLEX. "In azienda sviluppiamo continuamente i nostri prodotti in modo da poter offrire sempre la soluzione giusta per l'esigenza specifica. La nuova porta della serie EFAPROTECT® è un prodotto innovativo e sicuro, ideato specificatamente per le in-

stallazioni in spazi ridotti." La EFA-SST® Efficient è predisposta per circa 150.000 alternanze di carico all'anno. La velocità di apertura o chiusura è pari a 0,5 m/s. Le porte sono disponibili con le seguenti dimensioni: larghezza da mm. 600 a mm. 4.000 e altezza da mm. 1.100 a mm. 5.130.

La porta EFA-SST® Efficient offre una protezione antintrusione efficace, grazie alla certificazione WK2 e, come tutti i modelli EFA-FLEX, si può adattare perfettamente alle richieste specifiche dei clienti, per esempio, attraverso la scelta delle varianti di lamelle della serie S. 🏠

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

# Ispezione intelligente: i nuovi sistemi per la rivelazione di metalli GC METTLER TOLEDO della serie R M30

## CONSENTONO LA RIVELAZIONE DI CONTAMINANTI CON TECNOLOGIE AVANZATE

**M**ettler-Toledo Ispezione Prodotti ha lanciato una serie di sistemi di nuova generazione per la rivelazione di metalli in grado di dare nuovo impulso al mercato nel settore alimentare, grazie a soluzioni intelligenti di ispezione digitale progettate specificamente per aziende di confezionamento per conto terzi e/o produttori di piccole e medie dimensioni. Il design modulare del sistema totalmente integrato può essere adattato nel tempo in base alla costante evoluzione delle esigenze di produttività e conformità alle normative. Questo aspetto rende i sistemi GC della serie R M30 una soluzione entry level ideale per i produttori che desiderano una rivelazione di metalli a prestazioni elevate, ma non vogliono rinunciare alla flessibilità integrata che rende questi strumenti a prova di futuro.

I nuovi sistemi per la rivelazione di metalli si distinguono nettamente dalle soluzioni proposte dalla concorrenza soprattutto per la piattaforma digitale, che si basa sul nuovo software intelligente SENSE™. Tutto questo, insieme all'uso di algoritmi avanzati, rende questi modelli entry level capaci di garantire un'elevata sensibilità a tutti i tipi di contaminanti in metallo riducendo al minimo i falsi scarti. La rinnovata funzionalità Dynamic Stability Control stabilizza il sensore principale del rivelatore di metalli per proteggerlo dalle interferenze dovute a rumore e vibrazioni ambientali, aumentando così l'affidabilità dello strumento. I sistemi





I sistemi di nuova generazione per la rivelazione di metalli sono progettati per identificare i contaminanti in un'ampia gamma di applicazioni della produzione alimentare e sono dotati del rivoluzionario software SENSE™ che controlla in modo intelligente l'intero sistema



entry level GC della serie R M30 sono concepiti come piattaforme modulari la cui versione di base garantisce le funzionalità essenziali. Il rivelatore di metalli e il nastro trasportatore possono essere facilmente sostituiti per adattare il sistema in caso di variazioni dei requisiti di produzione o di conformità alle normative. Questa possibilità consente ai produttori di ridurre il costo complessivo di proprietà e prolungare la durata utile degli strumenti per rendere la propria attività più sostenibile.

“Sense™ è un prodotto davvero rivoluzionario nell’ambito della rivelazione di metalli,” ha dichiarato Mike Bradley, esperto di ispezione prodotti e sistemi per la rivelazione di metalli di Mettler-Toledo Ispezione Prodotti. “Gestisce, proprio come farebbe un cervello umano, la rete neurale presente nei sistemi digitali di ispezione prodotti e nei nastri trasportatori integrati della serie GC. Prende il controllo dell’intero sistema per la rivelazione di metalli arrivando a livelli mai raggiunti prima: esegue valutazioni e prende decisioni, armonizza e ottimizza ogni aspetto dell’attività grazie a un apprendimento costante.”

La serie R M30 è la prima famiglia di prodotti Mettler-Toledo Ispezione Prodotti incentrata sull’avveniristica tecnologia software SENSE™, che introduce nel mercato della rivelazione di metalli su media scala una gestione sofisticata e intelligente a livelli mai raggiunti finora. Il touchscreen a colori ne semplifica l’utilizzo, rendendo accessibili le attività fondamentali tramite un menu di accesso rapido.

La localizzazione adattabile a livello del singolo operatore, che prevede di serie 33 lingue tra cui scegliere, riduce il rischio di errori e aumenta la produttività. I nuovi sistemi per la rivelazione di metalli sono progettati in modo da essere robusti e adatti all’utilizzo in contesti industriali, con tre livelli disponibili di protezione in

ingresso (da IP65 a IP69K), per garantire prestazioni affidabili a lungo termine in un ampio ventaglio di ambienti di produzione.

La serie R M30 comprende quattro modelli di rivelatori di metalli che rispondono a diverse esigenze di produzione, conformità e budget:

- M31R StandardLine: per un’ispezione versatile e affidabile in tutti i segmenti del settore alimentare. La tecnologia modulata ad alta frequenza con eDrive consente un aumento della sensibilità sferica fino al 10% rispetto ai modelli precedenti.
- M33R PlusLine: prestazioni potenziate con tecnologia modulata a frequenza molto alta ed eDrive. Garantisce un aumento della sensibilità sferica fino al 20%, che lo rende ideale per le applicazioni legate a prodotti secchi come barrette a base di cereali, pasta, snack e prodotti dolciari.
- M33RB PlusLine: prestazioni potenziate con tecnologia modulata a frequenza molto alta ed eDrive, unite a una geometria ottimizzata di bobina e involucro. Garantisce un miglioramento delle prestazioni di sensibilità sferica fino al 30% nelle applicazioni con prodotti sfusi come confezioni di carne e sacchi di farina da 25 kg.
- M34R PlusLine: prestazioni potenziate grazie alla tecnologia a frequenza simultanea duale e alla soppressione dell’effetto del prodotto, per un aumento delle prestazioni in termini di sensibilità sferica fino al 25% e una riduzione dei falsi scarti nelle applicazioni con prodotti umidi o conduttivi. Il modello è quindi ideale per prodotti come carne, pollame, frutti di mare, latticini, prodotti ad alto contenuto di sale e prodotti confezionati in pellicola metallizzata.

I rivelatori di metalli possono essere uniti a un’ampia gamma di nastri trasportatori, tra cui i sistemi METTLER TOLEDO della serie GC, recentemente potenziati. Questa soluzione modulare con nastri trasportatori comprende ora nuove opzioni, come nastri più lunghi, telaio non cavo e una gamma più ampia di dispositivi di espulsione, tra cui un sistema di spostamento sopraelevato e un nastro retrattile.

“Le aziende del settore alimentare, i produttori di beni confezionati di largo consumo e le aziende di confezionamento per conto terzi riflettono da molto tempo sul fatto che per adottare strumenti per la rivelazione di metalli con capacità avanzate è necessario fare un investimento significativo, scegliendo uno strumento di fascia alta,” ha spiegato Mike Bradley. “Con il lancio dei rivelatori di metalli della serie R M30, questo non è più necessario. Ora è infatti possibile investire in un sistema digitale e intelligente per la rivelazione di metalli che garantisca capacità estremamente avanzate a un prezzo conveniente. Oltre alle funzionalità di ispezione intelligente, le aziende potranno trarre vantaggio dalla robustezza e dall’affidabilità che contraddistinguono i prodotti METTLER TOLEDO, oltre ad avere la certezza che l’investimento fatto sia a prova di futuro, poiché i sistemi sono in grado di evolversi insieme alle esigenze del proprietario. Saranno queste tecnologie di nuova generazione per la rivelazione di metalli a tutelare marchi, processi e profitti.” 🏠

[www.mt.com/md-m30-rseries-pr](http://www.mt.com/md-m30-rseries-pr)





# SOLUTIONS for transferring and mixing fluids in the **FOOD INDUSTRY**



Pompe Volumetriche



Miscelatori



Sublimatore

# PND: azienda costruttrice di macchine industriali per la frutta

**H**a sede in Italia, ma i suoi prodotti sono conosciuti ed apprezzati Oltreoceano sin dal 2000 quando questa realtà nacque: **PND**, azienda costruttrice di macchine industriali per la frutta, fornisce da oltre vent'anni macchinari ad aziende non solo di **IV gamma** ma anche di surgelato, disidratato e conserviero. Esporta in tutto il mondo e vanta una vendita di più di 1200 macchinari in circa 60 paesi.

