it. MAGAZINE
Latinoamérica
FOOD processing
MÁQUINAS, AUTOMATIZACIÓN Y EMBALAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
MÁQUINAS, AUTOMAÇÃO E EMBALAGEM PARA ALIMENTOS E BEBIDAS

EDITRICE ZEUS - Via C. Cantù, 16, 20831 - SEREGNO (MB) - Tel. +39 0362 244182 -0362 244186 - www.editricezeus.com
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 TAXE PERCUE (tassa riscossa) Uff. Milano CMP/2 Roserio - ISSN 1827-4102

THE EVOLUTION NEVER STOPS

HIGH-SPEED PACKAGING LINE

+39 0445 576 285

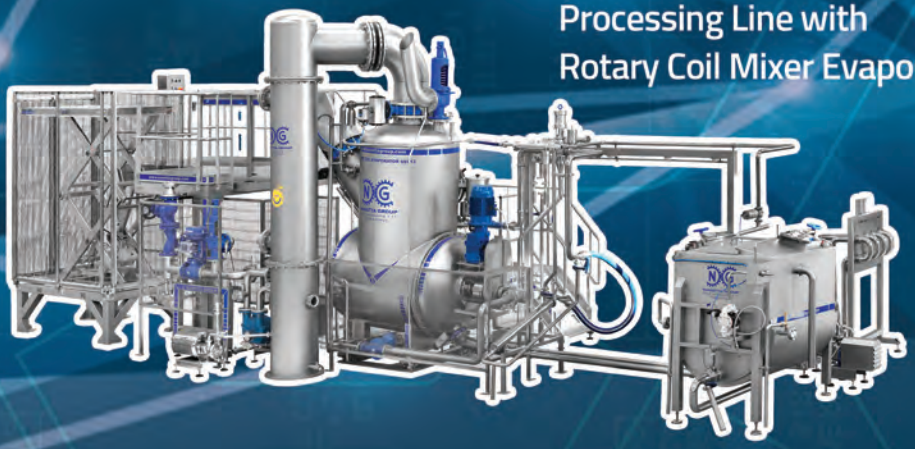
Via Lago di Albano, 82
36015 Schio (VI) Italy

info@gsp.it - www.gsp.it
fax +39 0445 576 286

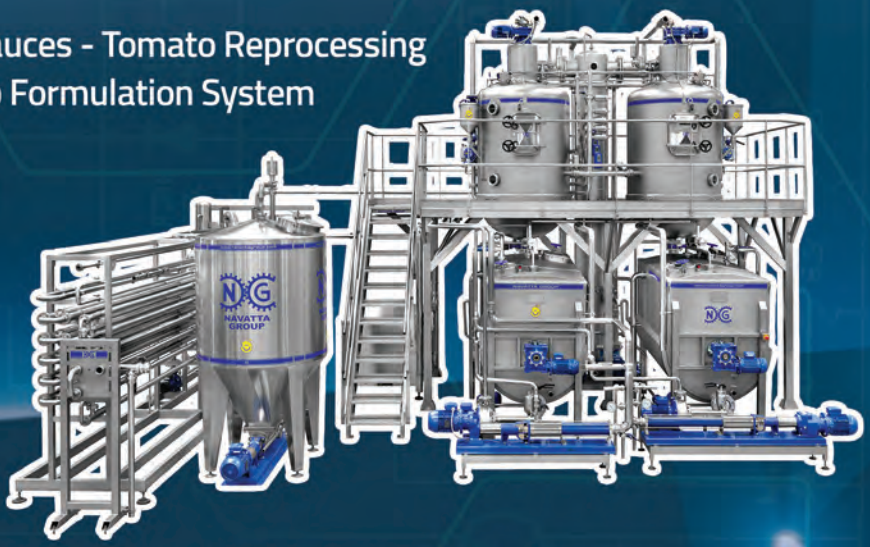
general system pack

NAVATTA GROUP
Food Processing S.r.l.

Processing Line with
Rotary Coil Mixer Evaporator



Jam - Sauces - Tomato Reprocessing
Ketchup Formulation System



Multipurpose & Polivalent Forced Circulation / Falling Film
Evaporator with HOT BREAK and aroma recovery

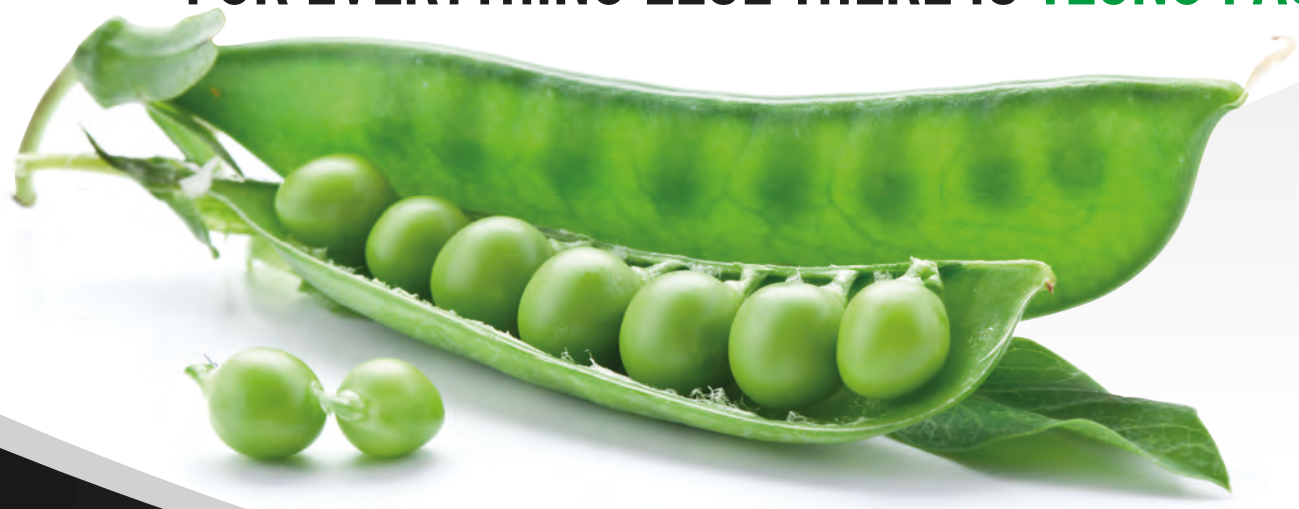
Sauces - Mayo - Pesto Preparation System

CONSTANTLY INCREASING CLIENTS' LEVEL OF SATISFACTION AND FIDELITY

Navatta Group applies state-of-the-art technology to the manufacturing of machinery for the food processing industries, achieving simple effective results.
It guarantees highly professional pre-and post-sales services, thanks to expertise of its people:
HUMAN FACE TECHNOLOGY.

CONTACT US:
info@navattagroup.com
www.navattagroup.com
Via Sandro Pertini / A, 43013 Pilastro (PR) ITALY
Tel. +39 0521-630322 - 101
Fax. + 39 0521-639093 PI/CF: 02199220340

NATURE PRESERVES ITS PRODUCTS,
FOR EVERYTHING ELSE THERE IS TECNO PACK



BALDI CARNI dal 1965

Tecno Pack
PACKAGING MACHINES

CLOSED AND SUCCESSFUL

GLOBAL PRESENCE · PRODUCTIVITY · DIGITALIZATION · INFORMATION TECHNOLOGY

The represented plant has been supplied to a primary Italian company which works frozen meat and includes: automatic feeding system at high speed of the bulk product, electronic horizontal flow-pack FP100, shrinking tunnel, robotic feeding station for the cartoner machine, three feeders with inclined stores allow to realize packages which contain mix of products of different origin. Operative speed, reliability, great versatility, ease in format changes, complete automation, total realization as per law regulations Industry 4.0, complete traceability of products.

Tecno Pack
PACKAGING MACHINES

Via Lago di Albano, 76 · 36015 · Schio (Vicenza) Italy · +39 0445 575 661· www.tecnopackspa.it · comm@tecnopackspa.it

CHIARAVALLI GROUP S.p.A

MANUFACTURER OF BLADES RASSPE® and KLINGER®

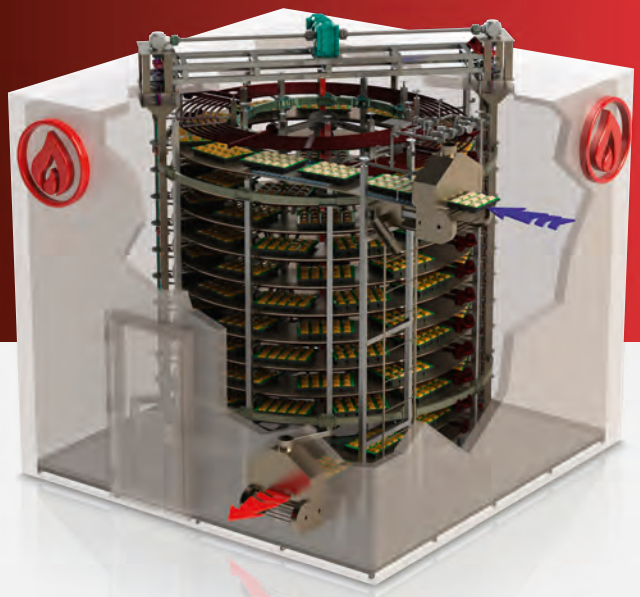
Via Dante, 40 - 21040 Jerago con Orago (VA)

tel. +39 0331.218598 - fax +39 0331.735019 - rasspe@chiaravalli.com

www.rasspe.it

HORNO EN ESPIRAL

TECNOPOOL
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

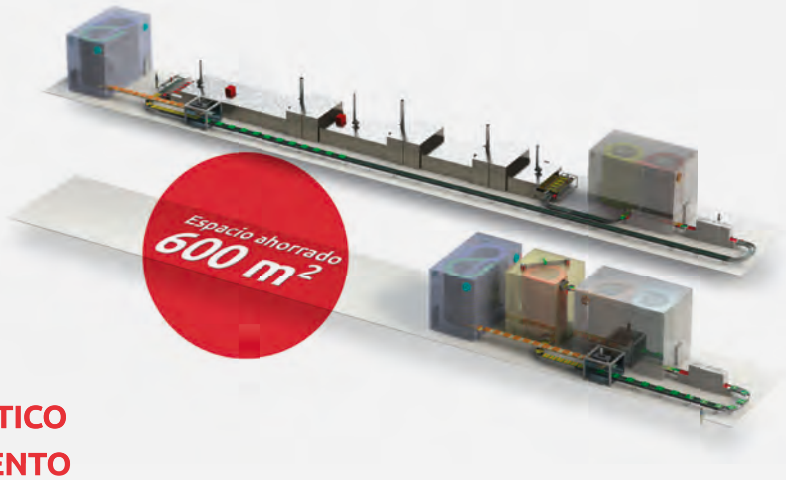


UNA AUTÉNTICA **EVOLUCIÓN** EN HORNOS

UNA AUTÉNTICA **REVOLUCIÓN** EN ESPACIO

- **HORNO DE ACEITE TÉRMICO**
- **DIFERENTES ZONAS DE TEMPERATURA**
- **HORNEADO UNIFORME**
- **HORNEADO EN LA CINTA TRANSPORTADORA O EN BANDEJA/MOLDE**
- **MÁXIMA RENTABILIDAD Y FIABILIDAD**
- **LÍNEAS SIMPLIFICADAS**
- **AHORRO DE ESPACIO**
- **IMPORTANTE AHORRO ENERGÉTICO**
- **BAJOS COSTES DE MANTENIMIENTO**

CINTA PARA PAN DE MOLDE: 2500 KG/H



VEN Y PRUEBA TUS PRODUCTOS EN NUESTRA LÍNEA DE PRUEBAS

TECNOPOOL S.p.A. | Via Buonarroti, 81 | S. Giorgio in Bosco (PD) | Italy
T. +39 049 9453111 | F. +39 049 9453100 | info@tecnopool.it | **www.tecnopool.it**

PND®
FRUIT PROCESSING MACHINERY

TAILORED TECHNOLOGIES

apple processing line

strawberry de-calyx machine

apple chips drying line

pineapple processing line

mango peeling and destoning line

orange peeling and wedging line

pineapple peeling and coring machine

come and visit us

EXHIBITIONS 2019

ASIA FRUIT LOGISTICA
4-6 September
Hong Kong - China

ANUTEC International FoodTec INDIA
13-15 September
New Delhi - India

POLAGRA·TECH
30 Sep - 03 Oct
Poznan - Poland

pma TECH KNOWLEDGE
18-19 October
Anaheim - California

fruit attraction
22-24 October
Madrid - Spain

GULFOOD MANUFACTURING
29-31 October
Dubai

info@pndsrl.it
www.pndsrl.it

OROGRAF s.r.l.

ETICHETTE AUTOADESIVE E SLEEVE PERSONALIZZATI

V.le Industria, 78 - 27025 Gambolò PV - Italy - Tel. +39 0381.939939 - Fax +39 0381.939938 - www.orograf.it - info@orograf.it

BM inox s.r.l. *impianti per l'industria alimentare*

Costruzione di macchine ed impianti per la produzione e lavorazione del latte, yogurt, burro e ogni tipo di formaggio, centrifughe e scrematrici per latte, pastorizzatori, linee e tubazioni per il trasporto del latte.

BM inox s.r.l.
Via Antonio Bazzini, 193/195 41122 Modena – Italia
Tel. +39 059 469968 – Mail : bminoxsrl@virgilio.it

BM inox s.r.l.

HIGH PRESSURE FBF ITALIA HOMOGENIZERS

WHAT WE DO BETTER IS
HIGH PRESSURE HOMOGENISERS & PISTON PUMPS.

...and we'll always do it better and better.

A complete range to suit a wide variety of applications and products

WE WILL BE PRESENT AT:

DAIRY INDUSTRY CONFERENCE
Patna, Bihar, (India),
February 7th - 9th 2019

MILK INDUSTRY
Moscow (Russia),
February 19th - 22nd 2019
Crocus Expo IEC, Pavilion 2

INDIA INTERNATIONAL DAIRY EXPO 2019 (IIDE 2019)
Mumbai (India),
April 3rd - 5th 2019

PROPAK ASIA
Bangkok (Thailand),
June 12th -15th 2019

AGROPRODMASH
Moscow (Russia),
October 7th - 11th 2019

CIBUS TEC
Parma (Italy),
October 22nd - 25th 2019
Hall 6 - Stand H030

GULFOOD MANUFACTURING
Dubai (UAE),
October 29th - 31st 2019

ANDINA PACK
Bogotà (Colombia),
November 19th - 22nd 2019

FBF Italia S.r.l.
Via Are, 2 • 43038 Sala Baganza (Parma) Italy
Phone: + 39 0521 548200 • Fax: +39 0521 835179
www.fbfitalia.it - info@fbfitalia.it

A3®

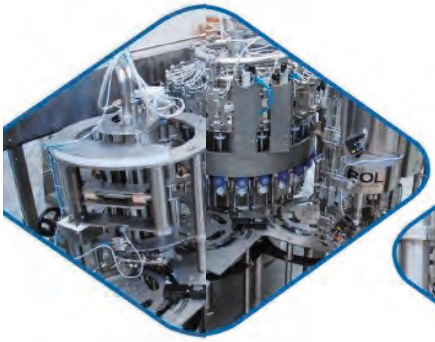
MADE IN ITALY Italian Technology

PROMEC

Bottling Machines

MELEGARI technology S.R.L.

PROMEC BLOWTEC



HOT 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
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
Via del Lavoro 11, ROVERETO IN
PIANO, (Pordenone) Italy
Tel.+39-0434.924197
E-mail: info@promecblowtec.com

AL TECH
Advanced Labelling Technologies

INDUSTRIAL LABELLING MACHINERY MADE IN ITALY

ALTECH SRL
Viale De Gasperi, 72
20010 Bareggio (MI)
Tel. +390290363464
info@altech.it
www.altech.it

RESUMEN/RESUMO

1-55
EMBALAJE/ EMBALAGEM

56-91
CONSERVACIÓN/CONSERVAÇÃO

92-98
PASTA/PASTA

99-116
NOTICIAS/NOTÍCIAS

117-131
EMBOTELLAMIENTO/ ENGARRAFAMENTO

EMBALAJE/ EMBALAGEM

MAKRO LABELLING SRL: TECNOLOGÍA EN EVOLUCIÓN PARA PEQUEÑOS Y GRANDES NÚMEROS
pg. 16/19

CONSERVACIÓN/CONSERVAÇÃO

BERTUZZI FOOD PROCESSING SRL: UNA ÚNICA SOLUCIÓN A LA TRASFORMACIÓN DE FRUTAS EN LATINO AMÉRICA
pg. 85/87

DE LA REDACCIÓN

PG. 12/15 - BRASKEM: MÁS DE 150 MARCAS ELIGEN EL BIO-PE

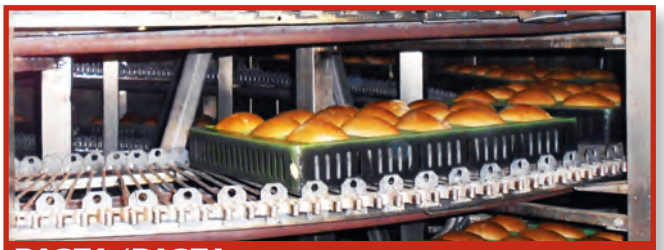
PG. 28/31 - LOS CUATRO GRANDES DE LATINOAMERICA

PG. 56/59 - PROCESAMIENTO DE SUPERALIMENTOS: NUEVAS TENDENCIAS PARA 2019

PG. 88/99 - PRODUCCIÓN DE MAÍZ EN AMÉRICA LATINA

PG. 104/113 - LA INNOVACIÓN CRECE PARA LA SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA

PG. 128/129 - ES LA FRUTA EXÓTICA MÁS GRANDE DEL MUNDO



PASTA/PASTA

TECNOPOOL: LA MEJOR ELECCIÓN
pg. 92/95

NOTICIAS/NOTÍCIAS

COSTACURTA S.P.A.-VICO: DE CINTAS TRANSPORTADORAS PARA ELEMENTOS DE FILTRO WEDGE WIRE SCREENS.
pg. 99/103

EMBOTELLAMIENTO/ ENGARRAFAMENTO

SMI SPA - SMI GROUP: INSTALACIONES DE EMBOTELLADO Y EMPAQUETADO «SMART»
pg. 117/121

We'll exhibit at...

GULFOOD MANUFACTURING — Dubai (UAE)

IBIE INTERNATIONAL BAKING INDUSTRY EXPOSITION — Las Vegas (USA)

FOOD processing

editorial management
and registered office:
Via Cesare Cantù, 16
20831 SEREGNO (MB) - ITALY
Tel. +39 0362 244182
+39 0362 244186
web site: www.editricezeus.com
e-mail: redazione@editricezeus.com
portal: www.itfoodonline.com
e-mail: marketing@itfoodonline.com
skype™: editricezeus

Machineries, plants and equipment for food and beverage industry
year XXXI - June 2019

managing editor
Enrico Maffizzoni
direzione@editricezeus.com

editorial manager
S.V. Maffizzoni
redazione@editricezeus.com

editorial production
Sonia Bennati
bennati@editricezeus.com

account dep. manager
Elena Costanzo
amministrazione@editricezeus.com

project and layout design
ZEUS Agency
grafica@editricezeus.com

creative dep.
ZEUS Agency
grafica@editricezeus.com

translations
C. Natalucci translator
Axis Group Holding

printing
ZEUS Agency

Italian Magazine Food Processing
Europe: single issue: Euro 25
Annual (six issues): Euro 120
Outside Europe: single issue: US$ 30
Annual (six issues): US$ 170
Subscription payment can be made in the name of Editrice Zeus sas, by bank money transfer or cheque.

Italian Magazine Food Processing

An outline of the suppliers of machines, plants, products and equipment for the food industry.
Published: Monthly
Registration: Court of Monza no.10 of 05.09.2018
Shipment by air mail art.2 comma 20/b law 662/96 - Milan
Panorama dei fornitori di macchine, impianti, prodotti e attrezzature per l'industria alimentare
Periodicità: mensile. Autorizzazione del Tribunale di Monza, n.10 del 05.09.2018
Spedizione in a. p. 45% art. 2 comma 20/b legge 662/96 Filiale di Milano

The reproduction of the articles and/or pictures published by this magazine is reserved (the manuscripts and/or photos sent to the Publisher will not be returned). The Editor declines all responsibilities for any mistake of photocomposition contained in the published papers of any magazine by EDITRICE ZEUS.

BRASKEM: MÁS DE 150 MARCAS ELIGEN EL BIO-PE

Conocido por ser el mayor fabricante de polímeros del continente americano, Braskem, de Brasil, fue el primero en comenzar a producir polietileno eco-sostenible en el mundo y ahora ha llegado a ofrecer su producto ecológico a más de 150 marcas líderes.

La materia prima utilizada para producir Bio-PE es etanol extraído de la caña de azúcar. Brasil es el mayor productor mundial de caña de azúcar y el segundo mayor productor de etanol.

El polietileno verde tiene las mismas características que el polietileno obtenido de fuentes fósiles. Esto ofrece la posibilidad de un uso inmediato en la línea de producción ya existente y siguen existiendo las mismas posibilidades y procesos de reciclaje.

No es un material biodegradable, pero su huella de carbono se mantiene baja gracias a la derivación de materias primas vegetales, a diferencia de los materiales que se originan de materias primas petroquímicas.

El bio-pe de Braskem es el biopolímero más económico actualmente en el mercado y garantiza un alto rendimiento y una simpli-

Grandes resultados para una idea de empaque eco-sostenible que presta atención al medio ambiente

Braskem: mais de 150 marcas escolhem bio-pe

RESULTADOS ÓTIMOS PARA UMA IDEIA DE EMBALAGEM ECO-SUSTENTÁVEL E ATENTA PARA COM O AMBIENTE

Conhecida como a maior empresa produtora de polímeros do continente americano, a Braskem do Brasil adotou, primeira no mundo, a produção de polietileno eco-sustentável e chegou a levar seu produto ecologicamente correto para mais de 150 marcas de nível mundial.

A matéria-prima usada para produzir BIO-PE é o etanol extraído da cana-de-açúcar. O Brasil é o maior produtor mundial de cana-de-açúcar e o segundo maior produtor de etanol.

O polietileno verde tem as mesmas características do polietileno obtido de fontes fósseis. Isto dá a possibilidade de uso imediato na linha de produção existente e as mesmas possibilidades e processos continuam existindo no que diz respeito à reciclagem.
Não é um material biodegradável, mas sua pegada de carbono é mantida baixa graças à derivação de matérias-primas vegetais, ao contrário dos materiais que são originários de matérias-primas petroquímicas.

O bio-pe Braskem é o biopolímero mais econômico atualmente no mercado e garante alto desempenho e simplicidade de aplicação, que

I'm green

cidad de aplicación, que lo diferencian de todos los demás productos del mercado.

El interés en el biopolímero de Braskem ha significado que la compañía brasileña haya iniciado tanto colaboraciones con importantes marcas en todo el mundo para la distribución de productos eco-sostenibles, como botellas de agua reutilizables, quanto asociaciones para la producción de tapas de plástico ecológicas.

El bio-pe puede ser procesado por extrusión o moldeo, para la producción de productos rígidos y flexibles y de envases primarios y secundarios.

o diferenciam de todos os outros produtos no mercado.

O interesse no biopolímero da Braskem fez com que a empresa brasileira iniciasse tanto colaborações com importantes marcas mundiais para a distribuição de produtos eco-sustentáveis, como garrafas de água reutilizáveis, quanto parcerias para a produção de tampas plásticas ecologicamente corretas.

Bio-pe pode ser processado por extrusão ou moldagem, para a produção de produtos rígidos e flexíveis e de embalagens primárias e secundárias.

MAKRO LABELLING: TECNOLOGÍA EN EVOLUCIÓN PARA PEQUEÑOS Y GRANDES NÚMEROS

Modularidad, flexibilidad y comodidad: son los conceptos clave de una empresa, que apuesta por la innovación tecnológica y por el desarrollo. ES lo que demanda el mercado y es lo que Makro Labelling, una empresa con sede en Italia y, actualmente, punto de referencia internacional en el sector de las etiquetadoras industriales para los sectores bebida, alimentos, detergentes e industria farmacéutica, ofrece a sus clientes. La experiencia de tres décadas de sus fundadores, una plantilla de 90 personas, una red comercial ramificada y estructurada compuesta por las sucursales Makro UK para el Reino Unido y Makro North America de Saint-Philippe - Montreal para Canadá y Estados Unidos y por agentes y representantes localizados en los mayores estados del mundo, y un servicio impecable de asistencia y recambios garantizan la satisfacción de todas las exigencias de etiquetado y una expansión constante en los principales mercados internacionales.

Una gama de etiquetadoras para producciones de 1.500 a 50.000 b/h

La gama comprende etiquetadoras, que tratan de 1.500

Makro Labelling: tecnologia em evolução para pequenos e grandes números

Modularidade, flexibilidade e comodidade: são os conceitos chave de uma empresa que, da inovação tecnológica e do desenvolvimento, fez o seu ponto forte. É o que pede o mercado e é o que a Makro Labelling, empresa com sede em Itália e atual ponto de referência a nível internacional no setor das rotuladoras industriais para os setores das bebidas, alimentação, limpeza e indústria farmacêutica, oferece aos seus clientes.

A experiência de trinta anos dos seus fundadores, uma equipa de 90 pessoas, uma sólida e estruturada rede comercial composta pelos branch offices Makro UK para o Reino Unido e Makro North America de Saint-Philippe – Montreal para o Canadá e os Estados Unidos e por agentes e representantes localizados nos maiores estados mundiais, mais um serviço impecável de assistência e peças, garantem a satisfação de todas as exigências

a 50.000 botellas por hora, con etiquetado de hasta cinco elementos por botella, producidas en las versiones: cola en frío, cola en caliente, autoadhesivas o combinadas. Para las empresas con exigencias limitadas de producción, las **MAK 01, MAK 02 y MAK 1** garantizan velocidades de hasta 12.000 b/h con rotación mecánica o electrónica de los platillos portabotellas. Sin embargo, las etiquetadoras **MAK 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8** responden a las exigencias de las empresas medianas y grandes: equipadas con aplicaciones especiales, gestionan velocidades de producción de hasta 50.000 b/h. La gama comprende la etiquetadora autoadhesiva de alta velocidad con pre-desenrrolladores y un sistema no stop, que permite permanecer siempre en producción a la máxima velocidad incluso durante los cambios de bobina, y la etiquetadora combinada para la aplicación del precinto de garantía fiscal.

Makro Labelling, para los mercados con elevados volúmenes de PET, tal como el sector de las aguas y los refrescos, ha desarrollado una serie de etiquetadoras rotativas **MAK Roll Feed**: la velocidad de producción de 6.000 b/h a 40.000 b/h y el uso de etiquetas envolventes de material plástico de bobina con aplicación hot melt garantizan los máximos beneficios económicos en el proceso de producción. Asimismo, la modularidad de la máquina permite sustituir la unidad roll feed con la unidad hot melt para etiquetas pre-cortadas, cola en frío o autoadhesivas. Dedicada también al mercado de las

de rotulagem e uma expansão constante nos principais mercados internacionais.

Uma gama de rotuladoras para produções de 1.500 a 50.000 g/h

A gama inclui rotuladoras capazes de processar de 1.500 a 50.000 garrafas por hora, com rotulagem até cinco elementos por garrafa, produzidas nas versões: cola a frio, cola a quente, autoadesivas ou combinadas. Para as empresas com necessidades limitadas de produção, as **MAK 01, MAK 02 e MAK 1** garantem velocidades até 12.000 g/h com rotação mecânica ou eletrónica dos pratos porta-garrafas. As rotuladoras **MAK 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8** respondem, por seu turno, às exigências das empresas de médias e grandes dimensões: dotadas de aplicações especiais, gerem velocidades de produção até 50.000 g/h. A gama inclui a rotuladora autoadesiva a alta velocidade com pré-desbobinadores e sistema "non stop", que permite estar sempre a produzir à máxima velocidade mesmo durante as mudanças de bobina e da rotuladora combinada para aplicação do selo de garantia fiscal.

Para os mercados com altos volumes de PET, como o setor das águas e refrigerantes, a Makro Labelling desenvolveu uma série de rotuladoras rotativas **MAK Roll Feed**: a velocidade de produção de 6.000 g/h a 40.000 g/h e a utilização de rótulos envolventes em material

aguas y los refrescos, pero con exigencias de producción entre las 6.000 y las 16.000 b/h es la nueva serie de etiquetadoras **MAKLINE Roll Feed**: ejes motorizados y motores brushless reducen al mínimo los costes manteniendo una calidad rigurosa de etiquetado.
Sin embargo, la nueva **MAKLINE autoadhesiva con estación doble** está destinada a los sectores bebida, alimentos, detergentes e industria farmacéutica: envasa envases grandes y pequeños y ofrece el mismo nivel de etiquetado que una rotativa. Al igual que toda la gama Makro, también la MAKLINE puede equiparse con **Vision Control**; un sistema que permite comprobar la calidad y la corrección del envasado y gestionar posibles desechos. Aunque el centrado óptico externo **Follower** - patente exclusiva - permite orientar las botellas para el posicionamiento preciso de las etiquetas en función de la referencia presente en la botella y la reducción de los tiempos y de los costes de cambio formato. SE encuentra disponible en fibra de carbono y con cámaras de barrido lineal.
El nuevo módulo de etiquetado autoadhesivo **MAK AHS2**, mediante un sistema especial de salida del papel, con patente de la empresa, responde a la exigencia de aumento de velocidad y precisión de las máquinas: garantiza una velocidad lineal de 100 metros al minuto, con pasos etiqueta de 20 mm. La oficina técnica y la sección de Investigación y Desarrollo permanecen muy atentas a las demandas efectivas del mercado para adelantarse a ellas con nuevas soluciones, que puedan ofrecer eficiencia, velocidad y respuestas concretas a exigencias específicas de etiquetado. Entre los últimos desarrollos, destacamos el prototipo **C Leap, un auténtico sistema revolucionario de etiquetado y los dos nuevos** sistemas de visión **M.A.I.A.** (Makro Advanced In-line Analysis) y **A.L.I.C.E.** (Advanced Label Inspection and Control Environment), que garantizan prestaciones, una reducción de los desechos de producción y una calidad máxima para el producto acabado.

www.makrolabelling.it

plástico de bobina com aplicação “hot melt” garantem a máxima vantagem económica no processo de produção. A modularidade da máquina permite ainda substituir a unidade “roll feed” pela unidade “hot melt” para rótulos pré-cortados, de cola a frio ou autoadesivos. Desde sempre dedicada ao mercado das águas e refrigerantes, mas com exigências de produção entre as 6.000 e as 16.000 g/h, eis a nova série de rotuladoras **MAKLINE Roll Feed**: eixos motorizados e motores brushless minimizam os custos mantendo uma rigorosa qualidade de rotulagem.

A nova **MAKLINE autoadesiva com dupla estação** é, por seu turno, dedicada aos setores das bebidas, alimentação, limpeza e indústria farmacêutica: embala recipientes grandes e pequenos e oferece o mesmo nível qualitativo de rotulagem de uma rotativa.
Tal como toda a gama Makro, também a MAKLINE pode ser dotada de **Vision Control**, sistema que permite verificar a qualidade e correção da embalagem e gerir um eventual consequente descarte. A centragem ótica **Follower** externa - patente exclusiva - permite a orientação das garrafas para o posicionamento preciso dos rótulos com base na referência presente na garrafa e a redução dos tempos e dos custos de mudança de formato. Está disponível em fibra de carbono e com câmaras de varrimento linear. O novo módulo de rotulagem autoadesivo **MAK AHS2**, graças a um particular sistema de distribuição de papel patenteado pela empresa, responde, por seu lado, à exigência de aumento de velocidade e precisão das máquinas: garante uma velocidade linear de 100 metros por minuto, com passos de rótulo de 20 mm.
O centro técnico e o departamento de Investigação e Desenvolvimento estão muito atentos às necessidades efetivas do mercado e a antecipá-las com novas soluções que possam oferecer eficiência, velocidade e respostas concretas a exigências específicas de rotulagem. Entre os últimos desenvolvimentos, o protótipo **C Leap, verdadeiro sistema revolucionário de rotulagem e os dois novos** sistemas de visão **M.A.I.A.** (Makro Advanced In-line Analysis) e **A.L.I.C.E.** (Advanced Label Inspection and Control Environment) que garantem performance, redução dos desperdícios de produção e máxima qualidade do produto acabado.

www.makrolabelling.it

makro labelling®

Tecnología para grandes resultados
Tecnologia para grandes números

MODULARIDAD, FLEXIBILIDAD, FUNCIONALIDAD
MODULARIDADE, FLEXIBILIDADE, PRATICIDADE

El etiquetado en los sectores bebida, alimento, detergentes e industria farmacéutica es nuestra pasión y nuestra actividad principal desde siempre. Tecnologías innovadoras, una red internacional de venta y de asistencia posventa y la flexibilidad operativa son nuestras bazas. Hemos logrado cumplir todas las exigencias de etiquetado de 1.500 a 50.00 b/h; un resultado, apreciado por empresas de todas las dimensiones. Las más de setecientas instalaciones actualmente presentes en el mundo entero son nuestro mejor aval.

A rotulagem nos setores das bebidas, alimentação, limpeza e indústria farmacêutica é, desde sempre, a nossa paixão e a nossa primeira atividade.
Tecnologias inovadoras, uma rede internacional de venda e assistência pós-venda e flexibilidade operativa são os nossos pontos fortes. A satisfação de cada exigência de rotulagem de 1.500 a 50.000 g/h é o nosso resultado, apreciado por empresas de todas as dimensões.
Os mais de setecentos sistemas já presentes em todo o mundo são a nossa maior confirmação.

Makro Labelling srl · Via S. Giovanna d'Arco, 9 · 46044 Goito (MN) · Italia
Tel.: +39 0376 1872203 · Fax: +39 0376 1872197 · info@makrolabelling.it · www.makrolabelling.it

ALTECH - MÁQUINAS ETIQUETADORAS INDUSTRIALES Y SISTEMAS DE IDENTIFICACIÓN DE MATERIALES

ALTECH - Advanced Labelling Technologies – proyecta, fabrica y distribuye máquinas etiquetadoras industriales y sistemas de identificación de materiales mediante etiquetas autoadhesivas. Las etiquetadoras ALTECH son utilizadas diariamente por multinacionales, grandes empresas y Pymes que operan principalmente en los sectores de alimentos y bebidas, químico, cosmético, farmacéutico y en los sectores de fabricación de componentes.

El rango de su producción incluye:

ALstep (económico): Aplicador de etiquetas autoadhesivas compacto y económico equipado con mecánica robusta, adaptable a entornos industriales con espacios particularmente reducidos. La serie ALstep está disponible en las siguientes versiones: S, M y E, para anchos de banda de hasta 100, 200 y 100 mm respectivamente y velocidades de 30 m/min, 20 m/min y 15 m/min.

ALritma (high-tech): El aplicador es controlado por un microprocesador con pantalla táctil. Los iconos intuitivos representan las diversas funciones y permiten una gestión avanzada, simplificando las operaciones de ajuste de los parámetros de etiquetado.

Gracias al alto rendimiento, estos cabezales pueden ser incorporados inclusive en líneas de envasado muy rápidas. Son tres las versiones disponibles: S, M y L, para anchos de banda de hasta 100, 200 y 300 mm, respectivamente.

ALline (sistema de etiquetado): Gama de sistemas lineales complejos capaces de aplicar etiquetas autoadhesivas en productos de diversas formas, fabricados con los materiales y componentes más fiables disponibles en el mercado, que garantizan prestaciones y productos de total relevancia. El diseño modular integra los cabezales ALstep y/o ALritma, y se puede configurar de acuerdo con las necesidades del cliente, permitiendo una aplicación frontal/posterior, envolvente y sellado de productos alimenticios, cosméticos, químicos y farmacéuticos.

ALpharma: Los sistemas de etiquetado en autoadhesivo de la línea ALpharma han sido desarrollados expresamente por ALTECH para aplicaciones en envases de productos farmacéuticos. La línea ALpharma, con prestaciones avanzadas, es capaz de adaptarse a las estrictas restricciones impuestas por la industria farmacéutica: ALpharma A para el etiquetado de

Altech - máquinas rotuladoras industriais e sistemas de identificação de materiais

ALTECH - Advanced Labelling Technologies - projeta, fabrica e distribui máquinas rotuladoras industriais e sistemas de identificação dos materiais mediante rótulos autoadesivos. As máquinas rotuladoras ALTECH são utilizadas cotidianamente por multinacionais, grandes empresas e PMEs que atuam principalmente nos setores food & beverage, químico, cosmético, farmacêutico, e no setor do fornecimento de componentes.

A gama de sua produção compreende:

ALstep (low cost): Aplicador de rótulos autoadesivos compacto e econômico dotado de mecânica resistente, adaptável a ambientes industriais com espaços muito estreitos. A série ALstep está disponível nas versões: S, M e L, para larguras de banda de respectivamente até 100, 200 e 100 mm, e velocidade de 30 m/min, 20 m/min e 15 m/min.

ALritma (high-tech): O controlo do aplicador é feito com microprocessador com ecrã táctil. Ícones intuitivos representam as várias funções e permitem uma gestão avançada, simplificando as operações de ajuste dos parâmetros de rotulagem.

Graças ao elevado desempenho estas cabeças também podem ser inseridas em linhas de acondicionamento muito

ampollas, ALpharma B para el etiquetado de estuches, ALpharma C para el etiquetado de botellas.

ALcode (impresión y aplicación): Gama de unidades capaz de cumplir con los más variados requisitos de impresión y aplicación de etiquetas autoadhesivas en tiempo real. Gracias al diseño modular y a la particular concepción de los módulos de impresión utilizados (SATO o compatibles) esta unidad puede imprimir por transferencia térmica textos y códigos de barras en las etiquetas y aplicarlos en tiempo real. Una versión específica, ALcode P, para el etiquetado de palets, puede imprimir y aplicar etiquetas en formato A5 en dos lados consecutivos de palets (a solicitud inclusive hasta tres) garantizando una alta confiabilidad, calidad de impresión y aplicación. Para quienes necesitan economía y dimensiones compactas, se encuentra disponible la ALcode LT con impresora SATO LT 408.

ALmatic (Semiautomático): El funcionamiento de la etiquetadora semiautomática ALmatic requiere que el operador coloque manualmente el producto a etiquetar en el carrito y que accione la palanca de control. La etiquetadora ALmatic eroga la etiqueta y la aplica. ALmatic puede aplicar etiquetas de hasta 200 mm de ancho en botellas, frascos y tarros, planos o elípticos (ALmatic E), o en productos cilíndricos (ALmatic C) con diámetro variable desde un mínimo de 12 mm hasta un máximo de 110 mm. En la actualidad, la empresa distribuye sus sistemas en todo el territorio italiano a través de una red de ventas y asistencia directa, mientras que la distribución comercial para Europa y ultramar tiene lugar en más de 50 países a través de una red de 80 distribuidores y 3 filiales en Gran Bretaña, EE.UU. y Sudamérica. Para Europa del Este y Alemania, operan dos oficinas comerciales en Varsovia y Lübeck respectivamente.

Para mayor información: **www.altech.it**

rápidas. Três as versões disponíveis: S, M e L, para larguras de banda de respectivamente até 100, 200 e 300 mm.

ALline (linear labelling system): Gama de sistemas lineares complexos capazes de aplicar rótulos autoadesivos em produtos de vários formatos, realizada utilizando os materiais e os componentes mais fiáveis disponíveis no mercado, que garantem desempenho e produção de alto nível. O design modular, integra as cabeças ALstep e/ou ALritma, e pode ser configurado conforme as exigências do cliente, permitindo uma aplicação frente/verso, envolvente e selo de produtos alimentares, cosméticos, químicos e farmacêuticos.

ALpharma: Os sistemas de rotulagem em autoadesivo da linha ALpharma foram especificamente desenvolvidos por ALTECH para aplicações em embalagens de produtos farmacêutico. A linha ALpharma, com desempenho avançado, pode adaptar-se às restrições rigorosas impostas pela indústria farmacêutica: ALpharma A para a rotulagem de ampolas, ALpharma B para a rotulagem de estojos, ALpharma C per a rotulagem de frascos.

ALcode (print & apply system): Gama de produtos capazes de satisfazer as mais diversas exigências de impressão e aplicação em tempo real de rótulos autoadesivos. Graças ao design modular e à especial concepção dos módulos de impressão utilizados (SATO ou compatíveis), esta unidade pode imprimir por transferência térmica textos e códigos de barra em rótulos e aplica-los em tempo real. Uma versão específica, ALcode P, para a rotulagem dos pallet, pode imprimir e aplicar rótulos formato A5 em dois lados consecutivos dos pallet (sob pedido também, em três) garantindo elevada fiabilidade, qualidade de impressão e de aplicação. Para quem tem exigências de economia e compacidade de dimensões há a ALcode LT com impressora SATO LT 408.

ALmatic (Semi automatic labeller): O funcionamento da rotuladora semiautomática ALmatic prevê que o operador coloque manualmente o produto a ser rotulado no carro e acione o manípulo de comando. A rotuladora ALmatic prevê o fornecimento do rótulo e sua aplicação. ALmatic pode aplicar rótulos de até 200 mm de largura em garrafas, frascos e vasos, planos ou elíptico (ALmatic E), ou em produtos cilíndricos (ALmatic C) com diâmetro variável de um mínimo de 12 mm a um máximo de 110 mm. Atualmente a empresa distribui os seus sistemas no inteiro território italiano através de uma rede de venda e assistência direta, enquanto a distribuição comercial para a Europa e fora da Europa é feita em mais de 50 Países através de uma rede de 80 distribuidores e 3 subsidiarias na Grã-Bretanha, EUA e América do Sul. Para a Europa Oriental e Alemanha há dois Escritórios Comerciais operativos respetivamente em Varsóvia e em Lübeck.

Para mais informações: **www.altech.it**

TECNOPACK, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN

Tecno Pack SpA, General System Pack e IFP Packaging. Este es el grupo de empresas punto de referencia de Tecno Pack Spa, actualmente líder a nivel mundial en el sector de los constructores de máquinas y sistemas de envasado capaces de realizar productos a medida adaptados a las necesidades de los clientes. El equipo de las tres empresas ofrece respuestas específicas, estudios personalizados y soluciones del más alto nivel para ofrecer solución a cualquier problema de envasado en los más variados sectores de aplicación.

FP100

La nueva serie de envasadoras horizontales de alta velocidad FP 100, fabricada por Tecno Pack S.p.A., es un concentrado de tecnología al servicio de la industria alimentaria más exigente.

FP 100 es el fruto de décadas de evolución tecnológica y de numerosas experiencias acumuladas por la empresa al atender a los principales actores del mercado a nivel mundial. Se trata de una envasadora horizontal flow pack totalmente electrónica, con estructura en

Tecnopack, tecnologia e inovação

Tecno Pack SpA, General System Pack e IFP Packaging Este é o grupo de empresas dirigido por Tecno Pack Spa, atualmente líder a nível mundial no cenário dos fabricantes de máquinas e instalações de embalagem, capazes de realizar produtos sob medida conforme as exigências dos clientes. A equipa das três empresas oferece respostas exatas, estudos dedicados e soluções de altíssimo nível para a solução de qualquer problema de embalagem nos mais diversos setores de aplicação.

FP100

Um concentrado de tecnologia a serviço da indústria alimentar mais exigente: é isto a nova série de máquinas embaladoras horizontais de alta velocidade FP 100, realizadas pela Tecno Pack S.p.A. Fp 100 é o resultado de décadas de evolução tecnológica e das múltiplas experiências feitas pela empresa ao servir

voladizo altamente sanificante, calandra motorizada de desbobinado de película, unidad de soldadura longitudinal con dos motorizaciones independientes, unidades de soldadura transversal tanto long dwell (con un innovador sistema de cambio rápido) como box motion de alta velocidad.

La versión box motion es en estos momentos el sistema más rápido en el panorama mundial de soldadura de este tipo, con movimiento cuadrado, y logra combinar las velocidades operativas típicas de las remalladoras con movimiento en «D», conocido como long dwell, con la versatilidad de las remalladoras transportadoras, que se conocen precisamente como box motion.

Precisión absoluta durante el ciclo operativo, diseño y soluciones ideadas para una alta sanificación, ergonomía, estabilidad mecánica y electrónica, alta velocidad con tiempo de soldadura prolongado, atmósfera controlada (m.a.p.), dosificación micrométrica de líquidos (alcohol, antimoho), integración de sistemas avanzados de impresión y diálogo aguas arriba y aguas abajo con cualquier sistema integrado, facilidad y uso intuitivo de la gran pantalla táctil, fiabilidad y larga vida útil. Estas características hacen de la nueva envasadora FP 100, diseñada para integrarse en líneas automáticas, la mejor alternativa de alta gama para las empresas alimentarias que exigen estándares de calidad y un rendimiento excelentes.

www.tecnopackspa.it

Tecno Pack
PACKAGING MACHINES

os maiores atores do mercado a nível mundial. Trata-se de uma máquina embaladora horizontal flow pack completamente eletrónica, com estrutura cantiléver com alto saneamento, calandra desenrolamento filme motorizada, grupo de soldagem longitudinal com com duas motorizações independentes, grupos de soldagem transversal long dwell (com inovador sistema de câmbio rápido), bem como em box motion de alta velocidade.

A versão box motion atualmente é o sistema de soldagem deste tipo mais veloz na cena mundial, a movimento quadro, consegue combinar as velocidades operativas típicas do corte e costura com o movimento em “D”, chamado long dwell, com a versatilidade dos corte e costura de translação chamados box motion.

Precisão absoluta durante o ciclo operativo, design e soluções estudadas para o alto saneamento, ergonomia, estabilidade mecânica e eletrónica, alta velocidade com longo tempo de soldagem, atmosfera controlada (m.a.p.), dosagem micrométrico de líquidos (álcool, anti-bolor), integração de sistemas evoluídos de impressão e diálogo inicial e final com qualquer sistema integrado, facilidade e instintividade de uso do grande touch screen, confiabilidade e longa duração: estas características tornam a nova embaladora FP 100, concebida para ser integrada em linha automáticas, a melhor alternativa de lata gama para as empresas alimentares que exigem padrões de qualidade e desempenho de absoluta excelência.

www.tecnopackspa.it

LAS SOLUCIONES TUBITEX PARA LOS PRODUCTORES DE PELÍCULAS PARA ALIMENTOS

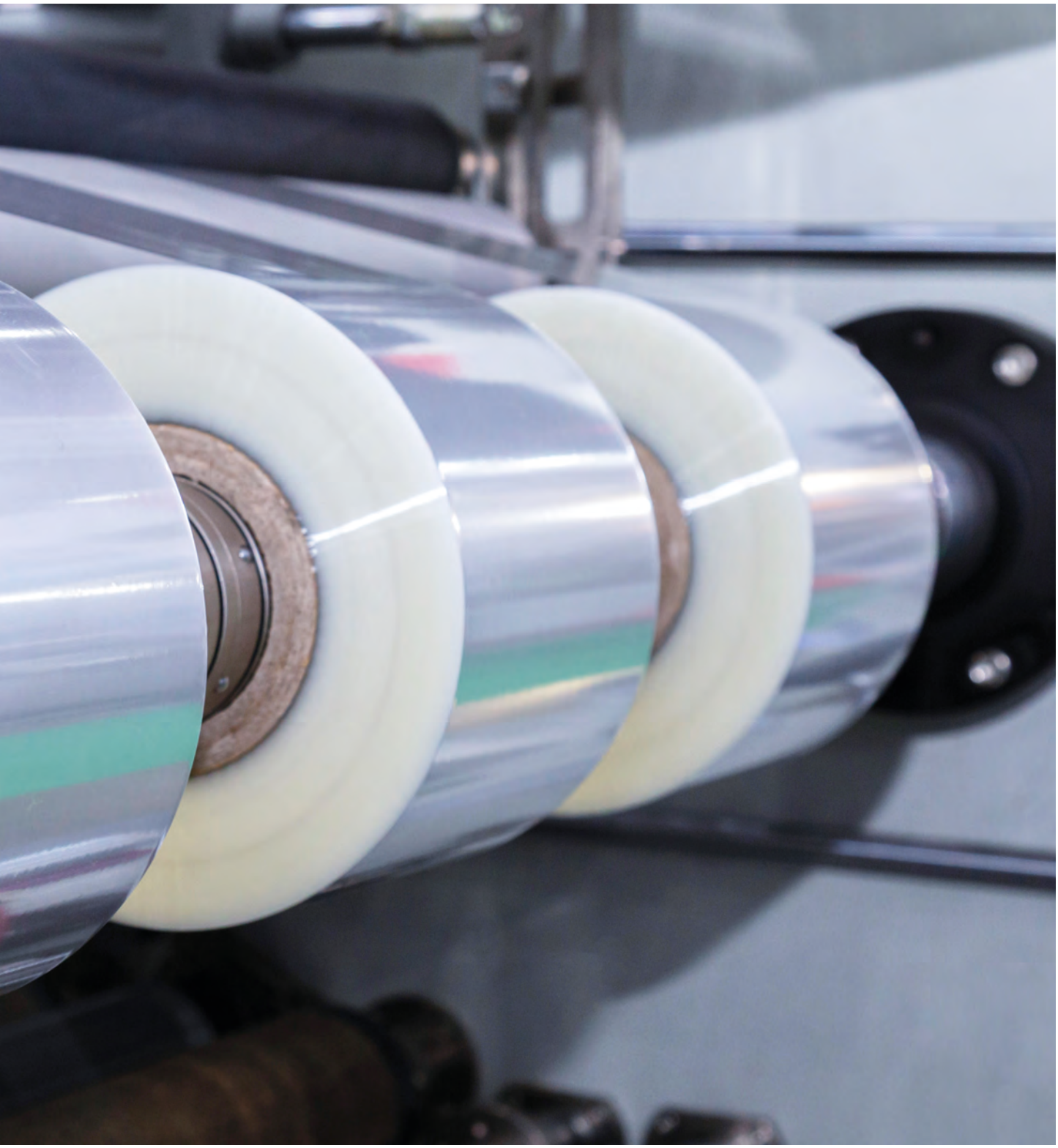
Tubitex es una empresa italiana especializada en la producción y en la venta de tubos de cartón industrial. Activa desde 1976, Tubitex figura entre los primeros productores europeos de tubos, bobinas y mandriles de cartón espiralado y rectificado para los productos de películas de plástico para alimentos, la industria del papel y gráfica, el sector textil y el embalaje. Sus productos son apreciados en Italia y en el mundo por la calidad y la garantía de elevadas prestaciones en los bobinados pesados y de alta velocidad de materiales de papel, película plástica o hilos sintéticos.

Los productos para el sector del embalaje de alimentos

Tubitex se dirige al sector del embalaje de alimentos con una amplia gama de tubos para películas plásticas destinados al embalaje de alimentos frescos. Los productos están fabricados de cartón reciclable al 100% y son reutilizables una o más veces, según el tipo de uso. El material de los mandriles de cartón está compuesto de fibras recicladas al 90-95% y por sustancias vegetales e inertes naturales al 5-10%, para permitir la eliminación junto con el papel, respetando las lógicas de optimización de los envasados industriales para uso alimentario y las normativas vigentes en relación al embalaje.

Los mandriles de cartón Tubitex para películas de polipropileno, PVC, polietileno y poliéster, películas acopladas y películas impresas están caracterizados por una elevada velocidad de bobinado y por una gran resistencia mecánica, cualidad que los vuelven adecuados incluso en elaboraciones extremas. Los mandriles Tubitex están diseñados respetando las exigencias

TUBITEX



específicas de la industria de las películas para alimentos y otros, respetando plenamente las normas técnicas del sector y las normas higiénicas y sanitarias nacionales y europeas que caracterizan al sector.

El compromiso para la sostenibilidad ambiental

A través de los años, el compromiso constante en la innovación tecnológica y la atención en la sostenibilidad ambiental han llevado a la empresa a obtener importantes objetivos en términos de eficiencia energética. En el 2016, el establecimiento productivo de Tubitex en Barbarano Vicentino (VI) estaba equipado por un sistema fotovoltaico capaz de producir hasta 785.000 kWh/año, equivalentes al 68% del requisito energético empresarial. El uso del sistema fotovoltaico permite ahorrar la emisión de 256.933 Kg. de C02 en la atmósfera cada año, y representa una etapa fundamental en el recorrido de sostenibilidad ambiental emprendido por la empresa.

Además, Tubitex está completando un recorrido que la ha llevado en la última década a evolucionar los propios procesos, productivos y de gestión, hacia estándares más éticos y respetuosos del ambientes y que, serán verificados y certificados en los próximos meses según la norma ISO 14001:2015, con el objetivo de obtener una filosofía cada vez más eco-sostenible y divulgativa. Por otra parte, se ha iniciado un recorrido de Life Cycle Assessment, con el objetivo de cualificar el impacto ambiental de los productos a través de todo el ciclo de vida, desde el uso como materia prima hasta su eliminación. Durante este análisis, a través de los modelos operativos definidos por el Internacional Organization for Standardization (ISO) serán calculado los consumos de todo el ciclo de vida del producto en términos de materia prima, agua y energía y los desechos generados en el ambiente en forma de emisiones en el aire, en el agua y en el suelo. En la base de las informaciones recolectadas, Tubitex adoptará todas las medidas necesarias para la reducción del impacto ambiental generado por los procesos empresariales.

La atención al cliente

Gracias a una investigación cualitativa realizada en 2017 por el instituto de investigaciones Cerved por cuenta de Tubitex, se ha podido comprobar que el 95% de nuestras empresas clientes está totalmente satisfecha con el producto y con el servicio recibido y el 72% de ellas aconsejaría nuestra empresa a otras personas. Entre los aspectos más apreciados, figuran las elevadas prestaciones de los productos, la flexibilidad al gestionar las variaciones de los pedidos, el respeto de las técnicas específicas y la rapidez de los tiempos de entrega.

Productos versátiles para distintos sectores productivos

Los tubos de cartón Tubitex se presentan para muchos usos, desde el bobinado de distintos tipos de papel para la industria papelera a las bobinas para el hilado de fibra químicas destinadas al sector textil, desde la producción de etiquetas y cintas adhesivas a la producción de contenedores de cartón para el sector del embalaje, la industria de la gráfica y de la fabricación de papel y cartón. Además de los tubos espiralados normales, Tubitex realiza mandriles rectificados dotados de una superficie lisa, sin ondulaciones que derivan de la combinación de los papeles de acabado. Este último tipo de producto es adecuado para películas de espesor limitado, o en todas las aplicaciones que vuelven necesario rebobinar rápidamente películas plásticas y especiales.

www.tubitex.com

Higher quality cardboard pipes and cores, for companies striving for excellence!!
Tubes Cores Bobbins
TUBITEX
núcleo de tu éxito!
www.tubitex.com
أنابيب ومواسير
وبكرات لف مصنوعة
من الكرتون ذات جودة
عالية، للشركات التي
تبحث عن القمّة!

LOS CUATRO GRANDES DE LATINOAMERICA

Las cuatro economías más grandes de América Latina aumentarán el PIB de América del Sur en 2020. Con un pronóstico de crecimiento del 6%, superando el del área de Asia-Pacífico; por este motivo, muchas empresas de todo el mundo comenzaron a prestar atención a la situación económica de los países que la integran.

El import/export es impulsado principalmente por Brasil, que tiene una reputación como productor de semillas de soja en cultivos no modificados genéticamente, que encuentra al principal comprador en el mercado chino, siguiendo las restricciones comerciales impuestas por los Estados Unidos a China. El alto contenido de proteínas y la producción no OGM mencionada anteriormente, permiten a los agricultores mantener precios altos y, para evitar cambios en los precios que puedan afectar a la economía en el tiempo, los pronósticos son de expansión potencial en otras áreas de exportación en el caso de que los precios disminuyan.
Interesante por su proximidad a los Estados Unidos de América, México ofrece oportunidades de expansión para aquellas empresas que desean garantizar una producción de bajo costo en múltiples instalaciones de producción.
Tanto Brasil como México entre la principales importaciones ven la maquinaria industrial. También incluyen plástico y materias primas, que luego serán transformadas y exportadas nuevamente.
Como el Brasil, la Argentina también es un player interesante en cuanto a la exportación de productos alimenticios. Argentina es el nodo central del comercio en América del Sur, gracias también a las áreas de libre comercio y al área especial de aduanas, lo que permite ahorros de costos.