Azienda che merita a tutti gli effetti il troppo spesso abusato appellativo di leader di settore. Vediamo quindi quali sono i principali **punti di forza** di PND.

- I macchinari vengono progettati e realizzati in Italia con sistemi all'avanguardia, in grado di restituire frutti puliti, detorsolati e tagliati in diverse dimensioni, nel minor tempo possibile e con un minimo scarto. I processi lavorativi semi-automatici o automatici limitano al minimo l'uso dell'operatore, sia per il carico manuale sia per la manutenzione che è spesso intuitiva e veloce, nonostante i macchinari siano realizzati con software tecnologici e moderni.
- **L'attenzione al cliente** è una prerogativa imprescindibile per PND! A seconda delle richieste specifiche infatti, lo staff tecnico è a disposizione nel realizzare sistemi di lavorazione e dispositivi personalizzati per agevolare ulteriormente le mansioni degli operatori. Per rendere possibile tutto ciò, un tecnico specializzato segue passo passo il cliente, dal momento della progettazione della sua macchina fino







**UPGRADE!**

APPLE PEELING, CORING AND CUTTING MACHINE MOD. PL6

all'acquisto e alla messa in funzione della stessa.

- L'assistenza clienti non si esaurisce dopo l'acquisto. Proprio in virtù della specificità del settore e del contesto in cui l'azienda si muove, PND **fornisce un supporto costante telefonico, online e in presenza** per qualsiasi richiesta, problema o semplice informazione. Entro 48 ore, se c'è bisogno di risolvere un problema o sostituire un componente, PND provvede in maniera tempestiva a inviare un tecnico e/o il pezzo da cambiare.
- Fornisce assistenza tecnica in tutto il mondo. Lo staff di PND è composto da tecnici, ingegneri ed altre figure professionali che parlano **diverse lingue**; inoltre PND possiede uffici di rappresentanza in tutta Europa, negli Stati Uniti, come in Messico, Cile, Argentina, Perù, Corea del Sud, Sud Africa, Australia e negli Emirati Arabi.

Il settore della trasformazione alimentare sta incrementando i suoi bisogni e, in maniera proporzionale,

stanno aumentando le richieste alle aziende produttrici di macchinari specializzati.

Per questo PND lavora costantemente per anticipare la domanda, fornendo al suo staff continui aggiornamenti finalizzati ad individuare e risolvere i bisogni prospettici di un settore in costante fermento.

#### **Aggiornamento Pelatrice mele mod. PL6**

Del parco macchine di PND è entrata di recente a far parte anche la PL6, frutto del progresso costruttivo e progettuale volto a soddisfare nuove esigenze legate ad un prodotto ultra richiesto: la mela.

Si tratta infatti di una pelatrice, detorsolatrice e sezionatrice semiautomatica per mele (perfetta però anche per altri frutti: pera, kiwi, pesca e limone). La PL6 ha una produzione media di **60 frutti al minuto** e, in alcune varianti, può presentare un braccio automatico che ripone i singoli frutti sugli alloggiamenti, nel caso in cui si voglia evitare il caricamento manuale. La velocità con cui il frutto viene sbucciato può essere

regolata, e con essa anche lo spessore della buccia (quest'ultima può variare da 1 a 3 millimetri). I tubi detorsolatori infilzano le mele per detorsolarle e per farle roteare, mentre le taglierine sbucciano rapidamente. Dopo la mondatura e la detorsolatura, le mele vengono convogliate verso l'esterno oppure indirizzate verso il taglio finale, che può essere **a spicchi o a cubetti**, in base all'opzione selezionata.

Il macchinario è realizzato in **acciaio inossidabile alimentare**; il contatto con i liquidi della frutta non provoca infatti alcun effetto dannoso, né alle superfici né agli stessi alimenti.

L'impianto di lubrificazione manuale è centralizzato e le componenti facilmente intercambiabili. Così come le altre macchine di casa PND, anche la PL6 garantisce quindi alte prestazioni con il minimo contributo dell'operatore!

La sua è una **tecnologia SMART a portata di tutti!** 🏠

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



# Un'altra azienda del food & beverage italiano sceglie la cogenerazione di CENTRICA BUSINESS SOLUTIONS



Christian Stella  
Managing Director di Centrica  
Business Solutions Italia

**I**l settore alimentare è un'eccellenza del Made in Italy, riconosciuta a livello mondiale per qualità dei prodotti, innovazione tecnologica, sostenibilità ambientale e sicurezza. A Marcianise, provincia di Caserta, è presente un distretto industriale d'eccellenza, dove sono localizzate importanti aziende del settore Food & Beverage a livello globale.

IFFCO, azienda multinazionale operante nel settore del packaging alimentare, nata 25 anni fa in Campania e oggi di proprietà di una multinazionale basata negli Emirati Arabi, è la terza punta di diamante presente a Marcianise dopo Algida e Coca-Cola.

L'azienda specializzata nella produzione di creme vegetali da cucina, spray e da montare, destinate sia ai professionisti di settore (cuochi, pasticceri ecc.) sia al consumo domestico, ha installato la soluzione presentata da Centrica Bu-

siness Solutions, preferita rispetto ad altre proposte per l'elevata competenza nel settore alimentare.

Lo stabilimento di IFFCO è estremamente energivoro, in quanto opera a ciclo continuo in un im-

pianto di circa 40.000 metri quadri, di cui la metà coperti, dove lavorano 140 persone su tre turni e sfrutta la produzione e l'utilizzo del vapore a 14 bar per la sterilizzazione dei propri prodotti. La produzione alimentare dell'impianto, infatti,





avviene in ambienti che operano in regime asettico, peculiarità che sono solitamente tipiche del settore farmaceutico.

Proprio per la necessità di utilizzare il vapore, senza gravare eccessivamente sui costi energetici, IFFCO aveva già provveduto a installare, circa 15 anni fa, un primo cogeneratore, ospitato in un locale appositamente progettato e adiacente alle linee produttive, giunto però a fine vita.

L'azienda ha così iniziato un'attenta valutazione di ciò che offriva il mercato per individuare l'opzione più indicata per soddisfare le proprie

**A Marcianise, distretto industriale d'eccellenza per il Food & Bev nel Sud Italia, IFFCO, multinazionale leader nel settore del packaging alimentare asettico, ha installato un impianto di cogenerazione, riducendo i costi energetici del 30%.**

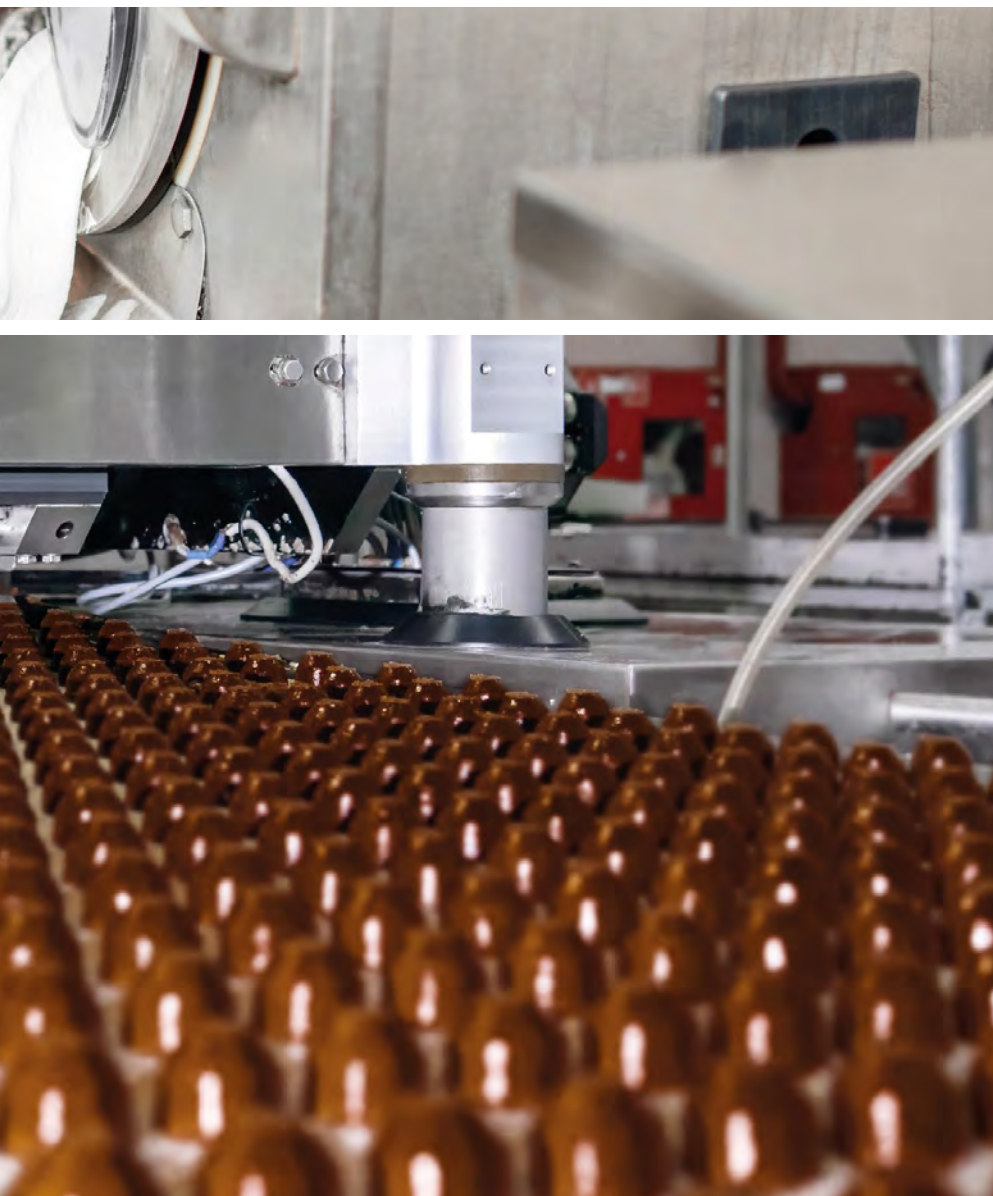
esigenze e ha optato per la soluzione presentata da Centrica Business Solutions, entrata in funzione nel corso del 2020.