En cuanto a las tecnologías para apoyar al sector agrícola, encontramos en Colombia un excelente partner, con el apoyo del gobierno colombiano que ofrece subsidios para la importación de equipos agrícolas. Colombia, al igual que Argentina, también se está convirtiendo en un punto de acceso a toda América Latina, gracias a un entorno empresarial muy rentable y competitivo. Argentina y Colombia también importan principalmente maquinaria de países como Brasil, China, Estados Unidos, México y Alemania.

Brasil, México, Argentina y Colombia impulsarán el PIB de América del Sur en 2020

Os quatro grandes da América Latina

O PIB DA AMÉRICA DO SUL EM 2020 CRESCERÁ GRAÇAS A BRASIL, MÉXICO, ARGENTINA Y COLÔMBIA

Serão as quatro maiores economias da América Latina as que impulsionarão o PIB da América do Sul em 2020. A previsão é de crescimento de 6%, superando a área da Ásia-Pacífico; por esta razão, muitas empresas em todo o mundo prestam atenção à situação econômica dos países sul-americanos.

O import/export é puxado principalmente pelo Brasil, que detem a fama de produtor de sementes de soja em cultivos não geneticamente modificados e que encontra na China o comprador principal, conseguentemente à imposição das restrições comerciais impostas pelos EUA à mesma China. O alto teor protéico e a produção não OGM acima mencionada permitem que os agricultores mantenham preços altos e, a fim de precaver-se contra quaisquer mudanças de preço ao longo do tempo que possam afetar a economia, as previsões são de uma possível expansão em outras áreas de exportação, no caso em que os preços diminuirem.

Interessante por sua proximidade com os Estados Unidos da América, o México oferece oportunidades de expansão às empresas que

querem garantir produção de baixo custo em instalações de produção múltiplas.

Tanto o Brasil quanto o México vêem as maquinarias industriais entre as principais importações, as quais também incluem matérias-primas e materiais plásticos que serão transformados e exportados novamente.

Como o Brasil, a Argentina também é um player interessante no que diz respeito à exportação de produtos alimentares. A Argentina resulta ser o nó central para os intercâmbios na América do Sul, também graças às áreas de livre-câmbio e à área aduaneira especial, permitindo poupar nos custos.

No que diz respeito às tecnologias de suporte ao setor agrícola, encontramos a Colômbia como ótimo partner, graças ao suporte do governo de lá, o qual oferece subvenções à importação de equipamentos agrícolas. A Colômbia também, assim como a Argentina, está transformando-se em um ponto de acesso à América Latina toda, graças a um âmbito empresarial muito rentável e competitivo. Também Argentina e Colômbia importam maquinarias principalmente de países quais Brasil, China, EUA, México e Alemanha.

FUNDAS PERSONALIZADAS Y ETIQUETAS AUTOADHESIVAS

Después de más de treinta años de esfuerzo constante, lo que le ha permitido a la empresa introducir nuevos procesos de producción, operativos, de gestión y organizativos para su sistema de calidad, Orograf es un nome muy conocido en el sector de las etiquetas adhesivas.
Orograf ha recibido la certificación ISO 9002, manteniendo la máxima versatilidad en todas las etapas de procesamiento, desde el diseño grafico de etiquetas hasta la producción que es interna al sistema; una ventaja competitiva para sus clientes, que ven la gestión completa de procesos, desde la etapa de diseño hasta la producción, como la mejor garantía de máxima calidad.

Orograf es un socio completo, con la pericia para satisfacer todos sus requisitos.

La innovación y la investigación siempre han sido nuestras prioridades, permitiéndonos crear productos que ofrecen más que las soluciones tradicionales de etiquetas adhesivas.

ETIQUETAS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD:

- Etiquetas en materiales ultradestructibles.
- Etiquetas en película holográfica impresas en varios colores y con tinta en relieve.
- Etiquetas VACÍAS: si se eliminan, estas etiquetas dejan parte de su color en el producto.
- Hologramas de seguridad bidimensionales y tridimensionales.

GEMELO:

- Esta es una etiqueta que se abre, se compone de dos etiquetas, una

Bainhas personalizadas e etiquetas auto-adesivas

Após mais de trinta anos de esforços constantes, que permitiram à empresa introduzir novos processos de produção, operacionais, gerenciais e organizacionais para o seu sistema de qualidade, a Orograf é um nome conhecido no setor de rótulos pegajosos. A Orograf recebeu a certificação ISO 9002, mantendo a máxima versatilidade em todos os estágios de processamento, desde o design gráfico das etiquetas até ao sistema que é de produção interna, uma vantagem competitiva para seus clientes, que enxergam o gerenciamento completo do processo - desde a fase de projeto até a de produção - em termos de garantia de máxima qualidade.

A Orograf é um parceiro integral, com a perícia para atender a todas as suas necessidades. A inovação e a pesquisa sempre foram nossas prioridades, permitindo-nos criar produtos que oferecem mais do que as tradicionais soluções de etiquetas adesivas.

ETIQUETAS DE PROTEÇÃO E SEGURANÇA:

- Etiquetas em materiais ultradestrutíveis.
- Etiquetas em filme holográfico impresso em várias cores e com tinta em relevo.
- Etiquetas VOID: se removidas, estas etiquetas deixam parte da sua cor no produto.
- Hologramas de segurança bi e tridimensionais.

GÊMEO:

- Este é um rótulo, que se abre, é composto de dois rótulos, um acima do outro e no qual existe a possibilidade de imprimir 4/5 cores por página.

ETIQUETAS DE PROMOÇÃO:

- Etiquetas de tecido.
- Etiquetas adesivas contendo microcápsulas perfumadas, ativadas por atrito.
- Etiquetas adesivas em espuma de borracha de até 2 mm de espessura.

SKI 10 0% PLÁSTICO:

Decorações definitivas para artigos em PVC,

encima de la otra y en la que existe la posibilidad de imprimir 4/5 colores por página.

ETIQUETAS PROMOCIONALES:

- Etiquetas de tela.
- Etiquetas adhesivas que contienen microcápsulas perfumadas, activadas por frotamiento.
- Etiquetas adhesivas de espuma degoma de hasta 2 mm de espesor.

ESQUÍ 10 0% PLÁSTICO:

Decoraciones definidas para artículos en PVC, escritura e diseños de alta resolución, expresiones graficas sin límites.

Nuestros sistemas tipográficos, de serigrafía, offset y de impresión en caliente nos permiten imprimir en cualquier tipo de material adhesivo, como bandas, películas en relieve, metálicas y sintéticas. Nuestra fuerza específica es nuestra capacidad para combinar diferentes sistemas de impresión en una sola línea de producción (impresión tipográfica de alta resolución, impresión offset, flexografía de alta definición, impresión de serigrafía e impresión en caliente con relieve) y esto significa que no hay límites para sua creatividad. Una etiqueta de calidad no solo dice mucho sobre su producto, sino también sobre a imagen da sua empresa. Nuestras máquinas rotativas imprimen hasta seis colores al mismo tiempo, barnizan con UV cualquier tipo de papel o película sintética, y tienen tasas de producción extremadamente altas. Esto nos permite ofrecerle una excelente relación precio-calidad.

Fundas retráctiles

Después de un largo período de preparación, la reciente adición de una nueva máquina de impresión nos ha permitido comenzar la producción de cubiertas de retractilado. Nuestras fundas (producidas en PET, PVC o PLA) se pueden imprimir en más colores e incluso en colores metalizados, para que prevalezca efectivamente el nuevo aspecto y diseño de todos sus productos. Una característica importante es la opción de proporcionar a cada funda un sistema de “desgarre” fácil de sacar después de la compra.

www.orograf.it

escrita e desenhos de alta resolução, expressões gráficas sem limites.

Nossos sistemas tipográficos de impressão - serigrafia, offset e gravação a quente - permitem imprimir em qualquer tipo de material adesivo, como filme listrado, gravado em relevo, metálico e sintético. Nossa força específica é a nossa capacidade de combinar diferentes sistemas de impressão em uma única linha de produção (impressão tipográfica de alta resolução, offset, impressão flexográfica de alta definição, serigrafia e impressão a quente com gravação) e isso significa que não há limites para sua criatividade. Um rótulo de qualidade não só fala muito sobre o seu fólio, mas também contribui para o caraterizar sua empresa.

Nossas máquinas rotativas imprimem até seis cores contemporaneamente, verniz UV em qualquer tipo de papel ou filme sintético, e têm taxas de saída extremamente altas. Isso nos permite oferecer uma excelente relação preço/qualidade.

Bainhas retrácteis

Após um longo período de preparação, a recente adição de uma nova máquina de impressão nos permitiu iniciar a produção de bainhas retrácteis. Nossas bainhas (produzidas em PET, PVC ou PLA) podem ser impressas em mais cores e até metalizadas, a fim de efetivamente prover nova aparência e novo design a todos os seus produtos. Uma característica importante é a opção de fornecer a cada bainha um sistema de tirá-la fácil após a compra.

www.orograf.it

Zambelli

Follow

Automatic Packaging Machines

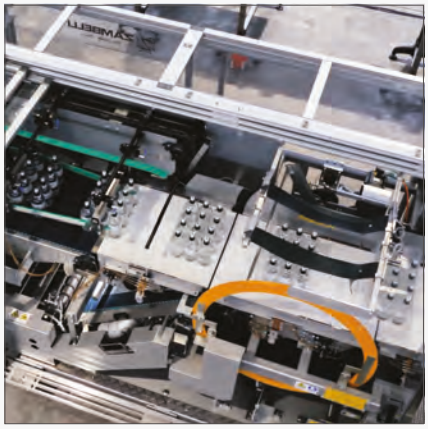
1969-2019 #50YearsOfBusiness

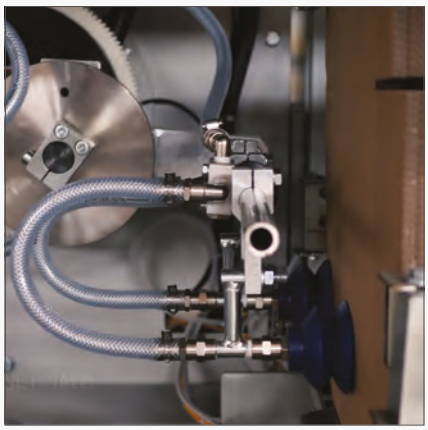
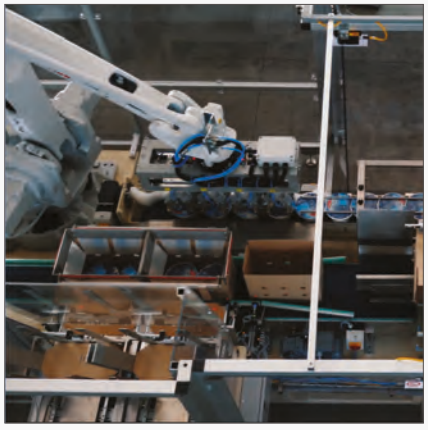
Bologna, Italy

zambelli@zambelli.it

www.zambelli.it

POSTS IGTV TAGGED



ZAMBELLI: NOS ENCANTA DISEÑAR Y CUIDAR DE NUESTROS CLIENTES

50 años

1500 clientes en todo el mundo

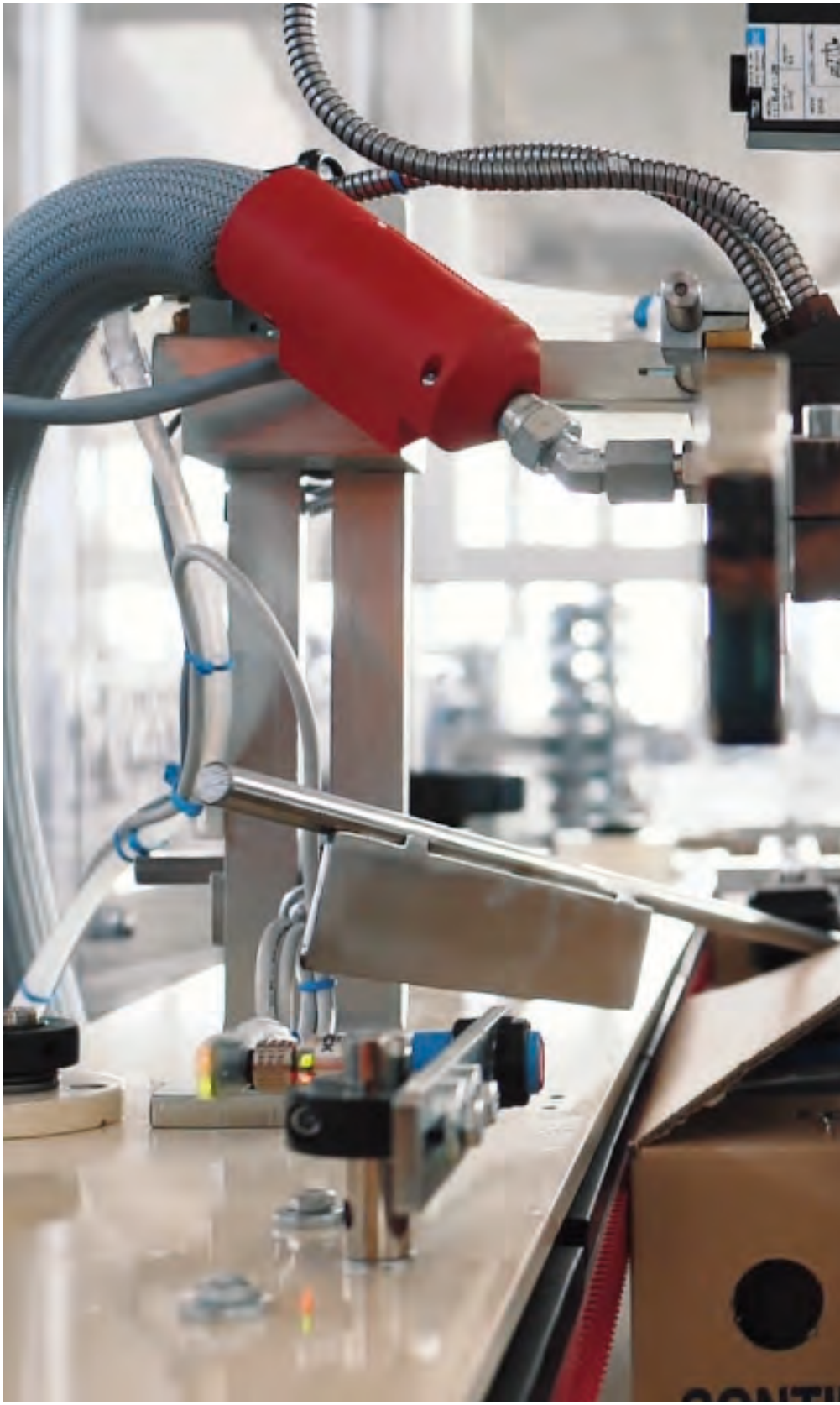
Han pasado 50 años desde que Flavio Zambelli decidió escuchar a su corazón inaugurando su pequeño negocio en el centro de Bolonia. Desde entonces, gracias a su perseverancia y al ingreso de las generaciones primera y segunda, Zambelli sigue creciendo y sirve con orgullo a los clientes de todo el mundo.

Gama de productos

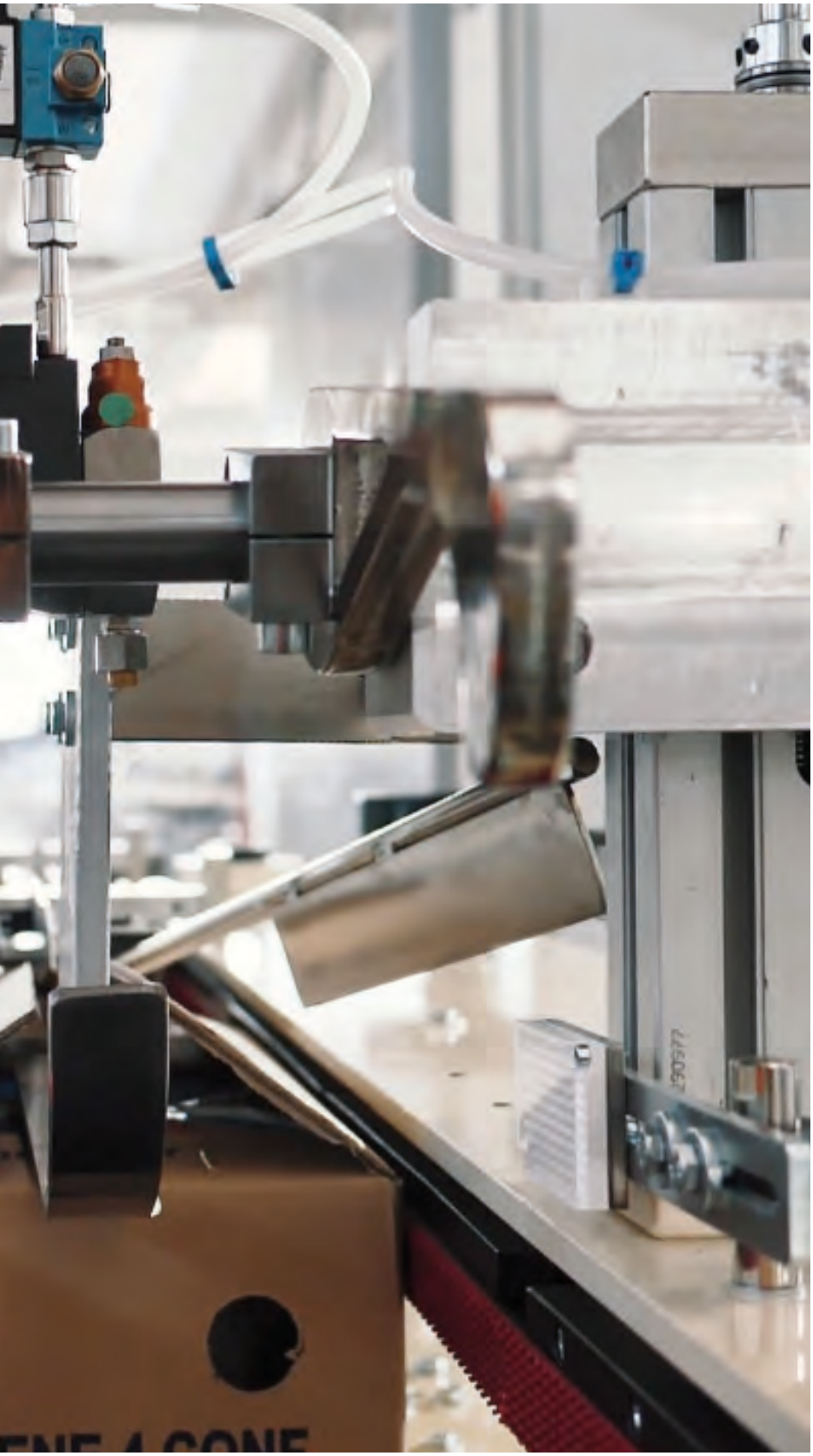
Las máquinas Zambelli son versátiles y fiables, de larga duración y alto rendimiento, las más adecuadas a la necesidad del cliente para el embalaje secundario, en una amplia gama de industrias, entre las cuales las de alimentos y bebidas, de alimentos para animales domésticos, de productos para la salud y el cuidado de la persona y las industrias químicas. La producción de Zambelli se extiende desde envolvedoras en film termoencogible, estuchadoras y encajadoras, hasta las últimas aplicaciones de robótica pick-and-place y paletización.

Zambelli también abordó el aspecto del ahorro de energía relativo a las máquinas de envoltura termoencogible de su producción, al adoptar una solución innovadora específica para el encogimiento de la envoltura, que permite obtener paquetes estéticamente perfectos sin deformación o pliegues y, al mismo tiempo, de lograr una reducción del consumo eléctrico.

El objectivo de fiabilidad y eficiencia alcanzado actualmente por las máquinas de embalaje Zambelli, se acompaña con su facilidad de uso y se completa con la estricta atención a las normas internacionales de seguridad.



Zambelli, desde 1969, diseña y produce soluciones tecnológicas de vanguardia par el sector de maquinaria de embalaje



Zambelli: adoramos projetar e cuidar de nossos clientes

Zambelli, desde 1969 para hoje, projeta e fabrica soluções tecnológicas de vanguarda no setor das máquinas de embalagem

50 anos

1500 clientes no mundo inteiro

50 anos passaram desde que Flavio Zambelli resolveu escutar o seu coração abrindo a pequena empresa dele no centro da cidade de Bolonha. Desde então, graças à perseverança dele e à entrada das gerações primeira e segunda, Zambelli continua crescendo e é com orgulho que serve clientes de todo el mundo.

Gama de produtos

As máquinas Zambelli são versáteis e seguras, de longa duração e alto desempenho, as mais adequadas às necessidades do cliente para a embalagem secundária, em uma ampla gama de indústrias, entre as quais as de alimentos & bebidas, alimentos para animais de companhia, de produtos de cuidado para a saúde e indústrias químicas. A produção de Zambelli vai desde máquinas para embalar com filme plástico, máquinas de cartonagem, empacotadoras de caixas, até as últimas aplicações de robótica para apanhar & colocar e para a paletização.

Zambelli abordou também a questão da poupança de energia com relação às máquinas para embalar com filme plástico de sua produção, adotando soluções inovadoras e específicas para o retraimento do filme plástico, as quais permitem obter parcelas esteticamente impecáveis, desprovidas de deformações e pregas e, ao mesmo tempo, também permitem de alcançar uma redução dos consumos de energia elétrica. O objetivo de segurança e eficiência atualmente atingido pelas máquinas de embalagem Zambelli é acompanhado da facilidade de utilização e completado com a rigorosa atenção à regulamentação internacional de segurança.

Servicios para el cliente

Zambelli, con el fin de satisfacer plenamente todas las necesidades del cliente, puede proporcionar varios tipos de servicios antes y después de la venta:

- diseño;
- instalación;
- documentación técnica;
- servicio y repuesto;
- actualizaciones;
- cursos de capacitación.

Las máquinas Zambelli están diseñadas y fabricadas para garantizar un funcionamiento fluido a lo largo de las décadas, con una actividad de mantenimiento mínima, gracias al uso de soluciones tecnológicas modernas y funcionales, basadas sobre sistemas de control avanzados y reducción de las piezas móviles. Por esta razón las máquinas Zambelli tienen menos desgastes y necesitan menos ajustes. Las piezas de repuesto para las máquinas de embalaje están disponibles para todas las series realizadas a lo largo de los años, pero, en el caso de plantas muy antiguas, es posible de las actualizar, gracias a la disponibilidad de kits destinados a mejorar el rendimiento de la máquina.
Zambelli ofrece todas las vantajas de la actualización, incluso con respecto a la tecnología PLC con los productos más conocidos en el mercado - como Allen Bradley, Siemens, Omron. Por último el personal técnico de Zambelli ofrece cursos de formación, con la función de suministrar a los técnicos y operadores la información necesaria relativa a la operación y al mantenimiento del equipo Zambelli.

HMI - Interfaz humano-máquina

Zambelli utiliza un HMI avanzado y fácil de usar, gracias a lo cual el operador puede aprender rápidamente a utilizar la nueva máquina.Desde el HMI el operador puede comprobar el estado de la máquina, establecer los parámetros, acceder a la configuración de máquina y salvar datos de formato; el sistema de supervisión de máquina incluye fotos y vídeos de asociado con el formato.

Máquinas & Sistemas

- Termoencogedoras
- Encajadoras
- Estuchadoras
- Sistemas robóticos

Termoencogedoras serie LFT

- Disponibles para el embalaje con film sólo, plancha + film, bandeja + film.
- Máquina de empaque de movimiento continuo apta para agrupar y embalar latas, botellas de plástico &

Serviços ao cliente

Zambelli, a fim de satisfazer plenamente cada uma das necessidades do cliente, pode providenciar vários tipos de serviços pré e pós-venda:

- Projeto
- Instalação
- Documetação técnica
- Serviço e fornecimento de peças de reposição
- Atualizações
- Cursos de capacitação

As máquinas Zambelli são projetadas e fabricadas para assegurar operções simples ao longo de décadas, com manutenção programada mínima, graças ao uso de soluções tecnológicas modernas e funcionais, com base em sistemas de controle avançados e na redução dos elementos móveis. Por este motivo as máquinas Zambelli apresentam um desgaste menor e precisam de menos ajustes.
As peças de reposição para as máquinas de embalagem são disponíveis para todas as séries produzidas ao longo dos anos mas, no caso de instalações muito antigas, vai ser possível a delas atualização, graças à disponibilidade de kits de melhoria previstos para o desempenho das máquinas.
Zambelli oferece todas as vantagens da atualização em relação também à tecnologia, desde a antiga PLC até aos produtos no mercado - como Allen Bradley, Siemens, Omron - sem necessidade de reposição dos servomotores sem escova, dos drivers e inversores os quais permanecem os mesmos originariamente instalados na máquina.
Enfim, o pessoal técnico da Zambelli proporciona cursos de capacitação com função suprir os técnicos e os operadores com as necessárias informações relativas à operatividade e à manutenção do equipamento Zambelli.

HMI - Interface Homem/Máquina

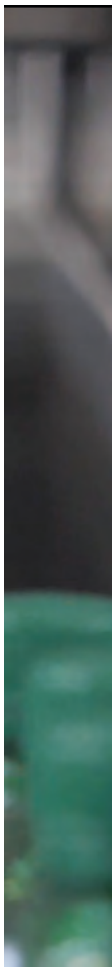
Zambelli utiliza uma HMI avançada e intuitiva, graças à qual o operador pode aprender rápido a usar a nova máquina.
Através da HIM o operador pode verificar o estado de funcionamento da máquina, estabelecer os parâmetros, acessar à configuração da máquina e salvar os dados do formato; o sistema de monitorização da máquina inclui fotos e vídeos associados ao formato.

Máquinas & Sistemas

- Máquinas para embalar com filme plástico
- Empacotadoras de caixas
- Máquinas de cartonagem
- Sitemas robotizados

Máquinas para embalar com filme plástico

- Disponíveis para filme só, coxim chato + filme, bandeja + filme.
- Máquinas para embalagem de movimento contínuo



de vidrio, tarros & potes con film termorretráctil, con o sin soporte de cartón (plancha o bandeja).

- LFT han sido concebidas para permitir un cambio de formato rápido y fiable; todas las piezas móviles están equipadas con asas ajustables sobre varillas métricas o volantes, con display para lectura digital, para que el operador pueda llevar a cabo el cambio de formato simplemente siguiendo el procedimiento y ajustando cada pieza a la posición fijada.
- LFT están equipadas con puertas de acesso transparentes en todos os lados permitiendo limpieza y mantenimiento rápidos.
- Interruptores de seguridad conectados al circuito de emergencia, paran inmediatamente la máquina en la apertura de la puerta de acesso.
- El desbobinador del film está accionado por motor impulsado a velocidad constante, para tirar el film a la sección de corte sin ninguna tensión. La cuchilla de corte simple es de tipo serrado y su movimiento rotatorio, impulsado por servomotor, permite que la velocidad de corte sea perfectamente regulada para el formato programado, de acuerdo con la longitud de la banda.
- Una avanzada tecnología de corte permite utilizar film muy delgado con un ahorro enorme.

adequadas para agrupar e embalar: latas, garrafas plásticas & de vidro, boiões & vasilhas, com filme termoretrátil, com o sem apoio de papelão (coxim chato ou bandeja).

- LFT foram projetadas para permitir rápida e fiável conversão do formato; todas as peças móveis são equipadas com asas reguláveis sobre varetas métricas ou manivelas com display digitais, de modo que o operador pode realizar a conversão do formato simplesmente acompanhando o procedimento e ajustando cada peça na posição programada.
- LFT são equipadas com portas de acesso transparentes e de todos os lados permitindo limpeza e manutenção rápidas.
- Interruptores de segurança conectados ao circuito de paragem de emergência em caso de abertura de porta de acesso.
- O desenrolador do filme é impulsionado por motor a velocidade constante puxando o filme à posição de corte sem quaisquer tensão. A lâmina de corte simples é serrilhada e o seu movimento giratório, impulsado por servomotor, permite à velocidade de corte ser perfeitamente adaptada ao formato programado, de acordo com o calibre do fardo.

- Disponible una tarjeta electrónica de conexión remota para la solución de problemas.
- Disponible intercambio de datos con SCADA corporativo.

Encajadoras en caja pre pegada

- Adecuadas para el empaque de estuches y flow packs.
- Sellado de cajas mediante cinta adhesiva o cola caliente.
- Las encajadoras están equipadas con puertas de acesso transparentes en todos os lados permitiendo limpieza rápida y actividades de mantenimiento.
- El cambio de formato es muy rápido gracias a las asas sobre varillas métricas o volantes, con display para lectura digital instalados sobre todas las piezas móviles. El operador puede llevar a cabo el cambio de formato simplemente siguiendo el procedimiento y ajustando cada pieza a la posición fijada.
- Interruptores de seguridad conectados al circuito de emergencia, paran inmediatamente la máquina en la apertura de la puerta de acesso.
- Disponible una tarjeta electrónica de conexión remota para la solución de problemas.
- Disponible intercambio de datos con SCADA corporativo.

Embaladoras wrap-around

- Adecuadas para el empaque de botellas y estuches.
- Uma tecnologia de corte avançada permite utilizar filmes muito finos com elevada poupança destes.
- Disponível cartão eletrônico de conexão remota para a solução de problemas.
- Disponível intercâmbio de dados com SCADA corporativo.

Empaquetadoras de caixas para RSC

- Adequadas para embalagem de caixas de papelão e produtos que saem de empaquetadoras de fluxo, precisando de etiquetado por RSC.
- Selagem de caixas por fita adesiva ou cola quente.
- As empaquetadoras de caixas são equipadas com portas de acesso transparentes e de todos os lados permitindo limpeza e manutenção rápidas.
- A conversão do formato é muito veloz graças as asas reguláveis sobre varetas métricas ou manivelas com display digitais instalados sobre todas as peças móveis. O operador pode realizar a conversão do formato simplesmente acompanhando o procedimento e ajustando cada peça na posição programada.
- Interruptores de segurança conectados ao circuito de paragem de emergência em caso de abertura de porta de acesso.
- Disponível cartão eletrônico de conexão remota para a solução de problemas.
- Disponível intercâmbio de dados com SCADA corporativo.

- Sellado de cajas por cola caliente.
- Las encajadoras wrap-around están equipadas con puertas de acesso transparentes en todos os lados permitiendo limpieza rápida y actividades de mantenimiento.
- El cambio de formato es muy rápido gracias a las asas sobre varillas métricas o volantes, con display para lectura digital instalados sobre todas las piezas móviles. El operador puede llevar a cabo el cambio de formato simplemente siguiendo el procedimiento y ajustando cada pieza a la posición fijada.
- Interruptores de seguridad conectados al circuitro de emergencia, paran inmediatamente la máquina en la apertura de la puerta de acesso.
- Disponible una tarjeta electrónica de conexión remota para la solución de problemas.
- Disponible intercambio de datos con SCADA corporativo.

Estuchadoras

- Disponibles para embalar productos en Wrap-Around o cartones prepegados.
- Las estuchadoras también están equipadas con puertas de acesso transparentes en todos os lados permitiendo limpieza rápida y actividades de mantenimiento.
- Capacidad de almacén inclinado.
- El cambio de formato es muy rápido gracias a las asas sobre varillas métricas o volantes, con display para lectura digital instalados sobre todas las piezas que tienen que ser movidas.
- Disponible una tarjeta electrónica de conexión remota para la solución de problemas.
- Disponible intercambio de datos con SCADA corporativo.
- Disponible lubricación centralizada con sistema de bomba automática.

Sistemas robóticos

- Para aplicaciones con contenidores dificil de manejar como potes cónicos que no se puedan acumular y empujar.

Ferias 2019-2020
Pack Expo, Las Vegas [23-25/09/2019]
BrauBeviale, Nuremberg [12-14/11/2019]
Interpack, Düsseldorf [07-13/05/2020]

Visitad nuestra página web **www.zambelli.it** & seguidnos on Facebook **@ZambelliPackaging**!

Embaladoras de enrolar

- Adequadas para envolver garrafas e caixas necesitando de enrolamento (Wrap-Around).
- Selagem de caixas por cola quente.
- Embaladoras WR são equipadas com portas de acesso transparentes e de todos os lados permitindo limpeza e manutenção rápidas.
- A conversão do formato é muito veloz graças as asas reguláveis sobre varetas métricas ou manivelas com display digitais instalados sobre todas as peças móveis. O operador pode realizar a conversão do formato simplesmente acompanhando o procedimento e ajustando cada peça na posição programada.
- Interruptores de segurança conectados ao circuito de paragem de emergência em caso de abertura de porta de acesso.
- Disponível cartão eletrônico de conexão remota para a solução de problemas
- Disponível intercâmbio de dados com SCADA corporativo.

Máquinas de cartonagem

- Adequadas para embalagem de produtos em Wrap-Around ou de caixas de papelão pre-colados.
- As máquinas de cartonagem são equipadas com portas de acesso transparentes e de todos os lados permitindo limpeza e manutenção rápidas.
- Possibilidade de armazenagem inclinada.
- A conversão do formato é muito veloz graças as asas reguláveis sobre varetas métricas ou manivelas com display digitais instalados sobre todas as peças a serem movimentadas.
- Disponível cartão eletrônico de conexão remota para a solução de problemas
- Disponível intercâmbio de dados com SCADA corporativo.
- Disponível lubrificação centralizada por bomba automática.

Sistemas robotizados

- Para aplicações que combinam emabalagem com outras tarefas, como aplicar tampa superior contendo aditivos intensificadores de sabor, a serem adicionados nos boiões aos alimentos prontos para consumo.

Feiras 2019-2020
Pack Expo, Las Vegas [23-25/09/2019]
BrauBeviale, Nuremberg [12-14/11/2019]
Interpack, Düsseldorf [07-13/05/2020]

Visitem nosso sítio web **www.zambelli.it** & sigam-nos no Facebook **@ZambelliPackaging**!

OTRA REALIZACIÓN IMPORTANTE DE BONDANI SRL PACKING SYSTEM

La empresa ha realizado para una compañía importante de café, una instalación de desplazamiento y paletización innovadora de cajas que contienen cápsulas.

Con su sede situada en el corazón del valle gastronómico italiano, o sea la provincia de Parma, Bondani Srl Packing Sysem ya es una realidad afirmada y de excelencia absoluta hasta el punto de ser escogida como socio fiable por parte de muchas empresas nacionales e internacionales importantes del sector alimentario y no solo de éste. La empresa de Parma, con sede en Noceto, produce desde siempre líneas de mecanización completas: desde la banda de transporte para cada paquete hasta la paletización de cajas y bandejas. Y gracias a las experiencias profundas y específicas de su personal técnico y de diseño altamente cualificado, es capaz de intervenir en los problemas más complejos de embalaje y desplazamiento de productos.

Dicha instalación (completamente automática, al funcionar a plena capacidad) logrará paletizar al mismo tiempo 3 líneas diferentes de cajas, provenientes de tres empaquetadoras distintas.

Bondani incorpora robots antropomórficos en sus fábricas desde 2001: también en este caso, la paletización recae en un sistema antropomórfico en el que se aplica un cabezal de agarre multifunción y una base especial reforzada, debidamente proyectados y dimensionados según las exigencias específicas establecidas por el proyecto.

Con esta instalación la empresa ha confirmado aún más su capacidad de

Outra importante realização de Bondani Srl Packing System

A empresa realizou para uma importante empresa produtora de café, uma inovadora instalação de movimentação e paletização de caixas contendo cápsulas. Com sua sede situada no coração da food-valley italiana, ou seja a província de Parma, Bondani Srl Packing System jé é uma realidade consolidada e de absoluta excelência a ser escolhida como parceira confiável por muitas empresas nacionais e internacionais do setor alimentar e não só. A empresa parmense, com base em Noceto, produz desde sempre linhas de mecanização completas: desde a esteira transportadora para cada embalagens individuais até à paletização de caixas e de bandejas. E, graças às aprofundadas e específicas experiências do próprio pessoal técnico e de projetos altamente qualificado, é capaz de intervir nas mais complexas problemáticas de embalagem e movimentação de produtos.

Esta instalação, completamente automática, quando estiver em pleno funcionamento será capaz de paletizar simultaneamente 3 linhas distintas de caixas provenientes de três diferentes acondicionadoras.

A Bondani integra nas próprias instalações robôs antropomorfos já desde 2001: neste caso também a paletização é confiada a um antropomorfo ao qual foi aplicada uma cabeça de retirada multifunção e uma base especial reforçada, oportunamente projetada e dimensionada segundo as exigências específicas ditadas pelo projeto.

Com esta instalação a empresa reconfirmou mais uma vez se ser capaz de enfrentar a contínua evolução do mercado, introduzindo sistemas e soluções de vanguarda. Instalação, aquela realizada, que entra

enfrentar la evolución continua del mercado, introduciendo sistemas y soluciones de vanguardia. La instalación realizada entra plenamente en la industria 4.0, en donde la trazabilidad del producto, el intercambio de datos de producción en tiempo real, la interfaz hombre-máquina, el sistema de teleasistencia remota y la red dedicada para el intercambio de datos, son características imprescindibles. Se ha prestado atención especial también a la contención del consumo de energía utilizando motores eléctricos de clase IE3.

Toda la mecanización y el desplazamiento de las paletas llenas y vacías se produce mediante una lanzadera inteligente tipo LGV. Las paletas, al ser formadas, son enrolladas una a otra y etiquetadas de forma unívoca y por, último son enviadas al almacén centralizado existente. Un trabajo importante se ha realizado en la trazabilidad del producto. Gracias al uso de lectores de códigos de barras adecuados dotados de iluminadores, en efecto, las cajas son leídas una a una al entrar en la bahía de paletización; ello permite generar un código unívoco de la paleta que, al ser enrollada y etiquetada, se dirigirá hacia el almacén. Para completar, un sistema software SCADA con esquema interactivo.

Una realización de vanguardia que confirma plenamente la capacidad de Bondani Srl Packing System de satisfacer las exigencias más innovadoras del mercado. La empresa opera en un sector de alta competitividad y ha demostrado que dinamismo, velocidad en dar respuestas y máxima flexibilidad en personalizar proyectos y trabajos según las solicitudes específicas de los clientes, son la clave para obtener óptimos resultados.

De este modo, esta última realización brinda prestigio a la historia de Bondani srl. que desde 23 años sigue su camino empresarial como siempre con empeño, dedicación y seriedad.

www.bondani.it

com pleno título na indústria 4.0, onde a rastreabilidade do produto, a troca de dados de produção em tempo real, a interface homem máquina, o sistema de teleassistência em remoto e a rede dedicada para a troca de dados, são características imprescindíveis. Uma atenção especial foi dirigida também à contenção do consumo energético, através do uso de motores elétricos de classe IE3.

Toda a mecanização e a movimentação das paletes cheias e vazias é feita por meio de uma vaivém inteligente de tipo LGV As paletes, depois de formadas, são envolvidas uma por uma e etiquetadas univocamente e finalmente enviadas ao armazém centralizado existente. Foi realizado um importante trabalho no tracking do produto: com a utilização de adequados leitores de códigos de barras, providos de iluminadores, as caixas são lidas uma por uma ao entrar no espaço de paletização permitindo, assim, de gerar um código unívoco para a palete que, uma vez envolvida e etiquetada, seguirá rumo ao armazém. Completa tudo um sistema software SCADA com lay-out interativo.

Uma realização de vanguarda que não faz senão confirmar a capacidade de Bondani Srl Packing System de satisfazer as mais inovadoras exigências de mercado. A empresa opera num setor de alta competitividade e demonstrou que o dinamismo, a velocidade ao dar respostas e a máxima flexibilidade em customizar projetos e trabalhos segundo os pedidos específicos dos clientes, são a chave para obter ótimos resultados.

Assim, esta última realização também dá brilho à história de Bondani srl, que há 23 anos prossegue seu caminho empresarial como sempre, com empenho, dedicação e seriedade.

www.bondani.it

PELARE, AFFETTARE, SPREMERE,
CUOCERE, PASTORIZZARE,
RIEMPIRE E CONFEZIONARE.

E A VALLE?

BONDANI
PACKING SYSTEMS
Sistemi su misura per packing, movimentazione e palettizzazione

IMBALLARE,
MOVIMENTARE,
PALLETTIZZARE
E PREDISPORRE
LO STOCCAGGIO IN
MAGAZZINO.

SINGOLE MACCHINE E LINEE COMPLETE
PER LA MECCANIZZAZIONE
DELLE CONFEZIONI, CHIAVI IN MANO.

TO PEEL, SLICE,
SQUEEZE, COOK,
PASTEURIZE, FILL,
AND PACKAGE.

BUT DOWNSTREAM?

**TO WRAP,
HANDLE,
PALLETIZE,
AND ORGANIZE
WAREHOUSE
STORAGE.**

SINGLE MACHINES
AND COMPLETE LINES
FOR PACKAGE
MECHANIZATION,
TURNKEY.

Bondani Packing Systems Via Romanina, 3 - 43015 Noceto (PR) – Italy Tel. +39.0521.621100 www.bondani.it

IFP PACKAGING, TECNOLOGÍA PARA EL ENVASADO CON PELÍCULA TERMORRETRÁCTIL

IFP Packaging representa desde hace más de 25 años un sólido punto de referencia en la tecnología para el envasado con película termorretráctil. En 2011 se unió al grupo Tecno Pack S.p.A. y, desde entonces, comenzó un nuevo recorrido de desarrollo tecnológico, comercial e industrial. La empresa fabrica envasadoras continuas electrónicas realizadas en estructura completamente en voladizo, capaces de garantizar un elevado rendimiento, una gran fiabilidad de funcionamiento, sanificación, versatilidad de uso y personalización del proyecto.

Sistemas de carga automáticos, enfardadoras de todos los tamaños y fines de línea completos que vienen totalmente personalizados de fábrica para adaptar cualquier productos a las necesidades particulares del cliente. Al mismo tiempo, la empresa ofrece también al mercado envasadoras robustas y versátiles, fabricadas en serie, con una excelente relación calidad-precio. Con IFP Packaging cualquier tipo de formato encuentra su justa medida: las numerosas soluciones abarcan desde un entorno controlado de alta velocidad hasta el automatismo más avanzado, garantizando siempre

IFP Packaging tecnologia de embalagem em filme termo-retráctil

A FP Packaging representa há mais de 25 anos um firme ponto de referência na tecnologia de embalagem em filme termo-retráctil. Em 2011 entrou no Grupo Tecno Pack S.p.A. e iniciou um novo percurso de desenvolvimento tecnológico, comercial e industrial. A empresa fabrica máquinas de embalagem contínuas eletrónicas realizadas em estruturas integralmente cantiléver, de alto desempenho, grande fiabilidade operativa, saneamento, versatilidade de uso e personalização no projeto.
Sistemas de carregamento automáticos, enfardadoras de qualquer dimensão, final de linha completos são totalmente personalizados pelo setor técnico para adaptar cada produto às específicas exigências do cliente. Ao mesmo tempo a empresa também propõe ao mercado empacotadoras robustas e versáteis, realizadas em série, com uma relação qualidade preço muito vantajosa.

THE SHRINK PACKAGING REVOLUTION IS HERE!

WE SERVE ALL!

DIAMOND 650 2 BELTS

DIAMOND 650 BOX MOTION

INDUSTRY 4.0

IFP Packaging Srl · Via Lago di Albano, 70 · 36015 Schio (VI) · ITALY
Tel. +39 0445 605772 · sales@ifppackaging.it · www.ifppackaging.it

iFP PACKAGING

el mejor resultado posible. Las máquinas IFP Packaging son capaces de envasar, conservar y proteger todos los productos alimenticios, así como envolver productos técnicos, incluso de gran formato como colchones y radiadores, crear y mantener grupos de botellas o frascos, presentar cajas con un envoltorio brillante e invisible y garantizar el número, el peso y la cantidad justos dentro de cada paquete.

DIAMOND 650 2 cintas

Diamond 650 2 cintas es el nuevo modelo de empaquetadora horizontal electrónica para película de pliegue único de IFP PACKAGING. Se caracteriza por una tecnología y una electrónica de última generación, estructura en voladizo y un elevadísimo rendimiento. Diamond 650 2 cintas es fruto de un diseño de vanguardia que ha permitido a una máquina de un alto rendimiento, profesional y con una larga vida útil respetar el precio objetivo requerido, prestándose con la máxima versatilidad a convertirse en un producto apto tanto para pequeñas empresas como para grandes compañías, y capaz de envasar productos individuales con o sin bandeja usando película termorretráctil en función de las necesidades. Su estructura en voladizo y el fácil acceso de sus distintas partes facilitan todas las operaciones de mantenimiento y limpieza, y la carga de la bobina situada en frente del operador facilita mucho su manejabilidad. El modelo se encuentra disponible en versión en acero pintado o en acero inoxidable. La gama de medidas y el sistema de soldadura en continua rotación permiten el empaquetado de piezas muy largas como, por ejemplo, perfiles u objetos inestables. Equipada con una cinta transportadora estándar motorizada, ofrece la posibilidad de empaquetar varios paquetes juntos tanto en línea como uno al lado del otro. Su capacidad de producción es de 60 ppm, con la posibilidad adicional de carga automática. Es especialmente interesante la versión con túnel de termorretracción incorporado, que puede incorporarse en procesos automáticos como una empaquetadora de línea. La posibilidad de contar con una máquina configurada de derecha a izquierda, y viceversa, permite a un único operador controlar dos máquinas al mismo tiempo.

La pantalla táctil permite memorizar hasta 200 programas diferentes, con la posibilidad de cambio de formato motorizado en función de distintas exigencias de envasado.

Por último, el tiempo que transcurre entre la instalación y la puesta en marcha de la producción se reduce al mínimo gracias a los controles prácticos y de muy fácil comprensión que la empresa garantiza.

www.ifppackaging.it

Qualquer tipo de formato com IFP Packaging encontra sua roupa sob medida: as múltiplas soluções passam da atmosfera controlada para a alta velocidade, até ao automatismo mais avançado, garantindo sempre o melhor resultado que se pode obter. As máquinas IFP Packaging podem embalar, conservar e proteger todos os produtos alimentares, envolver itens técnicos, mesmo de grande formato como colchões ou radiadores, criar e conter grupos de garrafas ou vasos, apresentar caixas com um brilhante e invisível revestimento, garantir o correto número, peso e quantidade dentro de cada embalagem.

DIAMOND 650 2 tapetes

Diamond 650 2 tapetes é o novo modelo de embaladora horizontal eletrónica para filme de uma só dobra de IFP PACKAGING: destaca-se pela tecnologia e eletrónica de última geração, estrutura cantiléver e alto desempenho. Diamond 650 2 tapetes é o resultado de um projeto de vanguarda que permitiu a uma máquina profissional, de longa duração e de elevado desempenho de respeitar o target price requerido, podendo, com a máxima versatilidade, tornar-se um produto apropriado para a pequena empresa bem como para a grande indústria, capaz de embalar produtos individuais com ou sem bandeja, utilizando filme termo-retráctil conforme as necessidades. A sua estrutura cantiléver e o fácil acesso a todas as suas partes simplificam as operações de manutenção e limpeza, e o carregamento da bobina situada em frente ao operador facilita o seu uso. O modelo encontra-se disponível na versão em aço envernizado ou em aço inox. A gama de dimensões e o sistema de soldagem em contínuo giratória permitem a embalagem de peças curtas bem como de peças muito longas, como por exemplo perfis ou objetos instáveis. Dotada de tapete transportador padrão motorizado, oferece a possibilidade de embalar ao juntos pacotes múltiplos em linha ou lado a lado. A sua capacidade produtiva é de 60 ppm com também a possibilidade de carregamento automático. De especial interesse a versão com túnel de termo-retração integrado, pronta para ser inserido em processos automáticos como embaladora de linha. A possibilidade de ter a máquina configurada da direita para a esquerda ou vice-versa permite a um único operador de controlar duas máquinas ao mesmo tempo. O touch screen permite a memorização de até 200 diferentes programas, com a possibilidade de troca de formato motorizado entre as diferentes exigências de embalagem. Finalmente, o tempo que transcorre entre a instalação e o início da produção é reduzido ao mínimo graças à série de controlos práticos e de fácil compreensão garantidos pela empresa.

www.ifppackaging.it

Homogenization in food industry

GEA Ariete Series: highly customized process solutions to always ensure excellent product quality

- High pressure homogenization technology is widely used in many applications to obtain stable emulsions, with longer shelf life.
- It reduces the amount of additives while improving the dispersion of ingredients and the absorption of flavors.
- GEA offers a broad range of homogenizers and plungers pumps from laboratory up to mass industrial scale.

GEA engineering for a better world

gea.com

GSP - ENVASADORAS Y SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE ENVASADO

General System Pack construye y suministra envasadoras y sistemas automáticos de envasado, que se caracterizan por una avanzada tecnología y un elevado estándar de calidad.

Las líneas de envasado fabricadas por General System Pack disponen de gestión electrónica, son extremadamente sólidas, con una larga vida útil y de uso sencillo, fabricadas adoptando soluciones destinadas a resolver las exigencias más duras de ergonomía y desinfección. La amplia gama de modelos que propone General System Pack ofrece soluciones excelentes en todos los sectores del envasado en flow pack, incluidas las alimentaciones automáticas y el fin de línea, abarcando desde una atmósfera controlada de alta velocidad hasta los niveles más elevados de automatización.

Las líneas de envasado propuestas son la mejor solución para las pymes que desean ofrecer un envasado de corte industrial a sus productos.

GSP 55 EVO

GSP 65 BB

GSP - máquinas embaladoras e sistemas automáticos de embalagem

General System Pack fabrica e fornece máquinas de embalagem e instalações automáticas de embalagem, caracteriza-se pela avançada tecnologia e o elevadíssimo padrão de qualidade.

As linhas de embalagem fabricadas pela General System Pack são todas com gestão eletrónica, extremamente robustas, de longa duração e de simples uso, realizadas adotando soluções que visam resolver os mais rigorosos requisitos de ergonomia e saneamento. A ampla gama de modelos que General System Pack propões oferece excelentes soluções em todos os setores de packaging em flow pack, inclusive alimentação automática e final de linha, com atmosfera controlada de alta velocidade, até os máximos níveis de automatismo.

GSP 50 EVO

Estos son algunos ejemplos de envasadoras y líneas automáticas:

GSP 55 EVO: Envasadora electrónica versátil y fiable, extremadamente flexible en el cambio de formato, ideal para productos alimenticios y de otros tipos, tanto para monodosis como para envasados múltiples. Se distingue por su estructura en voladizo y su fácil accesibilidad, pero también por los estándares de sanificación, la sencillez de mantenimiento y la seguridad con los que se ha diseñado.

GSP 65 BB: Envasadora horizontal electrónica de soldadura de larga duración, diseñada para conseguir bolsas herméticas en un entorno controlado para todos esos productos que pueden presentar dificultades de transporte o que requieren de un cuidado extremo y ausencia de golpes durante el transporte y la inserción en la película. Se trata de una solución ideal para aumentar la duración de los productos alimenticios, en el contexto de una envoltura perfecta a nivel estético, pero también capaz de ofrecer una buena protección mecánica al contenido.

GSP 50 EVO: Envasadora horizontal electrónica con un elevado nivel técnico: una máquina veloz, de uso fácil y versátil, capaz de combinar una elevada tecnología con una excelente relación calidad-precio.

www.gsp.it

As linhas de embalagem propostas são as melhores soluções para as empresas de pequeno e médio porte que desejam fornecer um packaging industrial ao próprio produto.

Eis alguns exemplos de embaladora e linha automática:

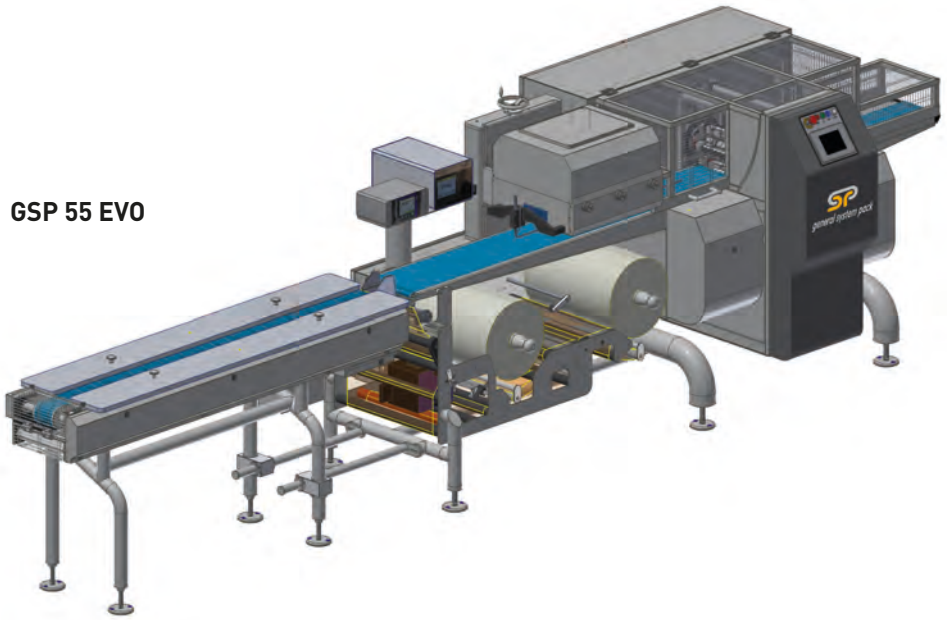
GSP 55 EVO: Empacotadora eletrónica, versátil e fiável, extremamente flexível na troca de formato, ideal para produtos alimentares e não alimentares, para mono-dose bem como para embalagens múltiplas. Destaca-se pela sua estrutura cantiléver e a facilidade de acesso, mas também pelos padrões de saneamento, simplicidade de manutenção e segurança com que foi concebida.

GSP 65 BB: Máquina empacotadora horizontal eletrónica com longo tempo de soldagem, concebida para obter sacos selados em atmosfera controlada de todos aqueles produtos que podem apresentar dificuldade de transporte ou que necessitam de grande cuidado e não suportam traumas no transporte e inserção no filme. É uma solução ideal para aumentar a Shels Life dos produtos alimentares, no contexto de um saco perfeito esteticamente e capaz de oferecer uma boa proteção mecânica ao conteúdo.

GSP 50 EVO: Empacotadora horizontal eletrónica de alto nível técnico: uma máquina rápida, de fácil uso e versátil capaz de combinar a alta tecnologia e uma excelente relação qualidade preço.

www.gsp.it

general system pack



GSP 55 EVO

SOLUCIONES "LLAVE EN MANO" PARA EL EMBOTELLAMIENTO Y EL EMBALAJE

BBM Packaging es una excelencia italiana que, desde del año 2005, trabaja a nivel nacional e internacional nel sector de **bebidas y embalaje**. La empresa abastece **emplantos de embotellamiento de agua y bebidas**, y trabaja con los mayores marcas del sector ofreciendo la misma excelencia a las empresas multinacionales y también a las empresas locales. El servicio es a medida, flexible y rápido: este es la razón por la cual los clientes nos eligen desde más de 10 años, identificando BBM como el socio ideal por cada proyecto.

El consejero delegado de la BBM Giuseppe Boffelli dice: "en BBM, somos conscientes de que estamos en un mercado hiper-competitivo, donde la competencia de calidad y a buen precio puede llegar desde cada ángulo del mundo, y donde la confianza del cliente se gana después de años y se puede perder en un momento. Por esta razón ponemos toda la nuestra pasión en cada servicio o trabajo, por cada nuestros clientes y más por los que confian a nostotros desde muchos años y con los cuales habemos construidos una relación con recíproca satisfacción."