“Data la deperibilità delle materie prime e dei prodotti, il settore alimentare risulta particolarmente vulnerabile ai tempi di inattività e alle interruzioni di corrente”, dichiara Christian Stella, Managing Director di Centrica Business Solutions Italia. “Con la maggior parte dei processi di produzione che dipende in maniera preponderante dall'energia, possedere un approvvigionamento energetico stabile e affidabile è fondamentale al fine di garantire che i produttori soddisfino gli standard normativi e le aspettative dei consumatori. Inoltre, l'elevata automazione dei processi, tipica del settore Food & Beverage, al fine di migliorare l'efficienza operativa e affrontare la carenza di personale, comporta una maggiore vulnerabilità ai guasti alle apparecchiature o alle interruzioni di corrente”.

Centrica Business Solutions ha progettato, costruito e avviato il cogeneratore, realizzato su misura per adattarsi ai locali precedenti, con configurazione a “isola”, e ciò significa che in caso di interruzione o problemi alla linea elettrica proveniente dall'esterno, il cogeneratore è in grado di intervenire in tempo reale per garantire la continuità di funzionamento dei reparti chiave (come, ad esempio, i serbatoi asettici).

L'impianto, che IFFCO ha scelto di acquistare direttamente, è composto da un'unità di cogenerazione E1165 motorizzata Rolls Royce, dalla potenza elettrica nominale di 1.250 kWe, in grado di coprire circa il 70% del fabbisogno elettrico del sito.

Grazie a una caldaia a recupero fumi viene prodotto anche vapo-





re saturo alla pressione di 14 bar, che viene convogliato nell'impianto produttivo per le fasi di sterilizzazione Ultra-high temperature (UHT) dei prodotti.

Centrica Business Solutions eroga a IFFCO un servizio di manutenzione pluriennale full-service all risk, che comprende anche test periodici sulle performance, volti ad assicurare la buona riuscita dell'investimento del cliente. Inoltre, ha seguito tutte le pratiche autorizzative, in aggiunta a quelle relative all'ottenimento dei titoli di efficienza energetica, particolarmente stringenti nel settore alimentare.

Grazie al nuovo impianto, la decarbonizzazione di IFFCO supera le mille tonnellate l'anno di CO2 risparmiata. Inoltre, avviare un processo di efficientamento energetico, può comportare anche importanti vantaggi economici. L'incidenza dell'energia è tra le prime 4 voci di costo di un'azienda, come nel caso di IFFCO, e viste le peculiarità del mercato, caratterizzato da prodotti e prezzi abbastanza omologati, il risparmio sul prodotto

Informazioni su Centrica Business Solutions

Centrica Business Solutions è la divisione del Gruppo Centrica, dedicata ai clienti business, attiva a livello mondiale nel settore energetico per rispondere alle esigenze in continuo mutamento dei propri clienti. Centrica Business Solutions supporta le aziende nel percorso verso la sostenibilità, bilanciando il successo economico e la responsabilità ambientale. Dalla vendita al dettaglio all'industria manifatturiera, dal settore sanitario a quello dell'istruzione, collabora con le aziende con un elevato fabbisogno energetico come partner lungo tutto il ciclo di vita. Grazie a soluzioni flessibili e innovative di energia distribuita, una presenza globale, una profonda esperienza locale e un team altamente competente, Centrica Business Solutions supporta le aziende a diventare più efficienti, resilienti e sostenibili, nel loro percorso verso un futuro a basse emissioni di carbonio.

www.centricabusinesssolutions.it

finito, calcolato tra il 5 e il 7%, offre un vantaggio competitivo importante.

Il risparmio in termini di costi economici valutato da IFFCO dovrebbe consentire all'azienda un ritorno dell'investimento in circa due anni. Grazie alla produzione di energia elettrica, IFFCO riduce infatti di circa il 30% i costi energetici, che prima ammontavano a circa 1,3 milioni di euro all'anno.

Grazie a questi risultati, i prossimi passi nel percorso energetico di IFFCO sono la valutazione dell'adozione della trigenerazione e del fotovoltaico, oltre che il monitoraggio evoluto e in tempo reale dei parametri dell'impianto.



Abbiamo scelto Centrica Business Solutions perché i suoi specialisti si sono dimostrati quelli più competenti nel settore alimentare, e si sono avvicinati più di tutti gli altri ai nostri calcoli preliminari. Inoltre, i colleghi dello stabilimento adiacente al nostro, di proprietà di Coca-Cola, hanno adottato un impianto gemello rispetto a quello scelto da noi e ci hanno riferito di essere molto soddisfatti sia sul fronte della tecnologia sia su quello dell'assistenza post-vendita.

STEFANO MARASCO OPERATIONS AND SUPPLY CHAIN DIRECTOR DI IFFCO







# Soluzioni energetiche su misura per le aziende, per un futuro sostenibile.

Aziende innovative in tutto il mondo stanno esplorando i modi migliori per prendere parte alla transizione globale verso le energie rinnovabili. Il team BayWa r.e. Energy Solutions può aiutare le aziende in questo percorso.

Sviluppiamo soluzioni energetiche integrate, studiate su misura per i grandi clienti commerciali e industriali: dal fotovoltaico su tetto alle pensiline per la ricarica dei veicoli elettrici, fino ai sistemi per l'accumulo di energia, ai Power Purchase Agreement e alle soluzioni di finanziamento (es. leasing).