SOLUÇÕES CHAVE NA MÃO PARA ENGARRAFAMENTO E PACKAGING

BBM Packaging é uma excelência italiana que opera a nível nacional e internacional no setor **beverage e packaging** em geral. A empresa está especializada no fornecimento chave na mão de **instalações de engarrafamento de águas minerais e de bebidas** e trabalha com os principais brand do setor, oferecendo a mesma qualidade excelente à multinacional como à empresa local. O serviço, à medida, flexível e rápido, constitui a razão principal pela qual os clientes nos escolhem há mais de 10 anos, identificando a BBM como partner ideal para todos os projetos. Giuseppe Boffelli, director executivo da BBM, faz questão de sublinhar o seguinte: «Na BBM, estamos todos perfeitamente cientes de encontrar-nos num mercado iper-competitivo, em que a concorrência com base na qualidade e a bom preço pode vir de todo o mundo; em que ganha-se a confiança do cliente após anos e pode-se perdê-la num segundo. Por isso colocamos diariamente a nossa paixão toda em cada serviço

BBM Packaging, soluciones llave en mano para emplantos de embotellamiento y embalaje, hoy es sinónimo de:

- **Excelencia de las maquinarias utilizadas:** gracias a una esmerada selección y a un proceso de revisión y actualización para ofrecer maquinarias en condiciones ventajosas. Además, los clientes tienen a disposición más de 7500 m2 del sitio productivo para revisar los modelos y seguir cada fase del proceso, hasta la prueba sobre los productos;
- **Asistencia Técnica**: tenemos varias competencias, una experiencia desde 20 años y un equipo de más de 50 técnicos especializados que apoyen al cliente por la duración de la maquinaria y sobre varios modelos de los principales fabricantes internacionales. Ofrecemos servicios de manutención sobre cada tipo de maquinarias como sopladores, embutidoras, envasadoras, cintas trasportadoras, colocadores de asas y paletizadores, y servicios de manipulación, traslado y reinicio de la maquinarias y líneas completas;
- **Recambio**: BBM Packaging se ofrece como una válida alternativa sobre el abastecimiento de recambios, tanto por el normale deterioro de uso, como por una urgencia. Este es posible gracias a un almacén con un grande surtido de piezas, una consignación rápida y precios competitivos;
- **Mucho más**: la oferta de BBM Packaging incluye también el conocimiento técnico. Cada cliente está seguido por todas las etapas del proyecto: renova-

ou tarefa, para cada um dos nossos clientes e ainda mais para os que contam conosco há muitos anos e com os quais temos construído uma relação mutuamente satisfatória.»

BBM Packaging, soluções chave na mão para instalações de engarrafamento e packaging, é hoje em dia sinónimo de:

- **Excelência dos maquinários usados**, graças a selecção meticulosa e processo de revisão e atualização desenvolvidos com vista a oferecer ao mercado máquinas a condições realmente vantajosas. Além disso, os clientes têm à sua disposição mais de 7500 m2 de local de fabrico para ver os diferentes modelos e acompanhar as diversas etapas do processo de atualização, até ao ensaio dos produtos acabados.
- **Assistência técnica**. Dotados de competência e experiência neste domínio há mais de 20 anos e com um team de mais de 50 técnicos especializados, capazes de apoiar o cliente ao longo do ciclo completo da vida da máquina e para todos os diferentes modelos dos principais fabricantes internacionais, podemos assim proporcionar serviço de manutenção para cada tipo de maquinário entre os quais máquinas de soprar; enchedores; máquinas de embalagem; esteiras rolantes; máquinas de colocar manilhas; paleteiras e/ou empilhadeiras e serviços de movimentação, recolocação e reinício máquinas e linhas completas.
- **Peças**. Tanto no caso de desgaste normal devido à utilização quanto no de uma urgência, BBM Packaging pode

ción, reforma, actualización, o cambios de tamaño para aplicarlos a los modelos de fabricantes leader del mercado.
De hecho, abastecemos un servicio de asesoramiento preliminar y de evaluación de las solucciones posibles, hasta la realización y entrega llaves en mano, al fin de garantizar un único referente de calidad por todo el proyecto para una línea de embotellamiento y embalaje.

Boffelli añade: "nuestro trabajo se ocupa tanto del desmontaje como de la manipulación en ambientes donde la capacidad de maniobra es muy limitada, por eso el **personal tiene que ser altamente cualificado**, quizás por **trabajos en altitud**, o en ingeniería para la implementación de una nueva maquinaria, o para la unión de dos líneas, o de una nueva línea.

Además, continuamos en adquirir y reprocear maquinarias de segunda mano para darles una segunda vida y aproximar sus prestaciones a los de maquinarias de nueva generación.
Lo que nos motiva es el reconocimiento de la calidad de nuestras actividades, nuestros servicios y del trabajo de toda la plantilla de BBM."

La calidad de la oferta de BBM Packaging es demonstrada también por un **crecimiento constante de la empresa** de estos últimos años, tanto para el volumen como para lo servicios y la plantilla, y se propone come una opción fiable y completa para la inversión del cliente.

www.bbmpackaging.com

propor-se como alternativa válida para o fornecimento de peças de substituição, graças ao armazém contendo uma vasta gama de peças, ao envio rápido e aos preços competitivos.
- **Much more**. A oferta da BBM Packaging também inclui o know-how, isto é: cada cliente vai ser acompanhado ao longo de todos os step do projeto dele, seja o mesmo um projeto de upgrade, revamping, atualização, ou troca de formato a ser aplicada aos modelos dos fabricantes leader do mercado. Pois fornecemos um serviço de aconselhamento prévio e de avaliação das soluções possíveis, até às realização e entrega chave na mão, de modo a garantir uma referência única sobre qualidade ao longo de todo o projeto da linha de engarrafamento e embalagem.

Acrescenta Boffelli: «No nosso trabalho diário acabamos passando da simples -por assim dizer - desmontagem à movimentação, também em espaços nos quais a margem de manobra é muito limitada; por isso o pessoal tem de ser altamente qualificado - em função possivelmente de trabalhos em altura - precisando de engineering para a colocação de um novo maquinário, de uma nova linha ou para a união de duas linhas. Desenvolvemos também atividades de acquisição e atualização de maquinários de segunda mão ao fim de dar-lhes uma segunda vida e aproximar as performance delas às das máquinas de nova geração. Obviamente o que nos motiva é o reconhecimento da validade de nossas atividades, de nossos serviços e do trabalho do pessoal todo da BBM.»
A qualidade da oferta BBM Packaging está sendo também demonstrada pelo crescimento costante da empresa nos últimos anos, tanto em termos de volume como de serviços e pessoal, propondo-se como escolha de total confiança para o investimento do cliente.

www.bbmpackaging.com

SERVICIO

MAQUINAS

REPUESTOS

SOLUCIONES LLAVE EN MANO PARA EMBOTELLADO Y ENVASADO

BBM PACKAGING SOLUTIONS

BBM Service Srl
via Pregalleno, 24 - 24016 San Pellegrino - IT
+39 0345 23642 - info@bbmpackaging.com
www.bbmpackaging.com

PROCESAMIENTO DE SUPERALIMENTOS: NUEVAS TENDENCIAS PARA 2019

2019 también será el año de la Fruta del Dragón.
Esto es lo que dicen los expertos de la Whole Food Market, una compañía estadounidense considerada entre las empresas más socialmente responsables, los cuales reconfirmaron la tendencia, después de 2018, también para el año en curso.

Con un público que busca cada vez más productos particulares, cada vez más atento al origen de los mismos y a la calidad del procesamiento, podemos afirmar que el Dragon Fruit, o Pitaya, puede satisfacer completamente todas estas exigencias.

Fresco, con un aspecto único, con un sabor explosivo y rico en vitamina C, es el fruto de un tipo particular de cactus (Hylocereus undatus), similar a una palmera, que se origina en América Central y también se cultiva en parte de América del Sur y se presta a múltiples procesamientos. Además, la variedad roja también se puede utilizar como colorante para alimentos, gracias al contenido importante de betalaína.

Bebidas con sabor a Fruta de Dragón, como Agua de Pitaya, o mermeladas hechas con la carne de esta fruta exótica que contiene

La Pitaya, la súper comida del momento, confirma su popularidad y se muestra en todas sus posibilidades de consumo

Processamento de superalimentos: novas tendências para 2019

A PITAYA, O SUPERALIMENTO DO MOMENTO, CONFIRMA A SUA PRÓPRIA POPULARIDADE E MOSTRA-SE EM TODA A SUA VERSATILIDADE DE CONSUMO

2019 também será o ano da Fruta do Dragão.
Isso afirmam os especialistas da Whole Foods Market, a empresa norte-americana considerada entre às mais socialmente responsáveis, os quais confirmaram a tendência, depois de 2018, também para o ano corrente.

Com um público cada vez mais à procura de produtos específicos, cada vez mais atento às origens e à qualidade de processamento de ditos produtos, podemos afirmar que o Dragon Fruit, ou Pitaya, pode satisfazer plenamente todas essas exigências.

Fresco, com uma aparência única, com um sabor explosivo e rico em vitamina C, é o fruto de um tipo particular de cacto (Hylocereus undatus), semelhante a uma palmeira, originário da América Central e também cultivado em parte da América do Sul e presta-se a múltiplos processos.
Além disso, a variedade vermelha também pode ser usada como corante alimentar, graças ao importante conteúdo de betalain.

MORE IS MERRIER

aproximadamente un 30% de frutas, ya están en el mercado.

El uso de Dragon Fruit en la producción también se puede extender a barras energéticas, helados, yogurt o dulces.

Una plantación de Pitaya, con una densidad de alrededor de 1200 plantas por hectárea, puede producir aproximadamente 25 toneladas en un régimen de producción comercial, alcanzable en un tiempo estimado de 5 años desde el inicio de la misma, con un promedio de 5/6 ciclos de colección anual a plena capacidad.

Rica en numerosas propiedades beneficiosas, la transformación agroalimentaria de la Fruta del Dragón en un producto listo para beber, con el tiempo puede sin duda llevar a un aumento en el consumo y en la comercialización, satisfaciendo la creciente demanda pública de un producto saludable con propiedades útiles para el organismo.

Afinal, bebidas com sabor de Fruta de Dragão, como o Agua de Pitaya, ou compotas produzidas com a polpa desta fruta exótica e contendo cerca 30% de fruta, já est□ão no mercado.

O uso de Dragon Fruit também pode ser estendido para produção de barras energéticas, sorvete, iogurte ou doces.

Uma plantação de Pitaya, com uma densidade de cerca de 1200 plantas por hectare, pode fazer cerca de 25 toneladas de produção comercial, alcançável em um tempo estimado de 5 anos desde o início da mesma, com uma média de 5/6 ciclos de colheita por ano a plena capacidade.

A transformação agro-alimentar da Fruta do Dragão, rica em numerosas propriedades benéficas, em um produto pronto para beber, ao longo do tempo pode certamente levar a um aumento em seu consumo e sua comercialização, atendendo à crescente demanda do público por um produto saudável e com propriedades úteis para o corpo.

LÍNEAS PARA EL PROCESAMIENTO DE FRUTA Y VERDURA

La empresa Navatta, fundada por Giuseppe Navatta en 1983, produce e instala líneas para el procesamiento de fruta y verdura y se jacta de referencias en todo el mundo.

Navatta Group es centro de excelencia para la producción y instalación de máquinas de procesamiento llave en mano y con capacidad de 3 a 120 t/h de producto fresco entrante.

GAMA DE PRODUCTOS

NAVATTA GROUP produce y hace producir Líneas de procesamiento; Sistemas; Equipos para fruta, tomates, verduras; destinados a las siguientes preparaciones:

- tomates pelados / cortados en cubitos / triturados; salsas de tomate y purés; pasta de tomate. Todo envasado en cualquier tipo de envase o en aséptico;
- fruta mediterránea / tropical cortada en cubitos, como puré, en zumo (reconstituido o concentrado). Todo envasado en cualquier tipo de envase o en aséptico;
- líneas de trituración de fruta del IQF, de bloques congelados y de bidones asépticos;
- puré de fruta por extración en frío PATENTADA de alto rendimento; puré de fruta / zumos igualados en aséptico;
- amplia gama de evaporadores para producir concentrado de tomate y concentrados de fruta mediterránea y tropical; evaporador de multifunción, de caída de film y de circulación forzada;
- evaporadores para el café y la leche: evaporación antes de liofilizar, congelar u otro cambio de estado;

NAVATTA GROUP
Food Processing S.r.l.

Evaporador de circulación fiorzada de triple efecto 600 t/h de tomatos frescos

Evaporador de circulação forçada de efeito triplo - 600 t/h tomates frescos

Línhas para processamento de frutas e legumes

A empresa Navatta, fundada por Giuseppe Navatta em 1983, produz e instala línhas para o processamento de frutas e legumes e ostenta referências em todo el mundo.

Navatta Group é um centro de excêlencia para a fabricação e instalação de Máquinas de processamento chave na mão e com capacidade de 3 a 120 t/h de produto fresco entrante.

GAMA DE PRODUTOS

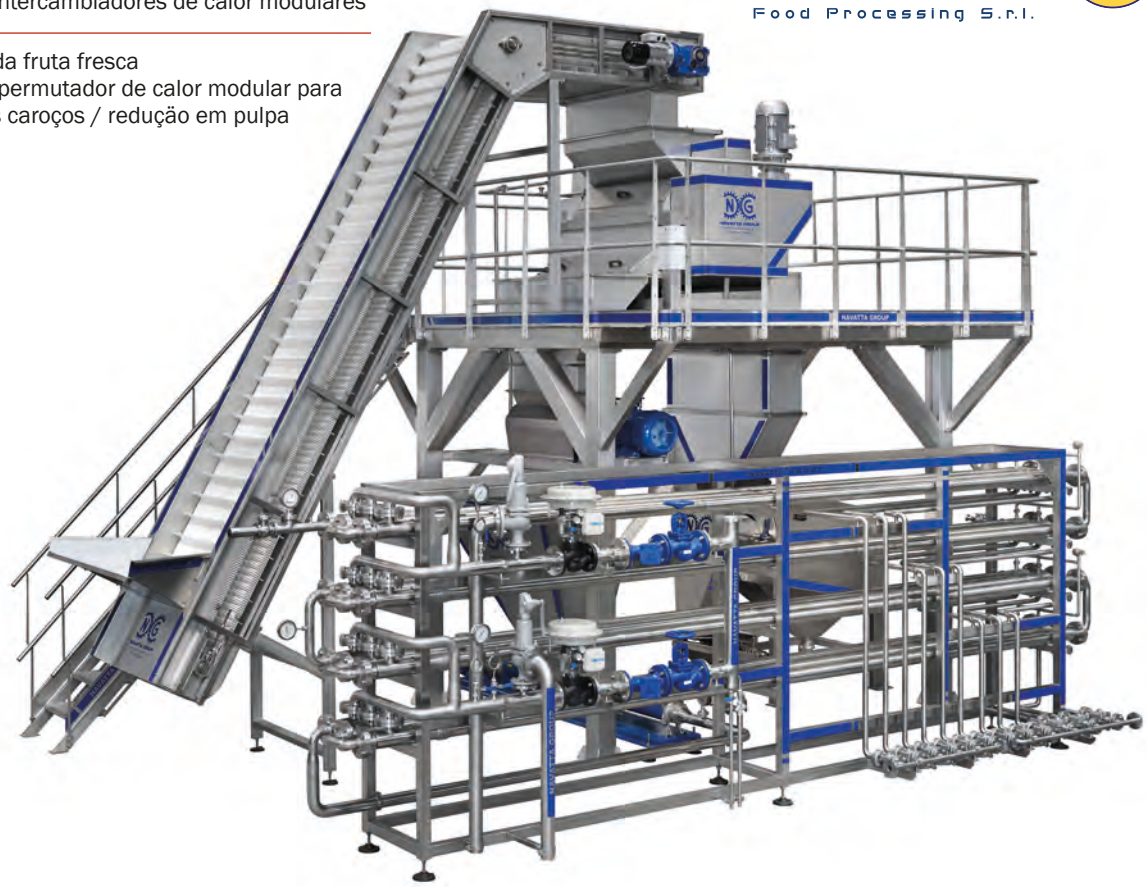
NAVATTA GROUP fabrica e comissiona Línhas de processamento; Sistemas; Equipamentos para fruta, tomates, legumes; destinados às seguintes preparações:

- tomates descascados / cortados em cubinhos / moídos; molhos de tomate e purés; concentrado de tomate. Tudo colocado em quaisquer tipo de embalagem ou em asséptico;
- fruta mediterrânea / tropical cortada em cubinhos, como puré, em suco (reconstituído ou concentrado). Tudo colocado em quaisquer tipo de embalagem ou em asséptico;
- línhas de esmagamento de fruta vindo do IQF, ou de blocos congelados ou de tanques assépticos;
- puré de fruta por extração a frio PATENTEADA de alto rendimento; puré de fruta / sucos igualados em asséptico;
- vasta gama de evaporadores para produzir concentrado de tomate e concentrados de fruta mediterrânea e tropical; evaporador multifunção, de queda de filme e de circulação forçada;
- evaporadores para café e leite: evaporação antes de liofilizar, congelar ou outra mudança de estado;
- evaporadores para indústria de cogeneração (tratamento de resíduos);
- esterilizadores assépticos;
- enchedores assépticos para sacos

Ketchup and jam processing line

Recepción de la fruta fresca
Líneas para ritirada de los huesos / reducción en pulpa con intercambiadores de calor modulares

Recepção da fruta fresca
Línha com permutador de calor modular para ritirada dos caroços / redução em pulpa



- evaporadores para industria de cogeneración (tratamiento de4 residuos);
- esterilizadores asépticos;
- rellenadoras asépticas para sacos con / sin boquilla: sacos de 3 a 20 litros, Bag-in-Drum 220 litros, Bin-in-Box / IBCs 1000 - 1500 litros;
- pasterizador a espiral y refrigerador;
- producción de productos formulados (mermelada, ketchup, salsas, bebidas) desde la descarga de los componentes hasta la dosificación, mezcla, estabilización mecánica / térmica, para después colocarlos en cualquier tipo de envase o minitanques asépticos;
- plantas experimentales de procesamiento;
- procesamiento de vegetales como recepción, rehidratación, cocción, parrilla o congelación.

La sede central y las dos unidades de producción del Navatta Group se encuentran en Pilastro di Langhirano (Parma), con una superficie total de producción de 10,000 metros cuadrados.

www.navattagroup.com

com / sem bocal de 3 a 20 litros, Bag-in-Drum 220 litros, Bin-in-Box / IBCs 1000 - 1500 litros;
- pasteurizador a espiral e resfriador;
- produção de produtos formulados (geleia, ketchup, molhos, bebidas) desde a recepção dos componentes até às dosagem, mistura, estabilização mecánica / térmica, para enfim colocar tudo em quaisquer tipo de embalagem ou em minitanques assépticos;
- plantas piloto demonstrativas de processamento;
- processamento de legumes como recepção, reidratação, cozimento, grelhar e congelamento.

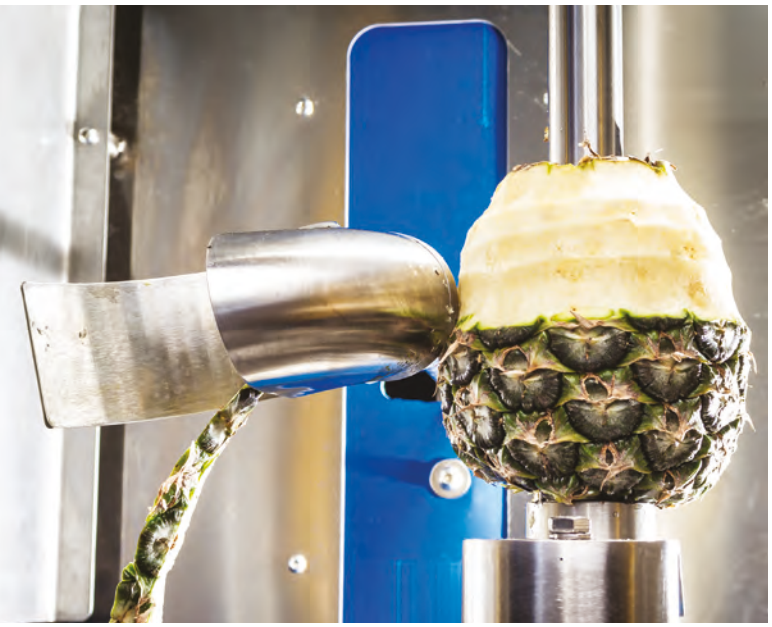
A sede central e as duas unidades de produção do Navatta Group encontram-se em Pilastro di Langhirano (Parma), com uma superfície total de produção de 10 000 metros quadrados.

www.navattagroup.com

MAQUINARIA A MEDIDA PARA EL PROCESAMIENTO DE FRUTA

Entre las empresas más innovadoras en el sector de la construcción y comercialización de máquinas para el procesamiento de fruta, PND sigue su carrera de crecimiento y especialización, consolidando cada vez más su liderazgo en los mercados internacionales. Facilidad de uso y integración en los procesos de producción, gran versatilidad en las actuaciones, mantenimiento y asistencia continua y rápida, permiten reducir los costos y optimizar los resultados. Las máquinas PND trabajan a pleno rendimiento en todos los continentes; este llevó la empresa a desarrollar una extensa red de agentes y una atención al cliente postventa rápida, lista y eficaz. Ser siempre capaz de satisfacer y asistir a una clientela muy variada y exigente, a cualquier latitud, es uno de los plus que la PND ofrece a sus clientes.

Recientemente, de hecho, se abrió, en los EE.UU, una oficina, en el estado de Tennessee, que se flanquea a la que ya está operativa en México. Una presencia capilar del personal PND en el mundo, es lo que garantiza velocidad al dar una respuesta a las necesidades de los clientes, tanto desde el punto de vista comercial como en lo que respecta a la asistencia técnica. La oficina, además de desempeñar una función comercial, también es depósito de piezas de repuesto. La venta, la asistencia postventa, la sustitución de las piezas en el mercado norteamericano, no se verán afectados por las diferen-



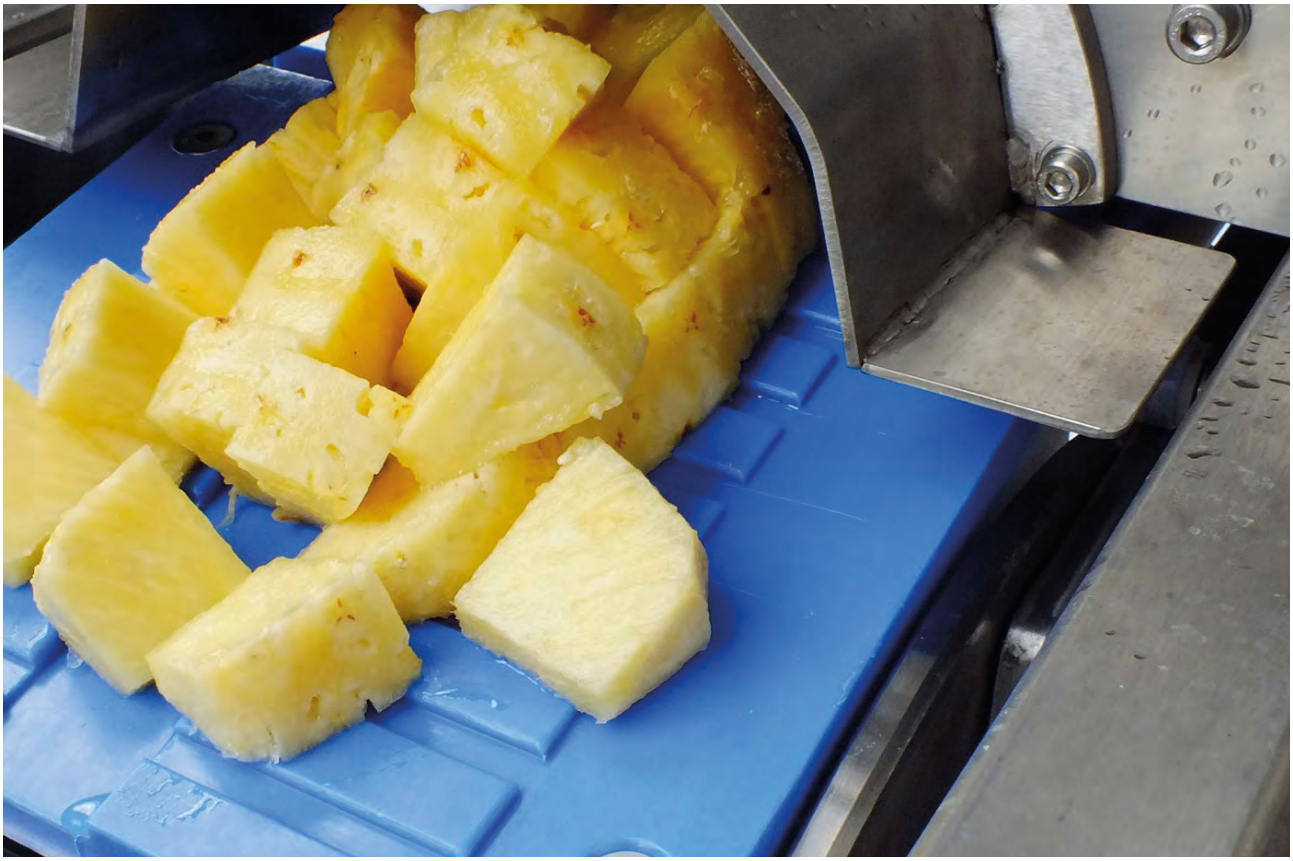
Máquinas à medida para a transformação de fruta

Entre as empresas mais inovadoras no setor da construção e comercialização de máquinas para a transformação de fruta, PND prossegue seu caminho de crescimento e especialização, consolidando cada vez mais sua leadership nos mercados internacionais. Facilidade de utilização e integração nos processos produtivos; grande versatilidade na atuação; manutenção e assistência contínua e rápida, permitem de abater os custos e optimizar os resultatdos. As máquinas PND são completamente operacionais en todos os continentes, atuação esta que levou a empresa a desenvolver uma densa rede de agentes e uma customer care pós-venda rápida, pronta e eficaz. Um dos plus que PND oferece a seus clientes é o seu ser sempre capaz de satisfazer e assistir uma clientela variada e exigente, em qualquer latitude.

Com efeito foi recém aberto um escritório nos E.U.A., no estado do Tennessee, que acompanha-se ao que já está operativo no México. Esta do pessoal da PND é uma presença capilar no mundo, garantindo rapidez de reação às exigências da clientela, seja do ponto de vista comercial que do da assistência técnica. O escritório, além da função comercial, tem também a de ser depósito de peças sobressalentes. A venda, a assistência pós-venda, a reposição de peças no mercado nortemericano, não serão afectadas pelos fusos horários entre a Itália e a America do Norte.

Além da rede capilar de assistência, **agentes e gabinetes técnicos** da PND se encontram **em todo el mundo** (Europa, Estados Unidos, México, Canadá, Brasil, Chile, Argentina, Peru, Coreia do Sul, Egito, Tanzânia, Austrália, China, Turquia, Emirados Árabes e Catar); um outro factor de força da **PND** é o de **providenciar sempre soluções vencedoras** para fazer com que os processos de tratamento se tornem **fáceis e economicamente vantajosos**.

No vasto catálogo da PND se encontram soluções avançadas para o tratamento de **peras, maçãs, kiwi,**



cias de las zonas horarias entre Italia y América del Norte. Además de la red capilar de asistencia, PND cuenta con agentes y oficinas técnicas en todo el mundo (Europa, Estados Unidos, México, Canadá, Brasil, Chile, Argentina, Perú, Corea del Sur, Egipto, Tanzania, Australia, Cina, Turchia, Emiratos Árabes Unidos y Catar), un punto fuerte adicional de PND es lo de proporcionar siempre soluciones ganadoras para hacer los procesamientos fáciles y rentables.

En el amplio catálogo de PND se encuentran soluciones avanzadas para el procesamiento de **peras, manzanas, kiwi, naranjas, pomelos, limones, piñas, mangos, fresas y duraznos, con todas las variantes posibles** para satisfacer las necesidades de las empresas productoras de productos frescos de **IV Gama**, del sector de la **industria conservera** (mermeladas y duraznos en almibar), así como de los productos **secados y congelados**.