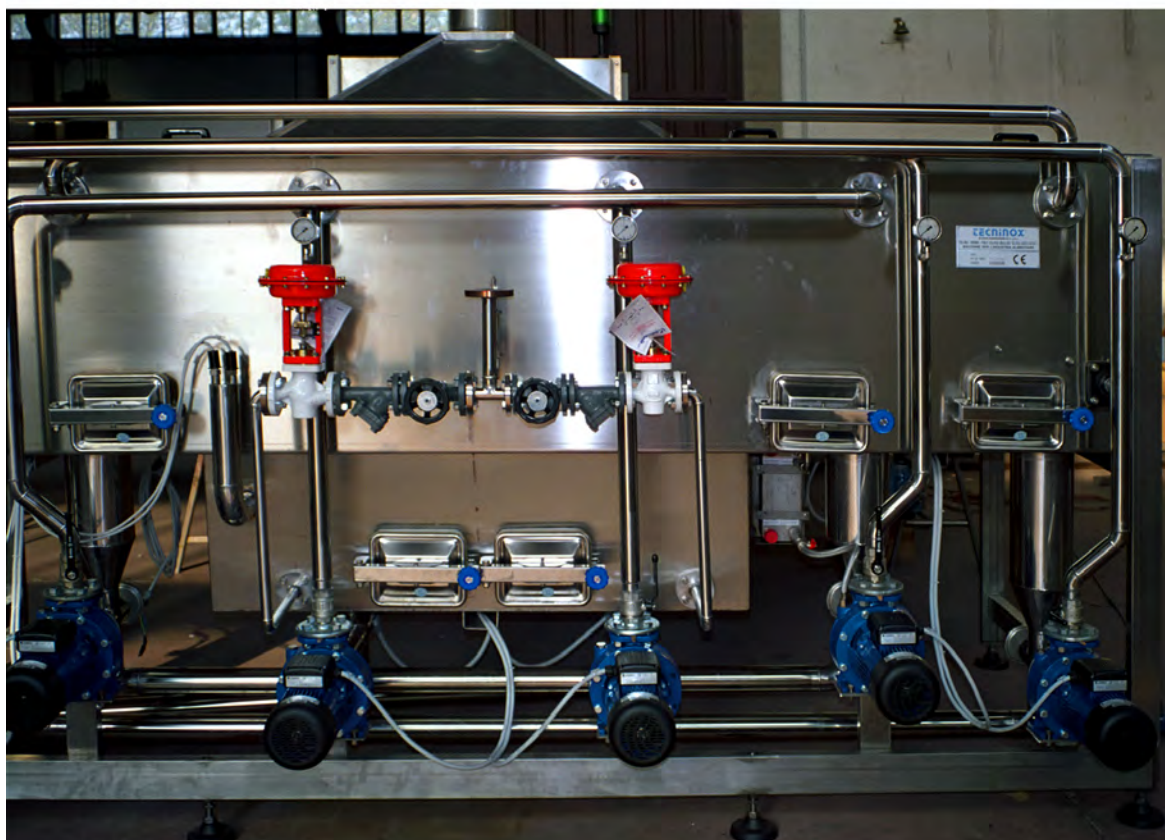
Per saperne di più:

[www.baywa-re.it/it/soluzioni-energetiche](http://www.baywa-re.it/it/soluzioni-energetiche)





# TECNINOX, macchine su misura per l'industria alimentare e delle bevande



**TECNINOX**<sup>®</sup>  
macchine per l'industria alimentare



**T**ecninox costruisce macchine per l'industria alimentare e delle bevande, ed è disponibile a esaminare le necessità del cliente per preventivi ed eventuali forniture. La forza di Tecninox è nel trattamento termico.

Tecninox produce singole macchine e anche linee complete per la trasformazione della frutta e dei prodotti agricoli. Le macchine di Tecninox sono completamente costruite in acciaio inox e vengono realizzate a seconda delle esigenze del cliente. Alla base del lavoro di Tecninox c'è senz'altro la grande flessibilità della produzione unita ad un alto grado di professionalità. Gli impianti di Tecni-



nox sono realizzati con l'utilizzo delle più moderne tecnologie di produzione e possono essere impiegati per le seguenti lavorazioni:

- macchinari per la lavorazione del pomodoro;
- per la lavorazione della frutta;
- per la produzione di marmellate;
- per la lavorazione di verdure, funghi, sottolio, sottaceto;
- pastorizzatori - raffreddatori a tunnel per ogni tipo di contenitore e prodotto;
- pastorizzatori - raffreddatori birra e bevande;
- sterilizzatori statici per qualsiasi tipo di contenitore e prodotto;
- evaporatori a batch;
- bacinelle di cottura;
- autoclavi;
- cutter;



- pentola di cottura lumache e altri prodotti alimentari;
- bollitore di concentrazione a vapore e elettriche;
- arrostitori elettrici e a gas per verdure. 🏠

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



## GREAT FLEXIBILITY, HIGH PROFESSIONALISM

Tunnel pasteurizers for any type of drink requiring pasteurization. Heat treatment, sous-vide cooking of cereals, legumes, sauces, continuous cooking or batch cooking.

**TECNI NOX**® DI A.NAMAZIANO S.R.L.

Via Costa ,27 - 43035 Felino, Parma - Italy - Tel: +39 0521804286 - +39 0521 831911

[www.tecninoximpiantialimentari.it](http://www.tecninoximpiantialimentari.it) - [tecninox.namaziano@gmail.com](mailto:tecninox.namaziano@gmail.com)



# TOMRA 5C e THE ALMOND COMPANY: selezione ed efficienza a valore aggiunto

**T**he Almond Company è lo stabilimento di lavorazione delle mandorle di Harris Family Enterprises, un gruppo americano che raggruppa aziende dedicate all'agricoltura e alla produzione alimentare di qualità.

L'impianto lavora più di 45.000 tonnellate di mandorle per la distribuzione nazionale e internazionale. L'azienda ha da poco acquistato una selezionatrice ottica TOMRA 5C premium che è stata in funzione nel suo stabilimento di Madera, California, negli ultimi sei mesi. I risultati sono eccellenti.

“Siamo rimasti molto colpiti dalle prestazioni della TOMRA 5C”, dice

Scott Eastom, Direttore operativo di The Almond Company. “Abbiamo applicato questa macchina specificamente alle nostre mandorle di grado dolciario e abbiamo notato il feedback dei nostri clienti che affermano che il nostro prodotto ‘non è mai stato così buono’”.

## **Una spinta all'efficienza, alla produttività e alla redditività della struttura**

La selezionatrice ottica premium TOMRA 5C combina sensori leader nel settore con il machine learning (apprendimento automatico) e l'analisi dei big-data per garantire una rimozione di materiale estraneo estremamente accurata. Ha la capacità di vedere e analizzare

i difetti con un grado di dettaglio mai visto in macchine di questo tipo e rileva anche le imperfezioni più piccole con i suoi laser ad alta risoluzione.

La TOMRA 5C è stata progettata per esaminare con facilità quantità massicce di noci e frutta secca, aumentando l'efficienza aziendale e affrontando al contempo alcune delle maggiori sfide del settore delle noci e della frutta secca, come la manodopera, la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto. In soli sei mesi di funzionamento presso The Almond Company, la selezionatrice ha già avuto un impatto significativo su tutti questi aspetti, come spiega Scott Eastom:





# Ideas, solutions and plants for the food and beverage industry



Aseptic Tanks



UHT Sterilization Plants



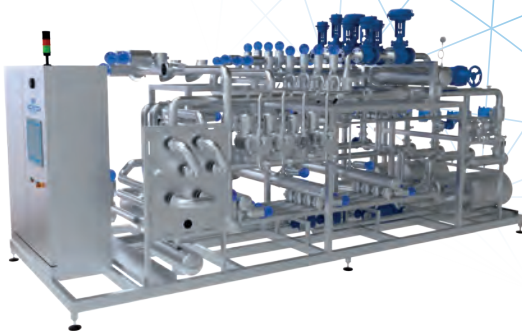
Mixing and  
Carbonating Units



Pasteurization Plants

Cip Cleaning Plants

Continuous Sugar  
Dissolvers



Syrup Rooms





“Abbiamo aumentato la produzione di questo specifico prodotto del 20-25%, producendo a volumi più alti, in meno tempo e con meno manodopera richiesta”.

Anche le preziose informazioni fornite dalla piattaforma di analisi dei dati TOMRA Insight, basata sul cloud e collegata a TOMRA 5C, giocano un ruolo importante, consentendo di prendere decisioni aziendali informate.

Scott Eastom, parlando della sua esperienza con la TOMRA 5C, commenta: “Le macchine saranno sempre più efficienti e più accurate; ora che forniscono flussi di dati costanti e affidabili, possiamo utilizzare queste informazioni per migliorare le nostre lavorazioni e i flussi di prodotto”.

**Un buon investimento per il futuro**  
Scott Eastom è soddisfatto del va-

lore aggiunto che la TOMRA 5C ha portato all'attività di The Almond Company: “Quando valutiamo un'attrezzatura, ci aspettiamo che si ripaghi da sola in tre-cinque anni, e questa macchina lo farà. La versatilità della TOMRA 5C si aggiunge al suo valore, che offre un ritorno sull'investimento più significativo.

Al momento stiamo usando la TOMRA 5C solo per un'applicazione del prodotto, ma abbiamo intenzione di usarlo in vari punti e su altre applicazioni in futuro. Sappiamo che il futuro è l'automazione. Questa attrezzatura rafforza il nostro impianto ancora di più e riduce la dipendenza dal personale e dalle variabili”.

#### **L'approccio collaborativo di TOMRA**

Scott Eastom è anche molto colpito dall'approccio collaborativo di TOMRA, che vede i suoi team lavorare a stretto contatto con il cliente per garantire il miglior risultato per i loro impianti, e rimanere al fianco dei clienti a lungo termine: “Ci è stato davvero permesso di vedere e valutare le prestazioni della macchina in un ambiente pratico. Una volta che ci siamo messi in moto, è stata la macchina di TOMRA a parlare. È stato un bel cambiamento avere qualcuno che fornisse soluzioni, che continuasse l'assistenza e coltivasse il rapporto dopo l'installazione”. 🏠

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

 TOMRA | FOOD



# NAVATTA GROUP: linee per la lavorazione di frutta e verdura

**L**a società Navatta, fondata da Giuseppe Navatta nel 1983, produce e installa linee di lavorazione di frutta e verdura e vanta referenze in tutto il mondo.



**NG**  
**NAVATTA GROUP**  
 Food Processing S.r.l.

Navatta Group è anche centro di eccellenza per la produzione e installazione di macchine e linee per la lavorazione di pomodoro pelato e sottoprodotti; ha molte referenze con potenzialità variabili da 20 a 120 t / h di prodotto fresco in entrata.

Navatta Group è oggi una realtà ben consolidata e tecnologicamente efficiente, anche grazie alle numerose acquisizioni nel corso degli anni,

come Dall' Argine e Ghiretti, nel 2001, un'azienda presente sul mercato da più di 40 anni famosa in tutto il mondo per la produzione di pastorizzatori a scatola rotante e linee per la produzione di polpa di pomodoro; Mova, nel 2010, con una vasta esperienza nella movimentazione di fusti, svuotamento di cassoni e fusti, pallettizzatori e de-pallettizzatori, sistemi di lavaggio; Metro Interna-

tional, nel 2012, leader nella lavorazione di frutta e verdura, che vanta brevetti internazionali per l'estrazione del succo e della purea, impianti di concentrazione e trattamento termico; Ghizzoni Ettore, nel 2012, specializzata in impianti a batch per ketchup, salse e marmellate.

## GAMMA DI PRODUZIONE

Navatta Group produce e realizza li-



*Riempitrice aseptica a doppia testa per sacchi pallettizzati da 220 litri in fusti, sacchi da 3 - 5 - 10 - 20 litri con sistema di carico automatico dei sacchi e riempimento automatico del prodotto senza necessità di operatore. - Sistema brevettato - grande velocità di riempimento.*



*Evaporatore turbolento a film sottile per prodotti ad altissima viscosità e concentrazione, purea di qualità premium - Processo di evaporazione eseguito in tempi brevissimi per preservare le proprietà organolettiche dei prodotti.*



*Sterilizzatore rotativo per lattine di ortaggi, pomodori e prodotti a base di frutta con pezzi nel liquido di conservazione.*

nee di processo, sistemi, apparecchiature per la frutta, pomodoro, verdure per:

- pomodoro pelato / cubettato / pomodoro tritato, salse e puree, concentrato di pomodoro, riempiti in tutti i tipi di confezione o in asettico;
- frutta in pezzi, puree, succhi di frutta (purea naturale o concentrata) da frutta Mediterranea / frutta tropicale, confezionata in ogni tipo di confezione o in asettico;
- linee di triturazione frutta da IQF, da blocchi surgelati e da frutta surgelata in bidone
- estrazione a freddo ad alto rendimento BRE-VETTATA, puree di frutta / succhi di frutta equalizzati in asettico.
- Ampia gamma di evaporatori per la produzione di concentrato di pomodoro e purea naturale e concentrata di frutta mediterranea e tropicale.
- evaporatori per caffè e latte: evaporazione prima degli atomizzatori a spruzzo, liofilizzatori o altri essiccatori
- evaporatori per l'industria di cogenerazione (trattamento dei rifiuti)
- sterilizzatori asettici
- riempitrici asettiche per bag in box con bocchello o senza bocchello; Bag-in-Drum da 220 litri, Bag in-Box / IBC 1.000 - 1.500 litri;
- raffreddatori a spirale
- produzione di prodotti formulati (marmellata, ketchup, salse, bevande) a partire dallo scarico della materia prima al dosaggio, miscelazione, stabilizzazione meccanica / termica per il riempimento in qualsiasi tipo di confezione o in piccole cisterne asettiche;
- impianti di trasformazione pilota;
- impianti di trasformazione di ortaggi comprendenti la ricezione, la reidratazione, cottura, grigliatura e il congelamento

La sede e le due unità produttive di Navatta Group si trovano a Pilastro di Langhirano, Parma, con una superficie totale di produzione di 10.000 metri quadrati. Una nuova area di 10.000 metri quadrati è stata acquistata recentemente ed è pronta per essere edificata.

**VISION:** La passione è il fattore che ci spinge a obiettivi più ambiziosi, in termini di tecnologia, prodotti e servizi.

**MISSION:** aumentare costantemente l'indice di soddisfazione e fedeltà dei Clienti. 🏠

[www.navattagroup.com/it/](http://www.navattagroup.com/it/)



# One Stop Destination for all Your **PROCESSING & PACKAGING** Needs



## pacprocess food pex

PROCESSING & PACKAGING  
MEMBER OF INTERPACK ALLIANCE



### 09–11 DECEMBER 2021

BOMBAY EXHIBITION CENTRE  
MUMBAI



**SWEETS & BAKERY**



**PHARMA**



**BEVERAGE**



**COSMETICS**



**NON-FOOD**



**FOOD**



**INDUSTRIAL GOODS**

#### IN DÜSSELDORF

##### SENIOR PROJECT MANAGER

Mara Thierbach

Phone: +49 211 4560 208

Fax: +49 211 4560 87208

Email: ThierbachM@messe-duesseldorf.de

##### JUNIOR PROJECT MANAGER

Joline Olbing

Phone: +49 211 4560 274

Fax: +49 211 4560 87274

Email: OlbingJ@messe-duesseldorf.de

#### IN INDIA

##### SALES MANAGER

Sharukh Khan

Phone: +91 22 6678 9933, Ext. 104

Email: pacprocess@md-india.com

Powered by



**interpack  
alliance**

MADE FOR TOMORROW

[www.pacprocess-india.com](http://www.pacprocess-india.com)



Messe  
Düsseldorf  
India



# Fiorentini: un nuovo sistema IT per la comunicazione tra sistemi di pianificazione e controllo del processo industriale

**N**ata a Torino nel 1918 da una bottega di specialità alimentari e prodotti etnici, oggi **Fiorentini Alimentari S.p.A.** è uno dei principali leader europei nella produzione di sostitutivi del pane e snack a base di cereali, legumi e verdure.

Presente in 55 Paesi del mondo, dal 2020 è operativo il polo produttivo all'avanguardia per automazione e tecnologia 4.0, dove le materie prime certificate bio e di origine prevalentemente italiana si trasformano in una gamma di oltre 200 prodotti sostitutivi del pane e snack a base di cereali, legumi e verdure.

## SOLUZIONE

Nel 2002 Fiorentini Alimentari acquisisce l'azienda di produzione Birko Srl e diventa così un'azienda commerciale e logistica, una sorta di grossista che distribuisce prodotti food di vario genere: dai prodotti a marchio proprio "Fiorentini" ai prodotti a marchio Private per le maggiori catene della GDO e discount, a private label per catene estere ed infine prodotti "etnici" quali couscous, salsa di soia, prodotti cinesi e magrebini.

Fiorentini cercava una soluzione globale costituita da un unico flusso che coinvolgesse sia l'azienda Fio-

rentini, che l'azienda Birko. Il progetto nasce proprio a fronte del trasferimento delle attività di Fiorentini Alimentari S.p.A. e Birko S.r.l. in un nuovo stabilimento caratterizzato da un elevato grado di automazione.

A fronte di questo trasferimento si è reso necessario un nuovo sistema informativo di fabbrica in grado di far dialogare i sistemi di pianificazione e gli apparati di controllo del processo industriale.

Ipotizzato un tempo di trasferimento di non meno di un anno, è stato pertanto necessario che il nuovo sistema fosse predisposto a gestire sia le





attività dello stabilimento in dismissione (in totale assenza di automazione), sia le attività del nuovo stabilimento (all'avanguardia dal punto di vista tecnologico) prevedendo nel contempo una fase di transitorio dove si gestissero contemporaneamente lo stabilimento in dismissione e quello futuro.