Peladoras, máquinas de quitar el corazón de la fruta, cortadoras de alimentación tanto automática como manual para múltiples variedades de fruta, así como **estanques de tratamiento y pre-lavado**, se encuentran entre los productos emblemáticos de la empresa.

Quien escoge una de las **15 maquinarias** semiautomáticas, manuales o automáticas que sean, presentes en el catálogo PND, escoge una máquina están-

laranjas, toranjas, limões, mangas, morangos e pêssegos, com todas as variantes possíveis para satisfazer as necessidades das empresas que tratam produtos frescos de **IV Gama**, o setor da **indústria conserveira** (geleias e pêssegos em calda), bem como o do **seco** e do **congelado**.

Descascadoras, máquinas para remover a parte central do fruto, máquinas de corte de alimentação seja automática como manual para muitas variedades de fruta, assim como **tanques de tratamento e pré-lavagem** encontram-se entre os produtos emblemáticos da empresa.

Quem escolhe uma das **15 maquinarias**, semi-automática, manual ou automática que seja, constante do catálogo PND, escolhe uma máquina standard susceptível de ajustamento às próprias exigências.
É uma indústria, a alimentar, que sempre **precisa de inovação** e que apresenta exigências e particularidades diferentes dipendendo dos diferentes mercados de referência.

Linhas **completas de tratamento** são: a da **manga**, composta por 3 máquinas, quer dizer uma descasca-

dar, que podrá adaptarse a sus propias necesidades. Una industria, la alimentaria, que siempre **necesita innovación** y que presenta exigencias diferentes y peculiaridades, dependiendo del diferente mercado de referencia.

Hay líneas de **procesamiento completas** come es la del **mango**, que se compone de 3 máquinas: peladora (mod. PL6M - **adecuada también al kiwi**); **deshuesadora** (mod. SS8) y **cortadora provista de un molde con perforaciones de sección cuadrada para cortar en cubitos** (mod. SCM). La línea del **melón** y de la **piña** se compone de 2 máquinas: **peladora,** disponible en los modelos PL1D, PL2D y PL4D; y **cortadora para cortar en cubitos** (mod. SCMA).

La capacidad de **PND** es la de **proporcionar siempre soluciones ganadoras** para hacer los procesamientos **fáciles y rentables**, también integrando sus **propias líneas** por ejemplo con **tunnel de congelación o hornos de secado**, aunque proporcionados por colaboración con otras empresas especializadas.

Para quien quisiera profundizar el conocimiento de la amplia gama de las soluciones ofrecidas por PND no queda más que ir a la web a la dirección **www.pndsrl.it**, donde, además de poder visualizar el catálogo de maquinarias y líneas disponibles, se puede consultar el apretado calendario de las citas feriales internacionales en que participa PND. Entre las citas lo más próximas señalamos nuestra participación en: **Asia Fruit Logistica** 4-6 septiembre 2019 (Hong Kong); **Anutec international FoodTec** 13-15 septiembre 2019 (New Delhi - India); **Polagra Tech** 30 septiembre - 3 octubre 2019 (Poznan, Polonia); **PMA** 17-19 octubre 2019 (Anheim, California EE.UU); **Fruit Attraction** 22-24 octubre 2019 (Madrid, España); **Gulfoof Manufacturing** 29-31 octubre (Dubai).

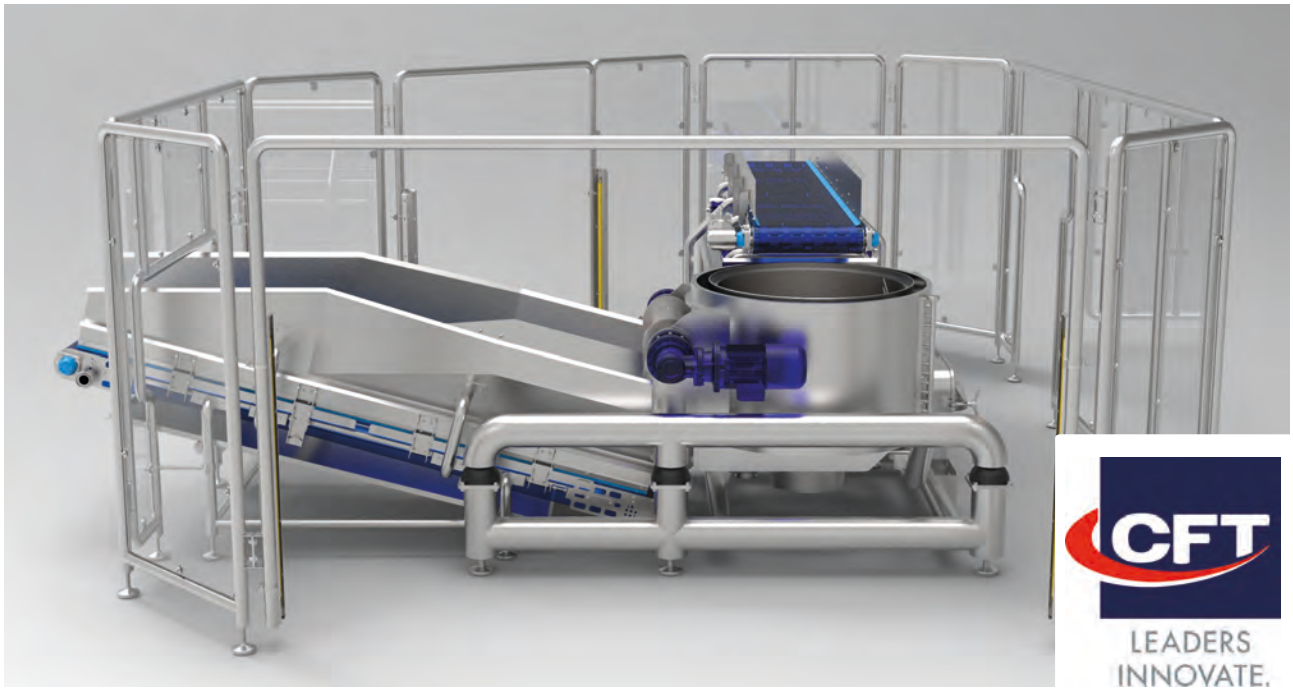
PND FRUIT PROCESSING MACHINERY

dora (mod. PL6M - **adequada para o kiwi também**), uma **descaroçadora** (mod. SS8) e uma **máquina para cortar em cubinhos** (mod. SCM); a do **melão** e do **abacaxi**, composta por 2 máquinas, quer dizer uma **descascadora**, disponível nos modelos PL1D, PL2D e PL4D, a escolha dependendo dos volumes pedidos, e uma **máquina para cortar em cubinhos** (mod. SCMA).

A capacidade da **PND** é a de **providenciar sempre soluções vencedoras** para fazer com que os processos de tratamento se tornem **fáceis e economicamente vantajosos**, por exemplo ao completar as **próprias linhas** com **túnel de congelamento ou estufa de secagem**, bem que fornecidos por partnership com outras empresas especializadas.

A quem quiser aprofundar o conhecimento da vasta gama de soluções oferecidas por PND srl só resta ir na web ao endereço **www.pndsrl.it** onde, além de visionar o catálogo de maquinarias e linhas disponíveis, é possível consultar o calendário apertado de **compromissos em feiras internacionais**, a PND participando nelas. Entre os **próximos compromissos** assinalamos a nossa participação em: **Asia Fruit Logistica** 4-6 setembro 2019 (Hong Kong); **Anutec international FoodTec** 13-15 setembro 2019 (New Delhi - Índia); **Polagra Tech** 30 setembro - 3 outubro 2019 (Poznan, Polônia); **PMA** 17-19 outubro 2019 (Anheim, Califórnia EUA); **Fruit Attraction** 22-24 outubro 2019 (Madrid, Espanha); **Gulfoof Manufacturing** 29-31 outubro (Dubai).

CFT GROUP RECIENTEMENTE DESVELÓ SUS NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA EL TRATAMIENTO DE PRODUCTO



La nueva división "Tratamiento de Producto" de la CFT Group provee soluciones completas para verduras frescas y precocidas y para el tratamiento térmico de productos empaquetados y no empaquetados.

Esta nueva división provee maquinarias y soluciones completas mediante la integración de tecnologías y experiencia proporcionadas por las marcas afiliadas LABS, LEVATI y MECPARMA; integración también sostenida por un equipo dedicado, con experiencia consolidada y demostrada y capaz de un enfoque práctico específico para cada aplicación. La gama de las producciones de la nueva división de la CFT - a su vez dividida en dos subdivisiones principales (VERDURAS la primera y TRATAMIENTO TÉRMICO la otra) - se encargará de las siguientes instalaciones y líneas de producción.

VERDURAS

IV Gama

Solución completa para preparación de corte fresco y ensaladas mixtas (lechuga, iceberg, lechuga romana, escarola, brassica, radicchio, etc.); batatas, zanahorias, raíces de remolacha, tanto frescos como listos para comer.

CFT GROUP desvelou recentemente suas novas tecnologias para tratamento de produto

A nova divisão "Tratamento de Produto" da CFT Group provê soluções completas para legumes frescos e pré-cozidos e para tratamento térmico de produtos empacotados e não.

Esta nova divisão provê maquinarias e soluções completas através da integração de tecnologias e experiência disponibilizadas pelas marcas afiliadas LABS, LEVATI e MECPARMA; integração também sustentada por uma equipa dedicada, com experiência consolidada e comprovada e capaz de abordagem prática específica para cada aplicação.

A gama das produções da nova divisão da CFT - por sua vez dividida em duas sub-divisões principais (LEGUMES e VEGETAIS EM GERAL a primeira e TRATAMENTO TÉRMICO a outra) - cuidará das instalações e das linhas de produção seguintes.

DISCOVER CFT GROUP'S NEW **PRODUCT TREATMENT TECHNOLOGIES!**

CFT Group unveils its innovative technologies in the field of **VEGETABLE SOLUTIONS** and **THERMAL TREATMENT** in the Food Industry.

SPIN DRYER C-600: the new C-600 spin dryer focuses on the possibility to access every part of the machine, thereby making cleaning and maintenance operations estremely easy.

ZENITH CHRONO CONCEPT: ZENITH CHRONO CONCEPT is the evolution of the first generation of ZENITH CHRONO machine and presents many new features: hygienic design, easy maintenance, smart connection with downstream and upstream machines (e.g. GIUBILEO CONCEPT cold extractor and refiner) and the modularity and efficiency of heat exchange.

CFT Group's **PRODUCT TREATMENT SOLUTIONS** are aimed to provide high quality pre-cooked products through integrated technologies provided by our affiliate brands.

The Group provides complete turnkey systems starting from the fresh vegetables receiving part up to the end of line section.

CFT
LEADERS INNOVATE.

LABS · mecpoma Food Processing Plants · LEVATI Food Tech

www.cft-group.com

III Gama
Líneas completas para frutas y verduras congeladas (frutas y verduras IQF).
V Gama
Solución completa para espinacas y verduras cocidas.
Papas fritas
Líneas completas para la producción de papas fritas (chips) y papas a la francesa (French fries).
Legumbres
Líneas completas para rehidratación, cocción, envasado, acondicionamiento y esterilización de legumbres (frijoles, guisantes, habas, garbanzos, etc.) en latas, tarros y bolsitas.
Pickles
Líneas completas para cocción, envasado, acondicionamiento y pasteurización de pickles (pepinos, pimientos dulces, calabazas, zanahorias, etc.) en latas y tarros.
Sopas y comidas listas
Instalaciones integradas para la preparación, composición y cocción de sopas, salsa y comidas listas.
Extracción de jugos
Línea de centrifugado y preparación de jugo fresco, purés y batidos de fruta y verduras.

TRATAMIENTO TÉRMICO
Pasteurización
Gama completa de túneles de tratamiento térmico para pasteurización y enfriamiento de alimentos y bebidas.
Espirales
Gama completa de espirales y tecnologías de flujo de

LEGUMES E VEGETAIS EM GERAL
IV Gama
Solução completa para preparação de corte fresco e saladas mistas (alface, iceberg, alface romana, escarola, brássica, radicchio, etc.); batatas, cenouras, raízes de beterraba, tanto frescos como prontos para comer.
III Gama
Linhas completas para fruta e legumes congelados (fruta e legumes IQF).
V Gama
Solução completa para espinafres e legumes cozidos.
Batatas fritas
Linhas completas para a produção de batatas fritas (chips) e batatas palito (French fries).
Leguminosas
Linhas completas para reidratação, cozedura, envasadura, acondicionamento e esterilização de leguminosas (feijões, ervilhas, favas, grão-de-bico, etc.) em latas, jarros e saquinhos.
Picles
Linhas completas para cozedura, envasadura, acondicionamento e pasteurização de picles (pepinos, pimentões, curgetes, cenouras, etc.) em latas e jarros.
Sopas e refeições prontas
Instalações integradas para preparação, composição e cozedura de sopas, molhos e refeições prontas.
Extração de sucos
Linha de centrifugação e preparação de suco fresco, purés e batidos de fruta e legumes.

TRATAMENTO TÉRMICO
Pasteurização
Gama completa de túneis de tratamento térmico para pasteurização e resfriamento de alimentos e bebidas.
Espirais
Gama completa de espirais e tecnologias de fluxo de ar e água para tratamento térmico, para pasteurização, resfriamento, refrigeração, cozedura, proofing e secagem de alimentos empacotados e não.
Secagem
Séries completas de secadores em batch e em contínuo a cobertura de uma ampla gama de aplicações.
Réplicas de esteriização
CFT Goup, graças à marca afiliada Levati Food Tech, oferece uma ampla gama de modelos para esterilização replicada que compartilham a mesma plataforma tecnológica e são adequados para atualizações futuras. São projetados para ir ao encontro do mais alto padrão de desempenho da indústria alimentar em termos de integridade da embalagem e de respeito das propriedades organolépticas dos produtos.

Durante a edição 2019 da feira Fruit Logistica, a

aire y agua para tratamiento térmico, para pasteurización, enfriamento, refrigeración, cocción, validación y secado de alimentos empaquetados y no empaquetados.
Secado
Series completas de secadores por lotes y en continuo cubren una amplia gama de aplicaciones.
Réplicas de esterilización
CFT Group, gracias a la marca afiliada Levati Food Tech, ofrece una amplia gama de modelos de réplica de esterilización, que comparten la misma plataforma tecnológica y son adecuados para futuras actualizaciones. Están diseñados para cumplir con el más alto nivel de rendimiento de la industria alimentaria en cuanto a la integridad del envase y al respeto de las propiedades organolépticas de los productos.

Durante la edición 2019 de la feria Fruit Logistica, la CFT Group desveló su renovada división "Product Treatment Solutions" (Soluciones de Tratamiento de Producto) presentando las últimas tecnologías de processamiento de vegetales: el secador **spin dryer C 600** para hortalizas de hoja y el sitema **Zenith Chrono Concept** de desactivación enzimática totalmente reestructurado.

C-600 SPIN DRYER
El nuevo secador diseñado por la CFT Group ha transformado totalmente el diseño de este tipo de máquina, mientras mantiene las características tecnológicas del producto. Las nuevas soluciones técnicas se centran en la posibilidad de tener acceso a todas las partes de la máquina y de este modo hacer que las operaciones de limpieza y mantenimiento sean más fáciles. La altura de la carga permite controlar cada fase de la producción.

ZENITH CHRONO CONCEPT
ZENITH CHRONO CONCEPT constituye la evolución de la primera generación de la máquina ZENITH CHRONO CONCEPT y presenta muchas características nuevas en comparación con la versión anterior: diseño hygiénico, mantenimiento fácil, conexión inteligente con las máquinas de abajo y arriba (por ejemplo el extractor en frío y refinador GIUBILEO CONCEPT) y la modularidad y eficiencia del intercambio de calor.
Gracias a sus tiempos de procesamiento y al ambiente anaeróbico, es sumamente eficaz en cuanto a la inactivación de enzimas. Está disponible en diferentes versiones diseñadas y estructuradas para el procesamiento de frutas con o sin hueso.

www.cft-group.com

CFT Group desvelou a sua renovada divisão "Product Treatment Solutions" (Soluções para Tratamento de Produto) introduzindo as últimas tecnologías de processamento de vegetais: o secador **spin dryer C 600** para produtos hortícolas de folha e o sistema Zenith Chrono Concept para desactivação enzimática totalmente reestruturado.

C-600 SPIN DRYER
O novo secador C-600 spin dryer concebido por CFT Group transformou totalmente a concepção deste tipo de máquina, enquanto mantém as características tecnológicas do produto. As novas soluções técnicas focalizam na possibilidade de ter acesso a todas as partes da máquina e desse modo fazer com que as operações de limpeza e de manutenção sejam mais fáceis. A altura da carga faz com que seja possível monitorizar cada fase da produção.

ZENITH CHRONO CONCEPT
ZENITH CHRONO CONCEPT constitui a evolução da primeira geração da máquina ZENITH CHRONO e apresenta muitas carcterísticas novas quando comparada à versão prévia: design hygiênico, manutenção fácil, conexão inteligente com as máquinas a jusante e a montante (por exemplo o extractor a frio e refinador GIUBILEO CONCEPT) e a modularidade e eficiência da troca de calor.
Graças a seus tempos de processamento e ao ambiente anaeróbio, é estremamente eficaz quanto à inactivação de enzimas. É disponível em diferentes versões concebidas e struturadas para o processamento de fruta com ou sem caroço.

www.cft-group.com

CALIDAD EN LA CLASIFICACIÓN DE TOMATES, VEGETALES Y FRUTAS OTRAS SOLUCIONES A MEDIDA

El Sr. Luigi Sandei celebra sus 50 años como dueño del negocio, empezó sus actividades en la industria agrícola en 1965, un hombre italiano hecho a sí mismo que ahora celebra sus logros personales

Con ahora 25 años, la empresa italiana de clasificación Protec ya ha dejado su marca en todo el mundo, una época de logros y nuevos retos.

Nació en 1990 de la pasión y la experiencia de aproximadamente 20 años de un destacado profesional del sector agroalimentario: Luigi Sandei. El Sr. Sandei, que ya era el primer fabricante europeo de cosechadoras de tomates autoalimentadas con sensor óptico, decidió aplicar su experiencia personal a la producción de las primeras clasificadoras ópticas para su uso en la industria del procesamiento de tomates.

Desde entonces, el desarrollo no ha parado. Todo lo contrario: respaldado por esta riqueza de experiencia adquirida, así como la inversión en ideas y recursos, el desarrollo ha seguido avanzando año tras año. En un esfuerzo por superar los objetivos ya alcanzados (más

Soluções personalizadas para classificação de qualidade de tomates, vegetais e frutas

O Sr. Luigi Sandei está comemorando 50 anos como proprietário de empresa, iniciou a trabalhar na agroindústria em 1965, um self-made-man italiano que celebra suas conquistas pessoais

Agora com 25 anos, a empresa italiana de equipamentos para classificação Protec já deixou sua marca em todo o mundo, uma época de conquistas e novos desafios.

Fundada em 1990 graças à paixão e os quase 20 anos de experiência de um profissional excepcional

PROTEC®

SORTING EQUIPMENT

1990

For quality lovers only.

Artificial intelligence & vision

EXtrasorter · EXtrasorter 3W · DUETT · ToXtri · X-Tri · DIXAir · AspirX

28TH 1990-2018

Agri Division · Winery technology division · Agro-Food Industry Division

Over 3500 installations worldwide! Thanks.

High efficiency. When the result counts, choose Protec.

Electronic inspection systems and machines for the food industry.

PROTEC s.r.l., via Nazionale Est, 19 • 43044 Collecchio (PR) Italy - Tel. +39 0521 800800 Fax +39 0521 802311
e-mail: info@protec-italy.com • web: www.protec-italy.com

de 3000 instalaciones en todo el mundo) de Protec y su equipo unido, nos hemos centrado en uno de los objetivos principales de la empresa: ofrecer soluciones fiables y eficaces a los clientes.

Esta continua investigación ha abierto el camino para aplicar nuestra tecnología a otros productos en los que antes nadie hubiera pensado. Además de los tomates, ahora es posible clasificar frutas enteras, pulpas de tomates y frutas, extrusiones, purés, mermeladas, verduras de hoja (frescas o deshidratadas), legumbres, fruta cortada y patatas (en casi todas sus formas), etc. Como resultado, un simple producto como una lata de guisantes o un bote de mermelada que la gente compra a diario representa un alto nivel de tecnología destinado a lograr la más alta calidad. En nuestras máquinas esta tecnología se traduce en un sofisticado sistema de visión artificial que se desarrolla de forma constante y se adapta a las líneas de producción más avanzadas.

Clasificadora de tomates enteros, frutas y verduras

Esta máquina es capaz de clasificar los tomates según el color deseado. En función de la aplicación, rechaza los productos del color incorrecto o cualquier cuerpo ex-

no setor agro-alimentar: Luigi Sandei. Como primeiro fabricante europeu de máquinas para colher tomates auto-alimentadas e com sensor óptico, o Senhor Sandei decidiu aplicar sua experiência pessoal na produção dos primeiros classificadores ópticos para uso na indústria de processamento de tomate.

A partir de então, seu desenvolvimento não parou. Pelo contrário; com a experiência adquirida e os investimentos em ideias e recursos, o desenvolvimento continuou ano após ano. Com o intento de superar as metas já alcançadas (mais de 3000 instalações em todo o mundo) pela Protec e pela sua equipa, estamos focados nos principais objetivos da empresa, para fornecer soluções confiáveis e eficazes para seus clientes.

Essa pesquisa contínua abriu o caminho para a aplicação de nossa tecnologia a outros produtos anteriormente não considerados. Além dos tomates, agora é possível classificar frutas inteiras, polpa de tomate e frutas, extrusões, purés, geleias, hortaliças (frescas ou desidratadas), leguminosas, frutas e batatas cortados (em quase todas as formas).Como resultado,

traño en el flujo de producto. La gama de aplicación es muy amplia: desde tomates en general hasta tomates pelados y pimientos rojos. Esta familia de clasificadoras incluye sistemas de visión simple, que inspeccionan el producto por la parte superior, así como sistemas de visión doble, que inspeccionan el producto tanto por la parte superior como por la inferior. Cada unidad de visión está equipada con un sistema de limpieza con cepillos para la limpieza periódica de las secciones ópticas. La cinta transportadora mueve el flujo de producto por el sistema óptico de inspección y hacia la unidad de expulsión. El exclusivo sistema de expulsión electroneumático con «dedos» ha demostrado ser el más eficaz para productos de dimensiones medias, como los tomates industriales. Para los productos de menor dimensión, como los tomates pequeños («cherry») y el pimiento rojo, la expulsión se realiza con un chorro de aire. La interfaz del operario es sencilla y fácil de usar y permite modificar todos los parámetros de la clasificadora. Las diferentes funciones de los equipos se pueden cambiar tanto mecánica como electrónicamente para satisfacer las diferentes necesidades de los clientes. La capacidad del producto varía según el tamaño de la máquina, que puede tener cuatro anchos diferentes: 20, 30, 40 y 60 canales.

Los sistemas Protec requieren un mantenimiento mínimo: las unidades de visión son independientes para aumentar su fiabilidad y los sistemas incluyen funciones de autodiagnóstico que notifican al operario de cualquier posible problema.

Debido al notable número de sistemas que hemos instalado en todo el mundo, hemos adquirido una gran experiencia para tener siempre al día las máquinas de Protec de las diversas exigencias del mundo industrial.

www.protec-italy.com

um produto simples, como uma lata de ervilhas ou um pote de geleia, que as pessoas compram todos os dias, incorpora um alto nível de tecnologia que visa alcançar a mais alta qualidade. Em nossas máquinas, essa tecnologia se traduz em um sistema sofisticado de visão artificial que está sendo continuamente desenvolvido e que pode ser adaptado às linhas de produção mais avançadas.

Classificador para tomates inteiros, frutas e legumes

Esta máquina á capaz de selecionar os tomates de acordo com a cor desejada. Conforme o aplicativo, a máquina pode rejeitar o produto de cor incorreta ou qualquer corpo estranho do fluxo de produção. A faixa de aplicação é muito ampla; do tomate em geral ao tomate pelado e ao pimentão vermelho. Essa família de classificadores inclui sistemas de visão única, que inspecionam o produto na parte superior, e sistemas de visão dupla que inspecionam o produto na parte superior e inferior. Cada unidade de visão é equipada com um sistema de limpeza de escova para a limpeza periódica das seções ópticas. O transportador de correia move o fluxo do produto através do sistema de inspeção ótica e na unidade de ejeção. O exclusivo sistema de ejeção eletro-pneumático com “dedos” provou ser o mais eficaz para produtos de dimensões médias, como tomates industriais. Para produtos de menor dimensão, como tomates pequenos (“cereja”) e pimentão, a ejeção é realizada por meio de jato de ar.

A interface do operador é fácil e de simples uso e permite modificações em todos os parâmetros do classificador. As várias funções do equipamento podem ser modificadas na mecânica e na eletrônica para atender a todas as diferentes necessidades dos clientes. O volume do produto varia de acordo com o tamanho da máquina; com quatro larguras diferentes: 20, 30, 40, e 60 canais.

Os sistemas Protec requerem manutenção mínima: as unidades de visão são independentes para aumentar sua confiabilidade e os sistemas incluem funções de autodiagnóstico que notificam o operador sobre quaisquer possíveis problemas. Graças ao elevado número de sistemas instalados em todo o mundo, adquirimos uma grande experiência para manter a máquina Protec sempre atualizada com os diversos requisitos do mundo industrial.

www.protec-italy.com

PLANTAS COMPLETAS PARA EL TOSTADO DEL CAFÉ

Petroncini, famosa empresa italiana, desde 1919 actua en el mercado de la torrefacción de café; hoy es una sociedad del grupo IMA S.p.a. especializado en el suministro de plantas completas para el tostado del café por tostadores con capacidad productiva desde 3,5 kg/h hasta 3,5 tons/h, adecuados para todas la formalidades de consumo: del expreso al café de filtro, del Instant al café Turco.

Además Petroncini proporciona sistemas completos para el procesamiento del café, empezando de las plantas para la recepción del verde, hasta los sistemas de alimentación - con café tostado y molido - de las máquinas para empacar, así como sistemas específicos de transporte y embalaje del café en pastillas y cápsulas. Los tostadores Petroncini garantizan la uniformidad y la repetibilidad del producto y permiten al café emitir el aroma preferido.
Especialmente adecuados para producciones pequeñas y medianas, los Tostadores **TT** utilizan una tecnología de torradura tradicional. Pueden estar equipados con diferentes sistemas de control del processo de tostado e de los perfiles sensoriales accesibles por el café y están disponibles también en versión TTR, equipados con sistemas de recuperación de calor y recirculación del aire de tostadura.
Este modelo requiere espacio limitado de instalación y las operaciones de mantenimiento son fáciles y rápidas. El modelo **TMR** fue diseñado para las producciones industriales que piden una alta rentabilidad y repetibilidad de los procesos de tostado durante todas las fases de procesamiento, adquiriendo el perfil de tostado deseado en términos de tiempo, color y sabor, gracias a la completa personalización de las re-

Instalações completas para a torrefação do café

Petroncini, a renomada empresa italiana, que atua desde 1919 no mercado da torrefação do café, hoje é uma sociedade do grupo IMA S.p.a., especializado no fornecimento de plantas completas para a torrefação do café por torradores com capacidades produtivas de 3,5 kg/h até 3,5 tons/h e adequados para todas as formalidades de consumo: do expresso ao café de filtro, do Instant ao café Turco. Além disso Petroncini fornece sistemas completos para o processamento do café, começando das plantas para a recepção do verde até os sistemas de alimentação - com café torrado e moído - das máquinas de embalar, bem como sistemas específicos de transporte e embalagem do café em bolachas e cápsulas.

Os torradores Petroncini asseguram a uniformidade e a repetibilidade do produto e permitem ao café emitir o aroma preferido. Particularmente adequados para produções pequenas e médias, os **Torradores TT** utilizam uma tecnologia de torradura tradicional. Podem ser equipados com diferentes sistemas de controlo do processo de torradura e dos perfis sensoriais alcançáveis pelo café e estão disponíveis também em versão TTR, equipados com sistemas de recuperação de calor e recirculação do ar de torradura. Este modelo requer espaço limitado de instalação e as operações de manutenção são fáceis e rápidas. O modelo **TMR** foi desenhado para as produções industriais che pedem rentabilidade elevada e repetibilidade dos processos de torradura ao longo de todas as fases de processamento, adquirindo o perfil de torradura desejado em termos de tempo, cor e sabor, graças à completa personalização das receitas. Um único queimador e a eficiência do

cetas. Un solo quemador y la eficiencia del sistema de recuperación de calor, garantizan también una reducción del consumo energético. Los tostadores modelo **Specialty** son la solución perfecta para las torrefacciones artesanales, que piden café de alta calidad.