#### OBIETTIVI PRIMARI

- Integrare la pianificazione tattica e la gestione esecutiva attraverso l'orchestrazione dei processi
- Integrare la pianificazione dei prodotti Brand e private label
- Coordinare una dinamica di gestione ordini molto spinta (su base giornaliera)
- Modellizzare una gestione agile delle dichiarazioni di reparto
- Integrare tutta la gestione logistica, compreso il magazzino automatico e i carrelli AGV (Automated Guided Vehicles)
- Gestire la completa tracciabilità dei materiali lungo tutte le fasi del processo produttivo
- Gestire la manutenzione a guasto e preventiva.



#### RISULTATI OTTENUTI

Al termine del progetto, sviluppatosi in due anni, si sono riscontrati i seguenti benefici:

- Armonizzazione dei processi gestibili attraverso avanzati sistemi integrati che permettono il controllo e l'analisi in modo semplificato
- Logistica integrata con fasi operative di una pianificazione organica e orientata a massimizzare la produttività
- Sistema informativo di fabbrica in grado di far dialogare i sistemi di pianificazione e di schedulazione e gli apparati di controllo del processo industriale
- Pianificazione e schedulazione delle linee produttive con un elevato grado di efficienza grazie alla riduzione dei tempi e degli sprechi
- Gestione e raccolta dei dati di produzione del nuovo stabilimento di Trofarello con alto grado di automazione

- Gestione delle chiamate dei materiali di consumo necessarie per le produzioni giornaliere a bordo linea
- Gestione in un ambiente integrato dei controlli qualità realizzati dagli operatori di produzione a bordo linea
- Gestione puntuale e reale dei magazzini e delle giacenze tale da avere sempre la situazione sotto controllo comprese la giacenza a bordo linea
- Schedulazione delle baie di picking per pianificare le attività di preparazione ordini per ritiro corrieri
- Gestione della tracciabilità completa
- Realizzazione di un ambiente di analisi e reportistica che affianchi ai dati di costo derivanti dalla produzione, anche altri dati e parametri presenti in azienda e che supportino le attività di pricing. 🏠

[www.sedapta.com/it/marketing@sedapta.com](http://www.sedapta.com/it/marketing@sedapta.com)



ORION Engineering s.r.l. è una società specializzata nello sviluppo di soluzioni «tailor-made» per impianti e prototipi agroalimentari indirizzati a produzioni medio-piccole.

Vantiamo di un team multidisciplinare specializzato in diverse competenze trasversali. L'impegno quotidiano, associato alla costante attività di ricerca e sviluppo, ha caratterizzato la nostra chiave di successo a livello internazionale.

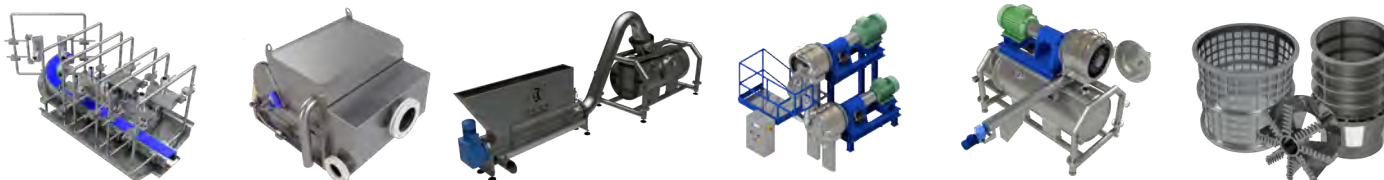


**INNOVATION . ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY**



[www.orion-eng.it](http://www.orion-eng.it)  
[info@orion-eng.it](mailto:info@orion-eng.it)

Follow us on:



*A unique partner for every step of your project.  
 We are looking for representatives, contact us now!*



**FOOD MACHINERY | TECHNICAL ADVISE | RECYCLING SYSTEMS**

*for agri-food chain*

**ORION ENGINEERING S.R.L.**

Via La Bionda, 6 (Quartiere Industriale La Bionda)  
 43036 Fidenza (PR) Italy | Phone: +39 370 371 1521

E-mail [info@orion-eng.it](mailto:info@orion-eng.it) | [www.orion-eng.it](http://www.orion-eng.it)

**“Tailor-made” Solutions**

*By integrating sustainability and compliance with EHEDG standards into each solution.*

Copyright © 2021 ORION ENGINEERING S.R.L. - All rights reserved.  
 Graphic Design by Luca Ferrari



# IEG: SIGEP evolve insieme al dolce italiano nel mondo

In un mondo che cambia, **Sigep** evolve. Un'azione di rebranding per il salone di **Italian Exhibition Group** che rispecchia le aspirazioni delle filiere del foodservice dolce italiano nel mondo. Perché oggi qualità del prodotto e nuovi canali di vendita incrociano una diffusa necessità di esperienze gratificanti, che lo stile italiano di interpretare il dolce intercetta nelle cinque filiere della manifestazione dedicata a gelato e pasticceria artigianali, cioccolato, panificazione e caffè.

Trasformazione già colta durante l'edizione full digital di Sigep Exp dello scorso marzo, e ora tangibile, come sottolineato questa mattina all'anteprima dell'edizione 2022 del **Salone di IEG (22-26 gennaio**

**prossimi, alla fiera di Rimini)**; occasione in cui è stato presentato il nuovo logo e la nuova missione della manifestazione.

Sigep diventa "The Dolce World Expo" in un mondo che chiede più attenzione al gusto e al modo italiano di interpretare il dolce.

Lo fa con una più spiccata attitudine internazionale e una nuova identità visiva che confermano l'impegno ad essere piattaforma di business e di costante miglioramento professionale.

Evoluzione che avviene in uno scenario di mercato che registra segnali positivi. Secondo la rilevazione di **NPD Group** presentata stamane dal direttore Foodservice Italia **Matteo Figura**, è ripresa internazionale per due delle cinque

Presentata l'edizione 2022 della manifestazione di Italian Exhibition Group dedicata a gelato, pasticceria, cioccolato, panificazione e caffè, che si terrà alla fiera di Rimini dal 22 al 26 gennaio prossimi. Logo e missione cambiano per ricoprire sempre più il ruolo di ambasciatore italiano del dolce nel mondo. Secondo NPD Group, la propensione al consumo di gelato artigianale e pasticceria vive una fase internazionale di ripresa





filiera del Sigep, ossia gelato artigianale e pasticceria, nella prima metà del 2021.

La propensione al consumo di gelato (rispetto al 2019) si attesta, infatti, in Italia al +0,4%, in Germania e Spagna +0,7%, nel Regno Unito e Stati Uniti +0,2%, in Canada +1,2%, in Giappone +0,2%. La propensione al consumo di pasticceria dolce: in Italia -0,3%, in Spagna -0,2%, mentre invece in Europa la Francia segna nel 2021, sempre rispetto al 2019, un +1,7%, la Germania +1,3%, gli Stati Uniti +0,1%, Canada +0,6%. In Estremo Oriente la Cina realizza un +0,8%. Mentre il consumo di caffè, tutt'ora penalizzato dal calo delle visite funzionali (lavoro e turismo) in Italia registra un -0,5%, Spagna -0,4%, Usa -0,5% Canada -0,9%, mentre si mantiene costante in Cina e cresce del +0,4% in Giappone.

«Nessuno di noi ha mai smesso di credere che il Sigep potesse essere occasione di ripartenza e di rilancio per il mercato del foodservice dolce in Italia e per il Made in Italy. I nostri stakeholder ed espositori in questi difficili mesi sono stati dei motivatori eccezionali», ha commentato il Presidente di Italian Exhibition Group **Lo-renzo Cagnoni**.

«I tempi erano maturi per un aggiornamento del logo del Sigep che avesse i tratti classici dell'italian style. Sigep celebra il dolce con uno spirito profondamente italiano di calore, vi-

cinanza ed estro creativo. Svela innovazioni e condivide con i professionisti del settore gli strumenti per interpretare i cambiamenti del mercato», ha dichiarato l'Amministratore Delegato di Italian Exhibition Group **Corrado Peraboni**.

«L'incontro di oggi è anche un'occasione per guardare i numeri del nostro export e per riscontrare come sia ripartito come traino dell'economia italiana - ha spiegato **Carlo Ferro**, Presidente ICE Agenzia -. Nel primo semestre le esportazioni sono cresciute del 24,2% sull'anno precedente e del 4,1% sui livelli del primo semestre del 2019, cioè già a livelli superiori alla situazione pre-Covid. Vale per tutte le filiere di questa esposizione, con numeri da gennaio a maggio di esportazioni del gelato del 33%, del cioccolato del 14,4%, del caffè del 10,6% e dei prodotti per la pasticceria del 17,6%».

Sigep si svolgerà nella massima sicurezza, grazie all'applicazione del protocollo #SAFE BUSINESS by IEG e GBAC STAR™, il programma globale di accreditamento degli standard internazionali di pulizia, sanificazione e prevenzione dei rischi infettivi per il

personale gli ambienti fieristici. Con SAFE TRAVEL, inoltre, IEG fornirà puntuale e costante assistenza informativa su norme e adempimenti a cui visitatori ed espositori internazionali dovranno attenersi per l'ingresso in Italia. Il programma della giornata di anteprima sull'edizione Sigep 2022 prosegue nel pomeriggio con importanti focus sui settori di riferimento, moderati dai principali media partner della manifestazione. Alle 14.30 si terrà il talk a cura di Editrade "L'evoluzione del gelato artigianale nel post-pandemia", con gli interventi di Marco Cavedagni, Presidente Acomag, e Fabrizio Osti, Vice Presidente Unione Italiana Food - Gruppo Ingredienti Gelateria. Alle 15.30 in programma l'evento a cura di Chiriotti Editore "Il cuore e la professionalità oltre l'ostacolo", con interventi di Domenico Biscardi, Insegnante all'Ecole du Louvre, giornalista e co-fondatore Club Criollo, e Matteo Casone, Manufacture de Glace d'Alain Ducasse. Alle 16.30, l'evento di New Business Media - Bargiornale, "La nuova grammatica del caffè tra abbinamenti e contaminazioni", con Alberto Polojac, Coordinatore Nazionale SCA Italy, e Fabio Sipione, Events Coordinator SCA Italy. Chiuderà la giornata, alle 17.30, il talk "Tendenza lievitati: la destagionalizzazione del panettone, tra nuove proposte e nuovi modelli di business. Il caso Vincenzo Tiri", a cura di Italian Gourmet - DB Information, con Vincenzo Tiri, Maestro Pasticcere, Ate-naide Arpone, responsabile magazine Italian Gourmet, e Antonella Provetti, responsabile libri Italian Gourmet. Lo streaming video della giornata sarà disponibile on demand fino all'1 ottobre. 🏠

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

**SIGEP**

**THE DOLCE  
WORLD  
EXPO**





# 2021-2022

## mcTER

12/04/2021

ROMA

Mostra sull'efficienza energetica.



## SAVE

27-28/10/2021

VERONA

Fiera sull'automazione, strumentazione.



## SIGEP

22-26/01/2022

RIMINI

Fiera su gelateria, pasticceria e panificazione.



## CIBUS

31/08-03/09/2021

PARMA

Salone del prodotto alimentare.



## mcTER ALIMENTARE

28/10/2021

VERONA

Fiera su tecnologie per l'efficienza energetica.



## PROSWEETS

31/01-02/02/2022

COLONIA

Fiera sulle tecnologie per la panificazione e la pasticceria.



## MACFRUT

07-09/09/2021

RIMINI

Fiera per l'industria ortofrutticola.



## MECSPE

23-25/11/2021

BOLOGNA

Fiera per l'industria manifatturiera.



## INTERSICOP

19-22/02/2022

MADRID

Fiera per la panificazione e dolciario.



## mcTER COGENERAZIONE

21/09/2021

MILANO

Applicazioni di cogenerazione.



## MEDIO ORIENTE 2021/22

## FACHPACK

28-30/09/2021

NORIMBERGA

Fiera per l'industria del confezionamento.



## PROPAK ASIA

16-18/06/2021

BANGKOK

Fiera internazionale dell'imballaggio.



## HOSPITALITY QATAR

09-11/11/2021

DOHA

Fiera dell'Ospitalità e HORECA.



## FISPAL

04-08/10/2021

SAN PAOLO

Fiera su tecnologie per l'imballaggio.



## PROPAK VIETNAM

28-30/07/2021

SAIGON

Fiera internazionale dell'imballaggio.



## WOP DUBAI

22-24/11/2021

DUBAI

Fiera su frutta e verdura.



## HISPACK

19-22/10/2021

BARCELONA

Fiera sulle tecnologie per imballaggio.



## IRAN FOOD+BEV TEC

01-05/09/2021

TEHRAN

Fiera e tecnologie per il confezionamento.



## DJAZAGRO

22-25/11/2021

ALGERI

Fiera per le aziende agro-alimentare.



## MEAT-TECH

22-26/10/2021

MILANO

Soluzioni per l'industria della carne.



## ANUTEK

15-17/09/2021

NEW DELHI

Fiera sui prodotti alimentari e delle bevande.



## PACPROCESS FOOD PEX

09-11/12/2021

MUMBAI

Fiera internazionale dell'imballaggio.



## HOST

22-26/10/2021

MILANO

Fiera e il mondo dell'ospitalità.



## GASTROPAN

21-23/09/2021

ARAD

Fiera per la panificazione e pasticceria.



## GULFOOD

13-17/02/2022

DUBAI

Fiera sull'ospitalità, prodotti alimentari.



## GULFOOD MANUFACTURING

07-09/11/2021

DUBAI

Fiera per l'industria del packaging e del food&beverage.



## GULFHOST

02/2022

DUBAI

La nuova casa dell'ospitalità per il Medio Oriente, l'Africa e l'Asia.





# 2021-2022-2123

## FRUIT LOGISTICA

09-11/02/2022

BERLINO

Fiera su tecnologie per l'industria dell'ortofrutta.



## SPS/IPC DRIVES/ITALIA

24-26/05/2022

PARMA

Fiera per l'automazione industriale.



## INTERPACK

04-10/03/2023

DÜSSELDORF

Fiera per imballaggio, confezionamento.



## BEER&FOOD ATTRACTION

20-23/02/2022

RIMINI

Fiera su birre, bevande, food e tendenze per l'out of home.



## POWTECH

30-08/01-09/2022

NORIMBERGA

Fiera sulla lavorazione di prodotti in polvere.



## IBA

22-26/10/2023

MONACO

Fiera su gelateria, pasticceria e panificazione.



## COSMOPROF

10-14/03/2022

BOLOGNA

Fiera dedicata alla cosmetica in tutte le sue componenti.



## DRINKTEC

12-16/09/2022

MONACO

Fiera per l'industria delle bevande.



## PROWEIN

27-29/03/2022

DUSSELDORF

Salone internazionale dei vini e distillati.



## SIAL

15-19/10/2022

PARIGI

Fiera sul prodotto alimentare.



## VINITALY

10-13/04/2022

VERONA

Salone internazionale dei vini e distillati.



## SUDBACK

22-25/10/2022

STOCCARDA

Fiera sul tecnologie per la panificazione.



## LATINPACK

26-28/04/2022

SANTIAGO CHILE

Salone internazionale dell'imballaggio.



## BRAU BEVIALE

08-10/11/2022

NORIMBERGA

Fiera sulle tecnologie di birra e bevande.



## ANUGA FOODTEC

26-29/04/2022

COLONIA

Fiera sulle tecnologie per l'industria alimentare e delle bevande.



## SIMEI

15-18/11/2022

MILANO

Tecnologie per l'industria dell'imbottigliamento.



## IPACK-IMA

03-06/05/2022

MILANO

Fiera per l'industria del confezionamento.



## ALL4PACK

21-24/11/2022

PARIGI

Salone internazionale dell'imballaggio.



## RUSSIA-CINA

### INPRODMASH

14-16/09/2021

KIEV

Fiera delle macchine per imballaggio.



### AGROPRODMASH

04-08/10/2021

MOSCA

Fiera delle macchine per il settore agroindustriale.



### UPAKOVKA

25-28/01/2022

MOSCA

Mostra sulle tecnologie per imballaggio.



### MODERN BAKERY

22-25/03/2022

MOSCA

Fiera delle macchine per l'industria della panificazione e dolciaria.



### BEVIALE MOSCOW

29-31/03/2022

MOSCA

Fiera internazionale per l'industria delle bevande.