Este modelo puede tostar hasta 60 kg/h de café verde y está disponible en versión manual o equipado con sistema de control de tostado por Perfil. También está equipado con quemador modulante y doble señal de salida para conectar dispositivos externos de visualización. El tostador **R&D Lab** tiene las mismas características técnicas de los Tostadores Modulares industriales y puede tostar hasta 25 kg/ciclo, reduciendo al mínimo el desperdicio de energía así como el de café de buena calidad.
Los perfiles de tostado establecidos pueden transferirse a las máquinas industriales sin cambiar sus parámetros, mejorando la calidad del producto mismo y su rendimiento antes de iniciar la producción.
Una unidad TMR25 también está disponible para testes y pruebas en el **Coffee R&D Lab Petroncini**, donde se pueden realizar además el análisis de los productos y la prueba de taza.
Los tostadores Petroncini también son adecuados para los productos con una concentración alta de componentes aceitosos como cacao, cebada, cacahuate, avellana, almendra, pistacho.

www.petroncini.com

sistema de recuperação de calor, garantem também uma redução do consumo energetico. Os torradores modelo **Specialty** são a solução perfeita para as torrefações artesanais, as quais pedem café de qualidade de alta. Este modelo pode torrar até 60 kg/h de café verde e está disponível em versão manual ou equipado com sistema de controlo de torradura a Perfil. Está equipado ainda com queimador modulante e de sinal dobro de saída para conectar dispositivos externos de visualização. O torrador **R&D Lab** conta com as mesmas características técnicas dos Torradores Modulares industriais e pode torrar até 25 kg/ciclo, reduzindo ao mínimo o desperdiço de energia como bem o de café de qualidade boa.

Os perfis de torradura estabelecidos podem ser transferidos nas máquinas industriais sem variar seus parámetros, melhorando a qualidade do produto mesmo e seu desempenho antes de dar início à produção. Uma unidade do TMR 25 é também diponível para testes e provas no **Coffee R&D Lab Petroncini**, onde podem-se ainda efetuar a análise dos produtos e a prova de xícara. Os torradores Petroncini são também adequados para os produtos com uma concentração alta de componentes oleosos, como cacau, cevada, amendoim, avelã, amêndoa, pistáchio.

www.petroncini.com

TT ROASTERS
Get coffee rich in aroma

Suitable for small and industrial productions

From 5 up to 400 kg per batch, TT Roasters have a compact and reliable design. The heat generator unit and the air convection technologies allow a perfect coffee roasting control, optimizing the thermal efficiency and the flavor development.

Visit us at:

PARIS COFFEE SHOW
Paris, FRANCE • May 25 - 27, 2019 • Booth #A16

WORLD OF COFFEE
Berlin, GERMANY • June 06 - 08, 2019 • Booth #D38

www.petroncini.com · www.ima.it

IMA COFFEE PETRONCINI 100 ANNIVERSARY 1919-2019

NUESTRA VISIÓN, NUESTRA MISIÓN Y FILOSOFÍA DE EXCELENCIA

Nuestra filosofía es muy simple: "Dar lo mejor a las personas que esperan lo mejor. (D.Z.) "

Siguiendo con su filosofía, PIGO srl estableció un objetivo y se convirtió en una fuerza iniciadora en el progreso tecnológico y, por consiguiente, económico en la industria de procesamiento de alimentos, líder mundial en el diseño y fabricación de equipos de congelación, liofilización y secado de alta tecnología, así como en frutas y verduras. Maquinaria de procesamiento de vegetales. PIGO srl puede decir con orgullo que sus máquinas al-canzan la excelencia, tanto desde el punto de vista de la eficiencia energética como de las caracte-rísticas operativas. Además, son fáciles de usar, característica que junto con lo anterior otorga mu-chos privilegios a los Usuarios. Las ventajas clave de las tecnologías PIGO que permiten al usuario un proceso de ahorro de dinero son:

PROCESO MÁS RÁPIDO CON MENOS ENERGÍA: nuestro método patentado reduce el tiempo de proceso hasta en un 15-20% y consume menos energía

OPERACIÓN A BAJA TEMPERATURA: las características de diseño único permiten los ciclos de operación a baja temperatura que son de vital importancia para preservar la integridad natural del producto

SEGURIDAD PARA LOS ALIMENTOS: se puso mucho cuidado y determinación en el diseño de un sistema que facilita el acceso y la limpieza de todos los componentes, asegurando que las bacterias o los residuos no queden atrapados en ningún equipo o superficie de alimentos. PIGO dise-

A nossa visão, a nossa missão e a filosofia da excelência

Nossa filosofia é muito simples: “Dar o melhor às pessoas que o melhor esperam (D.Z.)”

De acordo com sua filosofia, PIGO srl definiu o seu objectivo e tornou-se numa força propulsora para o progresso tecnológico e, por conseguinte económico, da indústria do processamento de alimentos; líder mundial em termos de concepção e produção de equipamentos de tecnologia avançada para congelação, desidratação e secagem de frutas e legumes.

PIGO srl pode afirmar orgulhosamente que suas máquinas atingem a excelência, quer do ponto de vista da eficiência energética, quer do das características operacionais. Além disso são fáceis de usar, característica esta última que juntamente com o que precede assegura muitos privilégios aos Utilizadores.

As vantagens chave da PIGO Tecnologias, que permitem ao utilizador um processo de poupança de dinheiro, são:

PROCESSO MAIS RÁPIDO COM MENOS ENERGIA - O nosso método permite reduzir até 15-20% o tempo de processo e consumindo menos energia.

OPERAÇÃO A BAIXA TEMPERATURA - As características da concepção única no seu género, permitem ciclos de processamento a baixa temperatura, os quais têm importância vital preservando desse modo a integridade natural do produto.

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS - Muito cuidado e determinação colocaram-se na concepção de um sistema que facilite o acesso a todos os componentes para a limpeza dos mesmos, assegurando que bactéria ou resíduos não permaneçam retidos em equipamento algum ou sobre os alimentos. PIGO só projeta maquinários com o interior totalmente acessível e lavável.

AMIGO DO OPERADOR - Todas as etapas do processo são projetadas para favorecer a semplificação. Operações e manutenção rápidas e eficientes.

ña solo ma-quinaria con el interior de la máquina totalmente accesible y lavable.
AMIGO DEL OPERADOR: todos los pasos del proceso están diseñados para facilitar lo simple. Operaciones y mantenimiento rápidos y eficientes.
Siguiendo las líneas de guía anteriores, PIGO srl fabrica EASY Freeze
- IQF congeladores de lecho fluidizado (redefinición de la tecnología IQF con flujo de aire adaptable), EASY Freeze SPYRO - congeladores / probadores / enfriadores en espiral, EFD - familia de Freeze Dryers / Lyophilizers (que presenta un diseño innovador y establecimiento un nuevo nivel de calidad de producto final), secadores de cinta de múltiples etapas adiabáticos PG 135 (con control de zonas de humedad y temperatura por separado), máquinas de picadura PG 103 / PG 104 y líneas completas de procesamiento de frutas y verduras.

La familia EASY Freeze es una solución perfecta para la congelación IQF de una gran variedad de fru-tas, verduras, pescado, carne y productos de queso, mientras que los congeladores EASY Freeze SPYRO son los más adecuados para la congelación de productos pastosos, carne, pescado, pizza y mucho más. Los congeladores PIGO srl están construidos en tamaños modulares con todos los com-ponentes hechos completamente de ace-

Segundo as diretrizes acima referidas, PIGO srl fabrica EASY Freeze - IQF Congeladores de leito fluidizado (Redefinição da Tecnologia IQF com fluxo de ar adaptável), EASY Freeze SPYRO - congeladores / testadores / refrigeradores de espiral, EFD - família de congeladores / secadores / liofilizadores (que insere uma concepção inovadora e estabelece um novo nível da qualidade do produto acabado), secadores de cinta por estágios múltiplos adiabáticos PG 135 (com zonas de controlo da temperatura e da humidade distintas), PG 103 / PG 104 Máquinas Descaroçadoras e linhas completas para o processamento de frutas e legumes.

A família EASY Freeze representa a solução ideal para congelar uma grande variedade de fruta, legumes, moluscos e crustáceos, carne, queijo, enquanto os congeladores EASY Freeze SPYRO são mais adequados para congelar produtos pastosos, carne, pescado, pizza, e muito mais. Os congeladores PIGO são fabricados em tamanhos modulares e todos os componentes são construídos inteiramente em axo inoxidável, com método de fluidificação totalmente controlado, para manter os produtos constantemente suspensos sobre a cinta, numa almofada de ar, apresentando um produto IQF

ro inoxidable, con un método de fluidificación completamente controlado que mantiene el producto constantemente suspendido sobre la banda en un colchón de aire, proporcionando el producto IQF perfecto incluso cuando se trata de productos delicados como el cocinado Arroz, Frambuesas, etc.
El EFD Freeze Dryer permite guardar aromas delicados mientras seca el producto congelado al vacío, lo que produce un producto de calidad superior. La tecnología de secado por congelación permite que las propiedades sensoriales del producto terminado se superpongan perfectamente a las del producto fresco.
El secador de cinta de múltiples etapas adiabático PG 135, con secado de zona individual ajustable, permite secar el producto a temperaturas muy bajas con un tiempo de secado hasta 2-3 veces más corto, preservando el color y la calidad del producto. Como toda la maquinaria PIGO srl, toda la máqui-na está hecha de acero inoxidable y materiales ideales y aprobados para su uso en la industria alimen-taria.
Además de las máquinas mencionadas anteriormente, PIGO srl también fabrica las máquinas de picadura PG 103 y PG 104. La PG 103 es la máquina automática de alta capacidad que tiene al menos un 50-100% de capacidad más alta que cualquier otra máquina de picadura en el mercado, logrando esta capacidad con el tacto óptimo de 60 ciclos por minuto.
Los sistemas PIGO srl están diseñados para crear soluciones de "Alta tecnología" que contienen do-cenas de innovaciones que permiten mejoras grandes y pequeñas. Para tener una mejor idea de lo que hace PIGO srl, visite el sitio web **www.pigo.it** o simplemente envíe un correo electrónico a **info@pigo.it** . Algunos videos cortos de las máquinas PIGO en funcionamiento también están disponibles en: **www.youtube.com**, pueden buscarnos en PIGOsrl o síganos en las redes sociales para obtener más noticias.

perfeito, também quando se lida com produtos delicados, como arroz cozido, framboesas, etc.

EFD Freeze Dryer permite guardar os aromas subtis enquanto o produto congelado seca sob vácuo, o que resulta num produto de qualidade superior. A tecnologia de secar por congelação permite às propriedades sensoriais do produto acabado sopreporem-se perfeitamente às do produto fresco.
O secador de cinta por estágios multiplos PG 135, com zona de secar individualmente adaptável, permite secar o produto a temperaturas muito baixas e com redução até 2-3 vezes dos tempos de secagem, salvaguardando cor e qualidade do produto. Como todos os maquinários PIGO, a máquina inteira é realizada em axo inoxidável e materiais ideais e aprovados para utilização na indústria alimentar.
Além das máquinas acima mencionadas, PIGO srl também produz as máquinas descaroçadoras PG 103 e PG 104. A PG 103 é uma máquina automática de alta capacidade que possui pelo menos 50-100% de capacidade a mais de qualquer outra descaroçadora no mercado, atingindo-a com a ótima punção de 60 ciclos por minuto.
Os sistemas da PIGO srl são concebidos para criar soluções "High Tech" contendo dezenas de inovações que permitem pequenas e grandes melhorias.

Para fazerem uma melhor ideia do que a PIGO srl faz, visitem o sitio web **www.pigo.it** ou simplesmente enviem um e-mail a **info@pigo.it** Alguns vídeos curtos das máquinas PIGO em funcionamento também são disponíveis no YouTube ao endereço **www.youtube.com** Podem nos procurar por PIGOsrl ou sigam-nos nas redes sociais para obter mais notícias.

BM INOX SRL: PLANTAS DE PASTEURIZACIÓN Y ESTERILIZACIÓN

BM inox s.r.l. nace en el año 2000 cuando el propietario Giorgio Tomasini, después de haber adquirido veinte años de experiencia en el campo de diseño y construcción de plantas en el sector lácteo, seguidos de 5 años de gestión de una planta grande para el procesamiento de la leche, se da cuenta de que las empresas del sector confian mucho en él, entonses entiende que es hora de ponerse a disposición de cualquier persona que tenga un objetivo que alcanzar o un problema que resolver en el campo de la leche o cualquier otro producto alimenticio.

BM inox S.r.l. diseña, construye e instala plantas de pasteurización y esterilización para leche, nata, helados y cualquier otro producto de baja a media densidad; plantas de lavado C.I.P. de cualquier tipo y tamaño; bidones, fermentadoras y tanques de usos múltiples para el procesamiento del queso.

Es capaz de diseñar y suministrar plantas completas para procesamiento de productos lácteos e para lecherías; plantas para la producción de helados; plantas para la producción de salsas y preparaciones en general.

Cada planta está diseñada a medida con especial atención al consumo de energía y a la búsqueda de la máxima recuperación de calor cuando sea posible.

Las plantas pueden ser totalmente manuales, semiautomáticas o totalmente automáticas.

BM inox Srl: instalações de pasteurização e esterilização

BM inox s.r.l. nasce em 2000, quando o proprietário Giorgio Tomasini, depois de ter adquirido vinte anos de experiência na área de projetação e construção de instalações no setor dos produtos lácteos, seguidos por 5 anos de gestão de uma grande instalação para o processamento do leite, percebe que a confiança nele por empresas do setor é tal que é hora de se colocar à disposição de qualquer um que tenha um objetivo a ser alcançado ou um problema a ser resolvido no campo do leite ou de qualquer outro produto alimentício.

BM inox S.r.l. projeta, constrói e instala instalações de pasteurização e esterilização para leite, nata, sorvete e qualquer outro produto de baixa para média densidade; instalações de lavagem C.I.P. de qualquer tipo e tamanho; reservatórios, fermentadores e tanques multiusos para processamento de queijo.

É capaz de projetar e fornecer instalações completas para processamento de produtos láteos e para la venda de leite; instalações para a produção de sorvetes; instalações para a produção de molhos e preparações alimentícias em geral.

Cada instalação é projetada sob medida com particular atenção ao consumo de energia e à busca pela máxima recuperação de calor, sempre que possível. As instalações podem ser totalmente manuais, semi-automáticas ou totalmente automáticas.

O grau de automação pode atingir qualquer nível e é acordado com o cliente em relação às suas necessidades, com

El grado de automatización puede alcanzar cualquier nivel y se acuerda con el cliente en relación con sus necesidades, con la posibilidad de personalizar la gestión y supervisión de las plantas.

La empresa se encarga de diseño, fabricación, montaje y, sobre todo, de la asistencia (siempre uno de los principales puntos fuertes de BM inox S.r.l.).

Se adoptan alta calidad de fabricación y las mejores tecnologías en el mercado para ofrecer una fiabilidad absoluta y un servicio a lo largo del tiempo.

Todas las soldaduras realizadas en las plantas están hechas con sistema TIG y protección de gas inerte, lo que permite que las superficies internas sean adecuadas para uso alimentario, según las normas internacionales.

Nuestra misión no es construir máquinas o plantas, nuestra misión es resolver los problemas de nuestros clientes.

a possibilidade de personalizar a gestão e supervisão das instalações.

A empresa cuida de projeto, fabrico, montagem e, acima de tudo, da assistência (sempre um dos principais pontos fortes da BM inox S.r.l.).
São adotadas alta qualidade de fabricação e as melhores tecnologias do mercado a fim de garantizar confiabilidade absoluta e serviço ao longo do tempo.
Todas as soldaduras realizadas nas instalações são feitas com sistema TIG e proteção de gas inerte, o que permite tornar as superfícies internas adequadas para uso alimentar, de acordo com as normas internacionais.
Nossa missão não é construir máquinas ou instalações, nossa missão é resolver os problemas de nossos clientes.

BERTUZZI

Specialist in fruit processing equipment

Machines and complete plants for fruit processing

Multifruit NFC and chilled juice processing line with the CitroEvolution^3 and the Pinetronic 1SS for the extraction of high quality orange and pineapple juice

YOUR ITALIAN PARTNER SINCE

1936

www.bertuzzi.it

BERTUZZI UNA ÚNICA SOLUCIÓN A LA TRASFORMACIÓN DE FRUTAS EN LATINO AMÉRICA

Bertuzzi food Processing S.r.l., una impresa que tiene más de 80 años de experiencia en la transformación de la fruta tropicales es orgullosa de presentar sus soluciones en esto sector.

Piña: Bertuzzi puede presentar línea completa para producir jugos, concentrados, sistema de envase aséptico por medio de su extractor PINTRONIC que corta en dos mitades el fruto, saca el jugo y limpias las pieles

Mango: también en esto sector se puedan suministrar line para crema concentrados y tratamiento térmico para llegar ad un producto envasado en aséptico o listo para el consumo. Sistema de separación de los puntos negros de la crema.

Avocado: se proponen línea completa para crema de avocado, preparación del guacamole o para la producción de aceites esenciales

Passion Fruit: el nuestro extractor Passy Press es una garantía de un jugo de primera calidad

Banana: línea completa de crema de banana con o sin acidificaciones de la materia prima

Frutilla, Mora, Uciuva, acerola: un sistema de extracción de la crema muy particular sin inclusión de aire.

Guayaba Papaya: líneas completas para cremas**.**

Litchi: un sistema exclusivo para el pelado del fruto y para eliminar todas las impurezas.

Coco: línea de tratamiento de agua y leche de coco.

Cítricos: el extractor Citroevolution 3 permite de exprimir diferentes tipas de cítricos sin incorporar aceites esenciales, a partir de fruta fresca. El jugo que sale del extractor se puede tomar directamente o con una pequeña reducción de la cantidad de pulpas.

Además, si le exigencia es trasformar la fruta en otros productos final podemos proponer nuestras líneas de marmelladas con concentradores al vacío, nuestro grupo de preparación de bases para yogurt, unidad de reconstitución jugos de a partir da productos concentrados, sistema de tratamiento térmicos UHT a placas, tubo o film raspado.

El caudal horario de nuestra propuesta es muy flexible a partir de 100 kg/h hasta toneladas de materia prima con soluciones muy versátil y compactas.

www.bertuzzi.it

PRODUCCIÓN DE MAÍZ EN AMÉRICA LATINA

Se espera que la producción de cereales en América Latina crezca en 2019. La cosecha en la primera temporada de 2019 y la siembra de la segunda cosecha tienen lugar en condiciones climáticas particularmente favorables en Argentina y Brasil. Esto permite prever un área creciente sembrada durante el año y precios más altos.

En detalle, se completaron las plantaciones de maíz en Argentina, con un estimado de 9,35 millones de hectáreas de área sembrada.

En Brasil, la producción de maíz ha reducido las perspectivas en comparación con las anteriores, debido a las decisiones de los agricultores de cambiar la producción de maíz a la de soja, lo que ofrece una mayor rentabilidad.

Las frecuentes lluvias benéficas han hecho que la siembra de la segunda cosecha de la temporada se llevara a cabo muy rápidamente, previendo un aumento en la producción de alrededor del 20%.

En Paraguay hay una expansión de las instalaciones de producción, gracias a la creciente demanda de maíz para uso industrial. Por lo tanto, se espera que la producción sea muy superior a la media, como en Argentina.

Por el contrario, en Venezuela se espera que la producción se reduzca debido a la falta de semillas y al impacto de los precios fijos del maíz y del arroz, que han desalentado la producción de estos cereales.

Los precios del maíz aumentaron en los primeros meses de 2019 y se espera que se mantengan sobre una base anual.

Fuente: FAO - Crop Prospects And Food Situation - Marzo de 2019.

Datos y pronósticos de crecimiento en los estados de Sudamérica

Produção de maís na américa latina

DADOS E PREVISÕES DE CRESCIMENTO NOS ESTADOS DA AMÉRICA DO SUL

E' esperado a produção de cereais na América Latina crescer em 2019. A colheita na primeira temporada de 2019 e a semeadura da segunda colheita ocorrem em condições climáticas particularmente favoráveis na Argentina e no Brasil. Isso permite prever uma superfície semeada crescente durante o ano e preços mais altos.

Em detalhe, as plantações de maís foram concluídas na Argentina, com uma estimativa de 9,35 milhões de hectares de área semeada. No Brasil, a produção de maís apresenta perspectivas reduzidas as em relação às anteriores, devido às decisões dos agricultores de mudar da produção de maís para a de soja, que oferece maior rentabilidade.

As freqüentes chuvas benéficas fizeram com que a semeadura da segunda colheita da temporada ocorresse muito rapidamente, prevendo-se um aumento na produção de cerca de 20%.

No Paraguai, há uma expansão das instalações de produção, graças à crescente demanda por maís para uso industrial. Espera-se, portanto, que a produção esteja bem acima da média, como na Argentina.

Pelo contrário, na Venezuela, a produção deverá encolher devido à falta de sementes e ao impacto dos preços fixos para o maís e o arroz, que desencorajaram a produção desses cereais.

Os preços do maís aumentaram nos primeiros meses de 2019 e devem permanecer em uma base anual.

Fonte: FAO - Crop Prospects And Food Situation - Março de 2019

LA CALIDAD DE FBF ITALIA EN EL MUNDO

Las máquinas de FBF Italia son adecuadas para procesar una gran cantidad de productos y pueden insertarse en un proceso/producción completo, tanto en diseño sanitario como aséptico

Desde 1987 FBF Italia diseña y fabrica homogeneizadores de alta presión, bombas de desplazamiento positivo, homogeneizadores de laboratorio y, gracias a la amplia experiencia adquirida en este campo, ahora es un punto de referencia clave para los fabricantes de plantas, proveedores de equipos llave en mano y usuarios finales en los sectores alimentario, químico y farmacéutico.

La innovación continua, la experimentación rigurosa de materiales especiales, los estrictos controles de calidad y las pruebas de resistencia permiten a FBF Italia garantizar el máximo rendimiento, durabilidad, fiabilidad y seguridad; su misión es ofrecer a todos sus clientes no solo excelentes servicios de venta, sino también una relación continua con la asistencia técnica postventa constante y directa; el objetivo es mantener una relación amistosa basada en la evolución y la innovación mutuas.

Las máquinas de FBF Italia son adecuadas para procesar una gran cantidad de productos y se pueden incluir en un proceso/producción completo, tanto en diseño sanitario como aséptico.

Los principales campos de utilización de las maquinarias de la compañía son:

A qualidade de FBF ITALIA no mundo

As máquinas de FBF Italia são adequadas para processar muitos produtos e podem ser inseridas em sistema de processamento/produção completos, com um design sanitário e asséptico

Desde 1987 que FBF Italia projeta e constrói homogeneizadores de alta pressão, bombas de deslocamento positivo, homogeneizadores de laboratório e, graças à vasta experiência obtida neste campo, é agora um ponto de referência chave para fabricantes de sistema, fornecedores de equipamento chave na mão e usuários finais nos setores alimentar, químico e farmacêutico.
Inovação constante, testes de materiais específicos, controles de qualidade rigorosos e testes de resistência permitem a FBF Italia de garantir o máximo desempenho, durabilidade, confiabilidade e segurança; a sua missão é a de oferecer a todos os seus clientes não só um excelente serviço de vendas mas também uma relação contínua com uma contante e direta assistência técnica pós-venda; o objetivo é manter uma relação amigável construída sobre a mútua evolução e inovação.
As máquinas de FBF Italia são adequadas para processar muitos produtos e podem ser inseridas em sistema de processamento/produção completos, com um design sanitário e asséptico.
Os campos principais de uso das máquinas são:

- industrias lácteas (leche, crema, queso, yogur, caseinatos, proteínas, leche de soja, etc.);
- industrias de helados;
- industria de la comida, procesamiento, conservación y bebidas (zumos de frutas, salsas de tomate, aceite, ketchup, huevos, grasas vegetales, emulsiones, concentrados, alimentos para bebés, etc.);
- industrias cosméticas, farmacéuticas, químicas y petrolíferas (almidón, celulosa, cera, colorantes, cremas de belleza, pasta de dientes, detergentes, desinfectantes, emulsiones, tintas, látex, lociones, aceites emulsionantes, pigmentos, proteínas, resinas, vitaminas, etc.)

Pero, ¿qué pasa con el principio de homogeneización? Para mezclar permanentemente una o más sustancias en un líquido, se debe utilizar un homogeneizador de manera que permita micronizar y dispersar las partículas suspendidas en el fluido, haciéndolo altamente estable incluso durante los sucesivos tratamientos y durante su almacenamiento.
El producto llega a la válvula de homogeneización a baja velocidad y a alta presión. A medida que pasa a través de la válvula, está sujeta a varias fuerzas que causan la micronización de las partículas: una aceleración violenta seguida de una desaceleración inmediata provoca cavitación con explosión de los glóbulos, intensa turbulencia junto con vibraciones de alta frecuencia, impacto derivado del paso laminar entre las superficies de la válvula de homogeneización y la consiguiente colisión con el anillo de impacto.

La homogeneización puede ocurrir con el uso de una válvula de homogeneización de una sola etapa (adecuada para el tratamiento de dispersión) o una válvula de homogeneización de doble etapa (recomendada para su uso con emulsiones y para el control de la viscosidad cuando sea necesario).

La gama de máquinas de FBF Italia se puede clasificar normalmente de la siguiente manera:
Homogeneizadores de alta presión
Bombas de desplazamiento positivo
Homogeneizadores de laboratorio
Bombas de desplazamiento positivo para productos que contengan partículas.

www.fbfitalia.it

- indústrias de laticínios (leite, natas, queijo, iogurte, caseinatos, proteínas, leite de soja, etc.);
- indústrias de sorvetes;
- indústrias dos alimentos, processamento, preservação e bebidas (sucos de fruta, molhos de tomate, azeite, ketchup, ovos, gorduras vegetais, emulsões, concentrados, comida de bebé, etc.);
- indústrias cosmética, farmacêutica, química e petroquímica (amido, celulose, cera, colorantes, cremes de beleza, pasta de dentes, detergentes, desinfetantes, emulsões, tintas, latex, loções, óleos emulsificadores, pigmentos, proteínas, resinas, vitaminas, etc.).

Mas e o princípio da homogeneização? Para misturar permanentemente uma ou mais substâncias em um líquido, deve ser usado um homogeneizador de modo a permitir a micronização e dispersão de partículas suspensas no fluído, tornando-o muito estável, mesmo durante tratamentos e armazenagens seguintes.

O produto atinge a válvula de homogeneização a baixa velocidade e alta pressão. Quando passa na válvula é sujeito a várias forças que causam a micronização das partículas: uma aceleração violenta seguida por uma imediata desaceleração causa cavitação com explosão dos glóbulos, turbulência intensa juntamente com vibrações de alta frequência, impacto derivante da passagem laminar entre as superfícies da válvula de homogeneização e a consequente colisão com o anel de impacto.

A homogeneização pode ocorrer com o uso de um válvula de homogeneização de estágio único (adequado para o tratamento de dispersão), ou válvula de homogeneização de estágio duplo (recomendado para uso com emulsões e para controle de viscosidade quando necessário).

A gama das máquinas de FBF Italia podem ser normalmente classificadas do seguinte modo:
Homogeneizadores de alta pressão
Bombas de deslocamento positivo
Homogeneizadores de laboratório
Bombas de deslocamento positivo para produto contendo partículas.

www.fbfitalia.it

TECNOPOOL, LA MEJOR ELECCIÓN

La historia de Tecnopool comenzó a partir de una gran idea: el diseño, la fabricación y la instalación de maquinaria para el tratamiento y procesamiento de productos alimenticios.