**ABB ITALIA SPA****86**

Via L. Lama, 33  
20099 Sesto san giovanni - MI  
Italy

**ALLEGRI CESARE SPA****96/98**

Via Venezia, 6  
20099 Sesto San Giovanni - MI  
Italy

**ALTECH SRL****46/48**

V.le a. De Gasperi, 70  
20008 Bareggio - MI  
Italy

**ARI TECH SRL****1-77**

Via Repubblica Argentina, 54  
25124 Brescia - Italy

**BALDI FOOD****14/17**

Via della X, 8/bis/ter  
60035 Jesi - AN - Italy

**BAYWA R.E.****POWER SOLUTIONS GMBH****11**

Via Micheline, 2  
37030 Colognola ai Colli - VR - Italy

**BRUNI GLASS****45**

Viale Colombo, 12/14  
20090 Trezzano S/N - MI - Italy

**CHIARAMELLO****INDUSTRIA SRL****105**

Via Montanera 14,  
Frazione Murazzo  
12045 Fossano - CN - Italy

**CHIARAVALLI GROUP SPA****SOCIO UNICO****I COV-12-13**

Via Dante, 40  
21040 Jerago con Orago - VA  
Italy

**CM SOFTWARE SOLUTIONS SRL****21/23**

Via Lemizzone, 8B  
42018 San Martino in Rio - RE  
Italy

**COVAL ITALIA SRL****43-44**

Via Ferrero, 112  
10098 Rivoli - TO - Italy

**DUBAI WORLD TRADE CENTER****19**

P.O. Box 9292 - Dubai

**ESCHER MIXERS SRL****9-90-91**

Via Copernico, 62  
36034 Malo - VI - Italy

**ESPERA ITALIA SRL****24/27**

p.zza Alpini d'Italia, 8C  
43015 Noceto - PR - Italy

**EFAFLEX GMBH & CO. KG****100-101**

Fliedestrasse 14  
D-84079 - Bruckberg - Germania

**HEUFT ITALIA SRL****2**

Via Giovanni Falcone, 7  
27029 Vigevano - PV - Italy

**IFP PACKAGING SRL****53/57**

Via Lago di Albano, 70  
36015 Schio - VI - Italy

**IGUS SRL****II COV**

Via delle Rovedine, 4  
23899 Robbiate - LC  
Italy

**IMPIANTI NOVOPAC SRL****3**

Via dell'Automobile, 41  
Nuova Zona D3  
15100 Alessandria  
Italy

**INNOVO TECH SRL****82-83**

Via Pietro Chiesa, 9  
16149 Genova - Italy

**ITALIAN EXHIBITION****GROUP SPA - IEG****123-124**

Via Emilia, 155  
47921 Rimini - Italy

**ITALIANA CARRELLI****ELEVATORI SRL****4**

Via Albere, 3  
36060 Romano d'ezzelino - VI - Italy

**LABELPACK TRADE SRL****34/36**

Via Monte Cervino, 51/F  
20861 Brugherio - MB - Italy

**LCS SPA - LCS GROUP****5**

Via Bernini, 30  
20865 Usmate Velate - MB  
Italy

**M.H. MATERIAL****HANDLING SPA****39/42**

Via G. di Vittorio, 3  
20826 Misinto - MB - Italy

**MESSE DUESSELDORF****INDIA PVT. LTD.****119**

302-302A, 3rd Floor,  
Salcon Aurum Plot No. 4, Jasola  
District Centre Near Apollo Hospital,  
Jasola - 110 025 New Delhi

**MESSE FRANKFURT ITALIA SRL****18-20**

Corso Sempione, 68  
20154 Milano - Italy

**METTLER TOLEDO SPA****102/104**

Via Anna Maria Mozzoni, 2/1  
20152 Milano  
Italy

**MGM MOTORI ELETTRICI SPA****78/80**

S.R. 435 Lucchese Km 31, (nr.439)  
51034 Serravalle Pistoiese - PT - Italy

**MODULA SPA****74-75**

Via San Lorenzo, 41  
42013 Salvaterra di Casalgrande - RE  
Italy

**NAVATTA GROUP****FOOD PROCESSING SRL****117-118**

Via Sandro Pertini, 7  
43013 Pilastro di Langhirano - PR  
Italy

**NGI A/S****71-72**

Virkelyst 6  
DK - 9400 Nørresundby - Danimarca

**NORD MOTORIDUTTORI SRL****76**

Via Newton, 22  
41019 San Giovanni Persiceto - BO  
Italy

**NVC - NEDERLANDS PACKAGING CENTRE****60-61**

Stationsplein 9k  
PO BOX 164  
2801 AK Gouda  
The Netherland

**OMAG SRL****28-29**

Via Santi, 42/A Zona Artigianale  
Massignano  
61012 Gradara - PU - Italy

**ORION ENGINEERING SRL****122**

Via Pietro Gobetti, 6  
43036 Fidenza - PR - Italy

**OROGRAF SRL****58-59**

Viale Industria, 78  
27025 Gambolo' - PV  
Italy

**PAMOCO SPA****6**

Via Riccardo Lombardi, 19/6  
20153 Milano - Italy

**PAN AMERICAN PACKAGING CORP.****49/51**

Via Sempione, 7  
28040 Marano Ticino - NO - Italy

**PE LABELLERS SPA****30/33**

Via Industria, 56  
46047 Porto Mantovano - MN  
Italy

**PIAB ITALIA SRL****68/70-81**

Via Cuniberti, 58  
10151 Torino - Italy

**PILZ ITALIA SRL****73**

Via Trieste, s.n.c.  
20821 Lentate sul Seveso - MB - Italy

**PND SRL****106-107**

Via Brancaccio, 11  
84018 Scafati - SA - Italy

**PROMEC SRL****7**

Str. Fornace, 4 Bianconese  
43010 Fontevivo - PR - Italy

**RADEMAKER BV****62-67**

Plantijnweg 23 - P.O. Box 416  
4100 AK Culemborg  
The Netherlands

**RG STRUMENTI S.R.L****84-85**

Monte Aquila, 24/A  
43124 Corcagnano - PO  
Italy

**SAP ITALIA SRL****115**

Via S. Allende, 1  
20077 Melegnano - MI  
Italy

**SEDAPTA SRL****120-121**

Via E. Ravasco, 10  
16129 Genova - Italy

**SIGMA SRL****64-65**

Via Artigianato, 85  
25030 Torbole Casaglia - BS - Italy

**TECNINOX DI A. NAMAZIANO SRL****112-113**

Via Costa, 27  
43035 Felino - PR - Italy

**TECNOPOOL SPA****63**

Via M. Buonarroti, 81  
35010 S. Giorgio in bosco - PD - Italy

**TOMRA SORTING SRL****99-114-116**

Strada Martinella, 74 A/B  
43124 Alberi - PR - Italy

**UNIVERSAL PACK SRL****37-38**

Via Vivare, 425  
47842 San Giovanni in Marignano - RN Italy

**VITAECO SRL HOTMIXPRO****94-95**

Via Bazzini, 241  
41122 Modena - Italy

**WBL SYSTEMS SRL****8**

Piazza Municipio, 12  
12060 Barolo - CN - Italy

**WINTERSTEIGER ITALIA SRL****87-88**

Strada Ninz, 82  
39036 Badia - BZ - Italy

**XNEXT SRL****89**

Via Valtorta, 48  
20127 Milano - Italy

**ZANIN F.LLI SRL****92-93**

Viale delle Industrie, 1  
31032 Casale sul Sile - TV - Italy



# One Stop Destination for all Your **PROCESSING & PACKAGING** Needs



## pacprocess food pex

PROCESSING & PACKAGING  
MEMBER OF INTERPACK ALLIANCE



### 09–11 DECEMBER 2021

BOMBAY EXHIBITION CENTRE  
MUMBAI



**SWEETS & BAKERY**



**PHARMA**



**BEVERAGE**



**COSMETICS**



**NON-FOOD**



**FOOD**



**INDUSTRIAL GOODS**

#### IN DÜSSELDORF

##### SENIOR PROJECT MANAGER

Mara Thierbach

Phone: +49 211 4560 208

Fax: +49 211 4560 87208

Email: ThierbachM@messe-duesseldorf.de

##### JUNIOR PROJECT MANAGER

Joline Olbing

Phone: +49 211 4560 274

Fax: +49 211 4560 87274

Email: OlbingJ@messe-duesseldorf.de

#### IN INDIA

##### SALES MANAGER

Sharukh Khan

Phone: +91 22 6678 9933, Ext. 104

Email: pacprocess@md-india.com

Powered by



**interpack  
alliance**

MADE FOR TOMORROW

[www.pacprocess-india.com](http://www.pacprocess-india.com)



Messe  
Düsseldorf  
India



# Rassegna Alimentare

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

 **EDITRICE  
zeus**