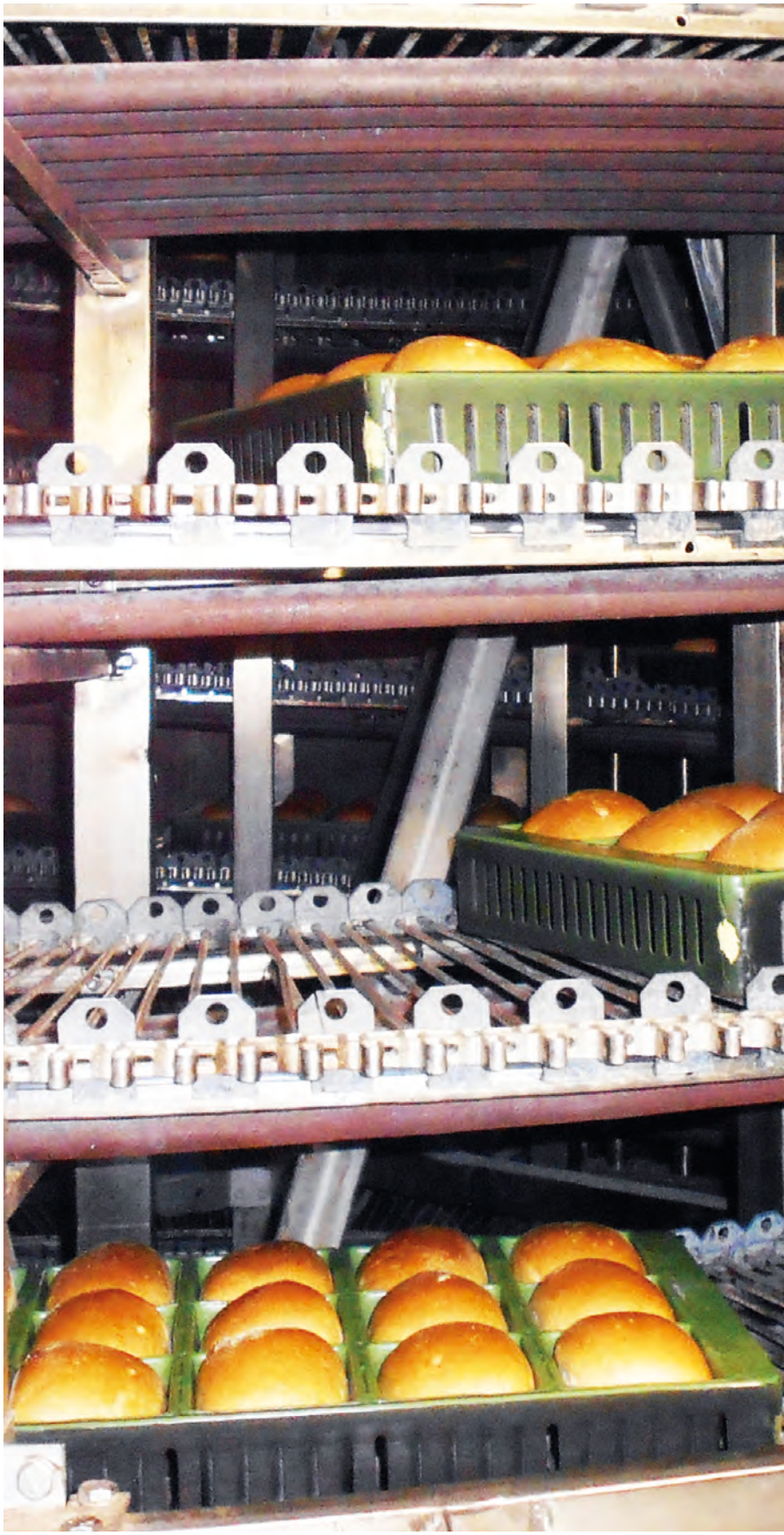
Esta historia comenzó en 1980 con la patente de Anaconda: la primera cinta transportadora concebida por el fundador de la empresa, Leopoldo Lago. Se trata de un producto ganador y, ante todo, versátil, apto para todos los métodos de fabricación en los que los productos alimenticios deben tratarse térmicamente.

Fue el comienzo de una historia de éxitos que nunca se ha detenido, como han confirmado los éxitos alcanzados durante los últimos 30 años: crecimiento de las ventas, una presencia cada vez más extendida en los mercados extranjeros y una evolución constante de los productos. La historia de Tecnopool se inició en Padua, pero hoy en día esa historia ha cruzado la fronteras nacionales para ser contada en todo el mundo. Desde ultracongelación hasta refrigeración, desde pasteurización hasta tratamientos de protección, desde la manipulación de productos hasta cocciones y frituras, el término flexibilidad va ligado a todas las soluciones Tecnopool.

Antes de desarrollar una planta, Tecnopool piensa en quienes la usarán porque para nosotros la flexibilidad no es tan solo un factor mental sino que es, sobre todo, un enfoque de trabajo. Este es precisamente el objetivo de su oficina de diseños: ayudar a establecer una relación exclusiva con los clientes basada en la franqueza, la claridad y el talento.

Una relación basada en la puesta en común y el intercambio de ideas que comienza muy pronto en la fase de planificación y termina con la fabricación del sistema. Así es como Tecnopool desarrolla plantas que son realmente personalizadas para cada cliente y para cada tipo de espacio, plantas que garantizan el máximo provecho en términos de productividad y el mínimo esfuerzo en términos de mantenimiento.

La versatilidad de las plantas Tecnopool se ha probado en todos los sectores en los que se ha aplicado: no es ninguna coincidencia que su tecnología esté a menudo detrás del procesamiento de un producto alimenticio.



Congelación: Los conocimientos técnicos que Tecnopool ha adquirido nos permiten garantizar un método totalmente vanguardista para el tratamiento de productos alimenticios envasados o a granel, que se transportan sobre cinta transportadora y se ultracongelan en armarios que disponen de paredes aisladas

TECNOPOOL S.P.A
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

Tecnopool, a melhor escolha

A história de Tecnopool nasceu de uma grande ideia: projeto, fabricação e instalação de máquinas para o tratamento e processamento de produtos alimentícios. Uma história que começou em 1980 com o patenteamento da Anaconda: a primeira correia transportadora concebida pelo fundador da empresa, Leopoldo Lago. Um produto de sucesso e, principalmente, versátil, adequado para todos os processos de fabricação que requerem um tratamento térmico de produtos alimentícios. Foi o começo de uma história de sucesso que nunca cessou como demonstram os resultados alcançados nos últimos 30 anos: crescimento de vendas, presença cada vez mais difundida nos mercados estrangeiros e uma evolução contínua dos produtos. A história do Tecnopool começou em Pádua, mas hoje essa história ultrapassou as fronteiras domésticas para ser contada em todo o mundo. De ultra-congelamento a resfriamento, de pasteurização a impermeabilização, de manuseio de produtos com todas as maneiras de cozimento e fritura, o termo flexibilidade anda de mãos dadas com todas as soluções da Tecnopool. Antes de desenvolver uma instalação, o Tecnopool pensa naqueles que a utilizarão, porque a flexibilidade não é apenas um fator mental, é sobretudo uma abordagem de trabalho. Este é precisamente o objetivo do escritório de projetos: ajudar a estabelecer um relacionamento exclusivo com os clientes, baseado em franqueza, clareza e competência.
Um relacionamento construído com encontros e troca de ideias que começa no início da fase de planejamento e termina com a construção do sistema.
É assim que Tecnopool desenvolve instalações realmente personalizados para cada cliente e para cada tipo de espaço, instalações que garantem a máxima produtividade com a mínima manutenção. A versatilidade das instalações Tecnopool é comprovada pelos setores em que é aplicada: não é coincidência que sua tecnologia com muita frequência faz parte do processamento de um produto alimentício.

Congelamento: O know-how adquirido por Tecnopool permite garantir um método de absoluta vanguarda para o tratamento de produtos alimentícios embalados ou a granel, que são transportados sobre esteiras de transporte e ultracongelados em armários com paredes isoladas de espessura variável.
Refrigeração: Um sistema projetado para dois tipos de refrigeração: Ambiental e com ar forçado na sala. Essa flexibilidade a torna adequada para qualquer linha de fabricação e qualquer tipo de produto alimentício embalado ou a granel.
Tratamentos de proteção: Um processo tão delicado merece toda a atenção. É por isso que Tecnopool sempre desenvolveu instalações perfeitamente calibradas que não alteram as propriedades dos produtos alimentícios e que, portanto, respeitam tanto o produto final quanto o consumidor.
Pasteurização: Para que os produtos tratados atinjam a temperatura correta dentro do tempo requerido, é necessário con-

de distintos grosores.

Refrigeración: Un sistema diseñado para dos tipos de refrigeración: refrigeración ambiental y aire forzado en la habitación. Es precisamente esta flexibilidad la que la hace apta para cualquier línea de fabricación y cualquier tipo de producto alimenticio envasado o a granel.

Tratamientos de protección: Un proceso tan delicado merece la máxima atención. Es por ello que Tecnopool siempre ha desarrollado plantas perfectamente calibradas que no alteran las propiedades de los productos alimenticios y que, por lo tanto, respetan tanto el producto final como al consumidor.

Pasteurización: Para hacer que los productos tratados alcancen la temperatura correcta en el periodo de tiempo necesario, es fundamental tener en cuenta todos los detalles: no es ninguna coincidencia que Tecnopool diseñe plantas complejas que emplean habitaciones aisladas para tratar los productos alimenticios de acuerdo con parámetros que se monitorizan constantemente.

Horno espiral con aceite diatérmico : Tecnopool, fiel a su filosofía de simplificar las líneas de producción por motivos mecánicos y económicos, ha equipado su gama de plantas con un sistema de cocción en espiral que, gracias a su configuración, permite ahorrar espacio y que el proceso de producción se realice sin problemas. De esta manera, es posible evitar el uso de sistemas de engranajes de subida/bajada, muy comunes en las cadenas de producción de los hornos túnel. Esto no es nada nuevo. Sin embargo, la configuración en espiral hace posible sacar el máximo partido al sistema de calentamiento diseñado por Tecnopool para este horno.

La ausencia de ventilación forzada y el equilibrio favorable del volumen aire/producto en la celda, en comparación con un horno túnel, hace posible trabajar con temperaturas ambiente entre 10° y 15 °C más bajas que las empleadas por los hornos túnel (a tiempo de cocción iguales).

En casos especiales, según la experiencia de Tecnopool, estas diferencias pueden alcanzar los 30 °C.

En cualquier caso, y también en algunas situaciones específicas en las que es necesaria, también se instala ventilación para aumentar el convectivo. Esta decisión técnica que ha llevado a Tecnopool a escoger el sistema de radiador, junto con la configuración especial empleada por la espiral, procede de los resultados obtenidos tras años de pruebas con todo tipo de productos y en condiciones de trabajo muy distintas que muestran un mayor rendimiento térmico mejorando, de esta manera, los resultados en comparación con otros sistemas.

El fluido térmico que circula a través de los tubos es aceite diatérmico, un sistema que se ha escogido por su elevado rendimiento térmico y su bajo riesgo. Debe tenerse en cuenta que el rendimiento de una caldera de aceite diatérmico varía entre un 87 y un 91 % en comparación con el 60 % de un sistema de calentamiento por aire o el 30 % de un sistema de calentamiento de llama directa.

siderar todos os detalhes: não é por acaso que Tecnopool projeta instalações complexas que utilizam salas isoladas para tratar os produtos alimentícios de acordo com parâmetros constantemente monitorados.

Forno Espiral de Óleo Diatérmico: Tecnopool, fiel à sua filosofia de simplificar as linhas de produção por razões mecânicas e econômicas, completou sua linha de instalações com um sistema de cozimento em espiral que, graças à sua configuração, permite economia de espaço e um processo de produção simples. Desta forma, é possível evitar o uso de sistemas de engrenagens de subida / descida, que são muito comuns nas linhas de produção usadas nos fornos de túnel. Isto não é algo de novo; no entanto, esta configuração em espiral permite aproveitar ao máximo o sistema de aquecimento projetado pela Tecnopool para este forno.

A ausência de ventilação forçada e o equilíbrio favorável do volume ar/produto na célula, comparado a um forno túnel, torna possível trabalhar com temperaturas entre 10° e 15°C mais baixas do que as usadas pelos fornos de túnel (mesmo tempo de cozimento).

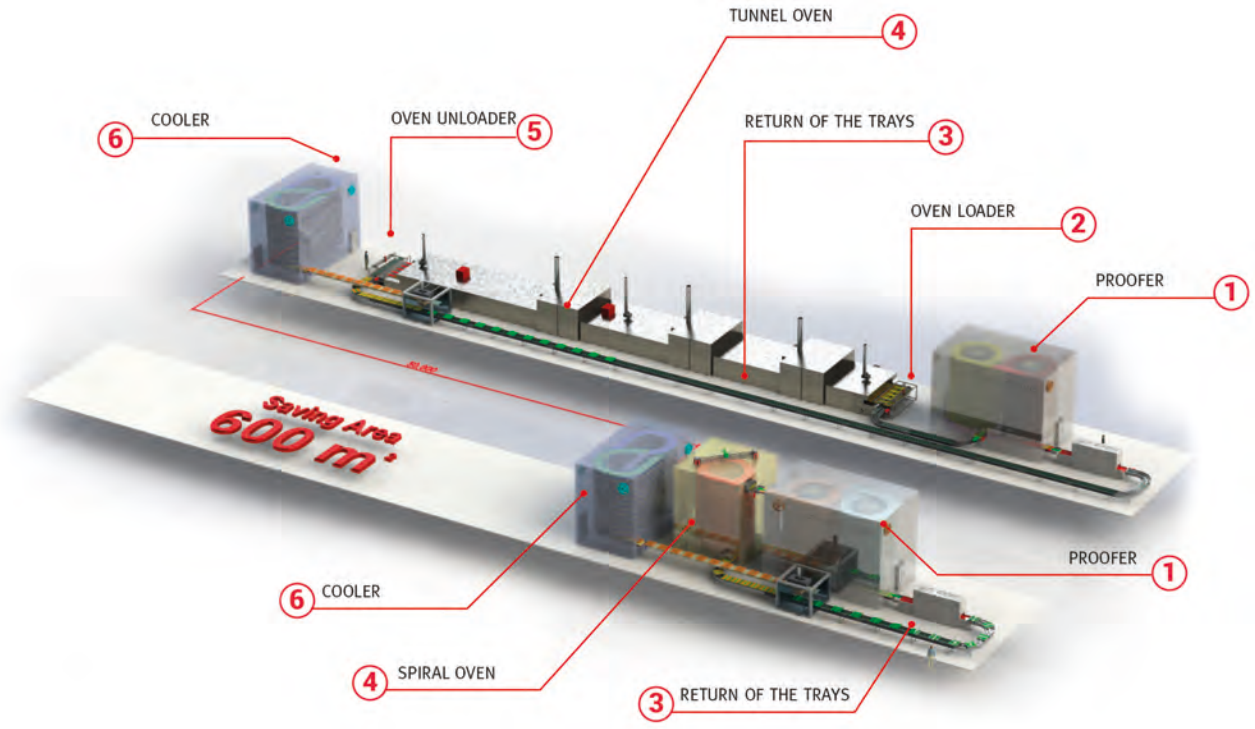
Em casos especiais, conforme a experiência de Tecnopool, essas diferenças podem chegar a 30 ° C.

De qualquer forma, em alguns casos específicos em que é necessário, também instala-se a ventilação forçada para aumentar o efeito convectivo. A decisão técnica que levou Tecnopool a escolher um sistema de radiadores, juntamente com a configuração especial proporcionada pela espiral, vem dos resultados obtidos após anos de testes com todos os tipos de produtos e em condições de trabalho muito diferentes, que mostram um elevado desempenho térmico, com melhores resultados em comparação com outros sistemas.

O fluido térmico que passa pelos tubos é o óleo diatérmico, um sistema que foi escolhido pelo seu alto desempenho térmico e baixo risco. Deve-se levar em consideração que o desempenho de uma caldeira a óleo diatérmico varia entre 87% e 91%, comparado ao 60% de um sistema de aquecimento a ar ou 30% de um sistema de aquecimento com chama direta.

O forno espiral Tecnopool possibilita economizar espaço, simplificar o fluxo da linha de produção e economizar energia.

Fritadeira de Óleo Térmico: Fiel à sua filosofia de constante evolução e crescimento, Tecnopool aumenta sua gama de produtos com outra máquina de processamento que permite completar novas linhas de produção que atendem às necessidades dos clientes nas áreas de carne, peixe, pão e doces, petiscos, amendoins e até mesmo alimentos para animais: Fritadeira Tecnopool.



El horno espiral de Tecnopool hace posible ahorrar espacio, simplificar el flujo de la línea de producción y ahorrar energía.

Freidora de aceite térmico: Fiel a su filosofía de evolución y crecimiento constantes, Tecnopool aumentar su gama de productos con otra máquina de procesamiento que permite completar nuevas líneas de producción para satisfacer las necesidades del cliente en los sectores de la carne, el pescado, pan y dulces, productos de aperitivo, frutos secos e, incluso, alimentos para mascotas: Freidora Tecnopool.

¿Por qué escoger una freidora Tecnopool?

Intercambiador de aceite térmico sumergido en la sartén para:

- Reducir al mínimo la diferencia de temperatura entre la fuente de calor y la temperatura necesaria del aceite para freír;
- aumentar la tasa de respuesta y ajuste de la temperatura;
- mantener el aceite de freír lo más estático posible.

Campana de extracción de humos con filtros de separación de la grasa, turbina altamente eficiente y cerca perimetral acristalada para:

- Facilitar la extracción de humos y vapor y evitar que la condensación gotee en el aceite de freír ocasionando una contaminación;
- permitir la inspección visual de la producción;
- separar y condensar el aceite en suspensión presente en los humos para evitar olores.

Sartén totalmente extraíble para:

- Una limpieza fácil y rápida durante los trabajos de mantenimiento de la máquina;
- permitir la eliminación de restos como sólidos;
- usar la sartén como filtro de decantación del aceite.

En resumen, la mejor elección para los clientes de Tecnopool.
www.tecnopool.it

Porque escolher uma Fritadeira Tecnopool?

Trocador de óleo térmico submerso na frigideira para:

- Reduzir ao mínimo a diferença de temperatura entre a fonte de calor e a temperatura do óleo requerida para a fritura;
- Aumentar a taxa de resposta e ajuste da temperatura;
- Manter o óleo de fritura o mais estático possível.

Exaustor com filtros de separação de gordura, turbina de alta eficiência e vedação perimetral:

- Para facilitar a extração de fumos e vapor, evitar que qualquer condensação goteje no óleo de fritura causando contaminação;
- Para permitir uma inspeção visual da produção;
- Para separar e condensar o óleo em suspensão presente nos fumos, e evitar odores.

Frigideira totalmente removível:

- Para uma limpeza fácil e rápida durante a manutenção da máquina;
- Para permitir a eliminação de resíduos como sólidos;
- Para usar a frigideira como um filtro de decantação do óleo.

Em suma, a melhor escolha para os clientes Tecnopool.
www.tecnopool.it

EXPERIENCIA Y PASIÓN EN LA FABRICACIÓN DE MÁQUINAS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Alba & Teknoservice diseña y fabrica **maquinaria para la industria de confitería y pastelería**, como grupos croissant, mesas de trabajo, lineas de preparación pasteles, líneas de laminacion, líneas de pan de chapata, líneas de pan multi-formado, lineas pita - pan árabe – lavash, líneas galletas, líneas especiales y de **diseño personalizado**.

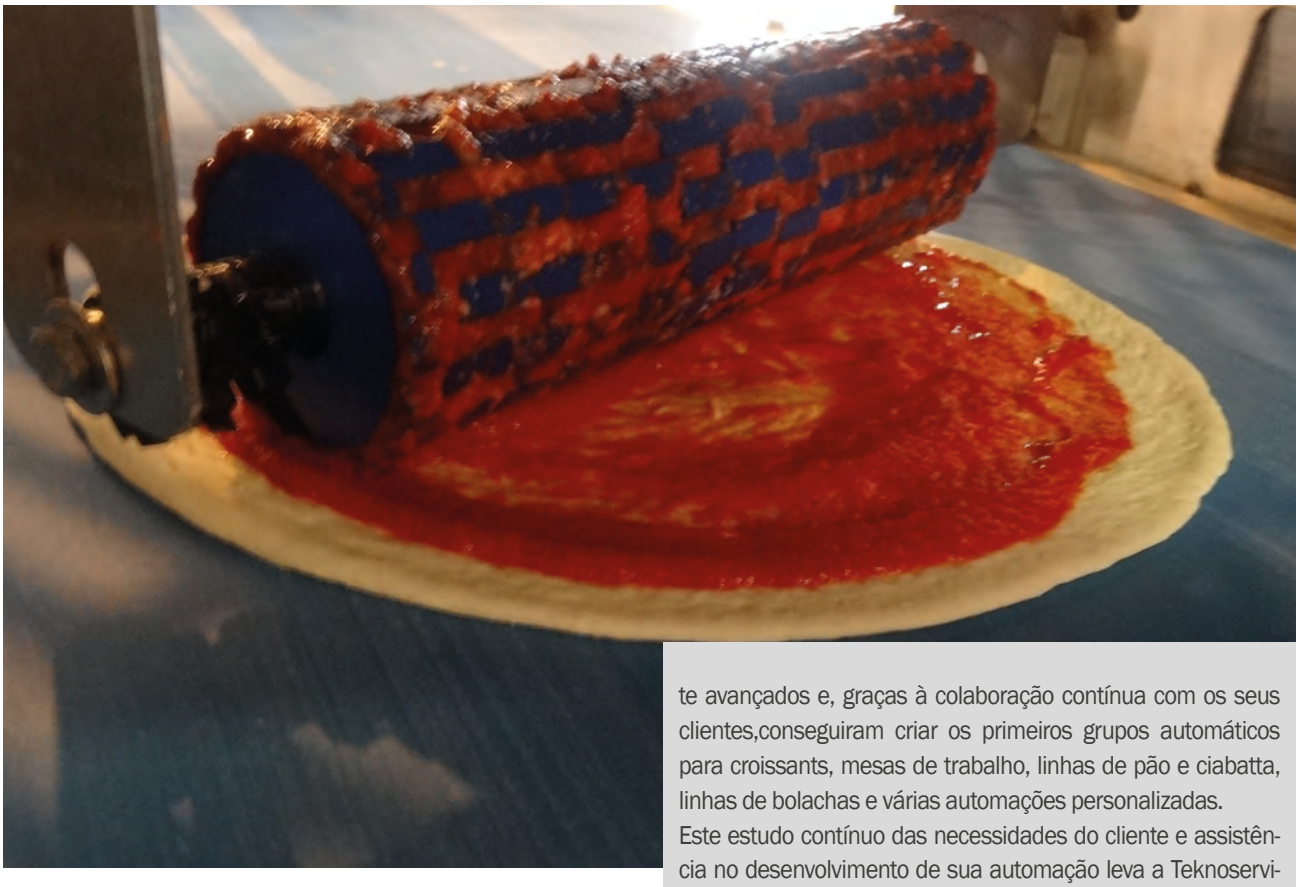
Todas estas máquinas son de gran calidad, gracias a la profunda pasión desarrollada en más de **30 años de experiencia** en el sector. Los socios que establecieron la empresa comienzan su experiencia en 1982 en compañías de renombre en la industria y en 1992 abren Teknoservice Snc, que inicialmente ofrece asistencia, reparaciones y trabajos por cuenta propia o en nombre de los grandes productores.
La experiencia adquirida por Adriano Chiarello, Ettore Guerra y Fabio Manzini como técnicos de CIM y Teckno-matik, las compañías un tiempo líder en el campo de la maquinaria para pastelería y panadería, les lleva a desarrollar proyectos cada vez más complejos y tecnológicamente avanzados, y, gracias a la colaboración continua con sus clientes, a lograr los primeros grupos automáticos para croissant, mesas de trabajo, líneas pan y chapata, lineas galletas y varias automatizaciónes personalizadas.

Este continuo estudio de las necesidades del cliente y asistencia en el desarrollo de sus automatizaciónes conduce Teknoservice a crecer más y más, hasta tomar la decisión en 2005 de transformar la empresa, fundada originalmente como servicio de apoyo / intervención, en una empresa líder en el mercado de maquinaria para pastelería y panadería: así nace ALBA & Teknoservice Srl.

ALBA & Teknoservice está presente en todos los continentes a través de sus máquinas, accesorios y piezas de repuesto.
LINEA PIZZA ARTESANAL
¿Quién, sino una empresa italiana, puede hacer a lo mejor el producto mas italiano que hay?

Experiência e paixão na fabricação de máquinas para o processamento de alimentos

Alba & Teknoservice concebe e fabrica máquinas para a indústria da padaria e pastelaria, como grupos de croissants, mesas de trabalho, linhas de preparação de pastelaria, linhas de laminação, linhas de pão ciabatta, linhas de pão multi-formadas, linhas pita - pão árabe - lavash, linhas de bolachas, linhas especiais e design personalizado.
Todas estas máquinas são de elevada qualidade, graças à profunda paixão desenvolvida em mais de 30 anos de experiência no setor. Os sócios que fundaram a empresa haviam iniciado sua experiência profissional em 1982 em renomadas empresas do setor e em 1992 abriram a Teknoservice Snc, que inicialmente oferecia assistência,reparos e trabalhos por conta própria ou em nome dos grandes produtores. A experiência adquirida por Adriano Chiarello, Ettore Guerra e Fabio Manzini como técnicos da CIM e da Teckno-matik, as empresas líderes na área de máquinas de pastelaria e padaria, os levam a desenvolver projetos cada vez mais complexos e tecnologicamen-



La **experiencia**, la **pasión**, la **innovación** y la **satisfacción** son la piedra angular sobre la cual es la filosofía de ALBA & Tenoservice.

Todos estos factores han llevado a producir LÍNEAS PIZZA ARTESANAL extremadamente productivas y personalizables, que están teniendo un gran éxito en todo el mundo.

Desde un simple banco a una línea completa, Albaequipment puede componer y dibujar junto con usted la máquina más adecuada.

Las Lineas Pizza Artesanal tienen dispositivos que garantizan la precisión y constancia en el procesamiento, así como sistemas de laminación verdaderamente innovadores, con la posibilidad de recoger el producto a mano o alimentar sistemas de puesta en bandeja, fermentadores, congeladores, hornos.

La Línea Pizza Artesanal se puede equipar con distribuidores de tomate, esparcidores, dispensadores de queso y mucho más ...

CROISSANT LINE LINEA AUTOMATICA PARA CROISSANT CON Y SIN RELLENO

te avançados e, graças à colaboração contínua com os seus clientes,conseguiram criar os primeiros grupos automáticos para croissants, mesas de trabalho, linhas de pão e ciabatta, linhas de bolachas e várias automações personalizadas.
Este estudo contínuo das necessidades do cliente e assistência no desenvolvimento de sua automação leva a Teknoservice a crescer cada vez mais, até tomar a decisão em 2005 de transformar a empresa, originalmente fundada como um serviço de apoio / intervenção, numa empresa líder no mercado de máquinas para pastelaria e padaria: assim nasceu a ALBA & Teknoservice Srl.

A ALBA & Teknoservice está presente em todos os continentes com suas máquinas, acessórios e peças de reposição.

LINHA PIZZA ARTESANAL
Quem senão uma empresa italiana pode fazer da melhor maneira o produto mais italiano que existe?
A experiência, a paixão, a inovação e a satisfação são o marco sobre o qual se funda a filosofia de ALBA & Tenoservice.

Todos estes fatores levaram a produzir LINHAS PIZZA ARTESANAL extremamente produtivas e personalizáveis, que estão tendo muito sucesso no mundo inteiro.
De um simples banco a uma linha completa,junto com Albaequipment é possível compor e desenhar a máquina mais adequada para si.
As linhas Pizza Artesanal são equipadas com dispositivos que garantem precisão e constância no processamento, bem como sistemas de laminação verdadeiramente inovadores, com a possibilidade de recolher o produto a mão ou sistemas de colocação em bandeja, fermentadores, congeladores, forno.

Líneas automática de moldeo croissant como artesanal, vacios y rellenos, con posibilidad de puesta en bandejas de forma automática o de ir directamente en el horno o en cámara de fermentación.

Líneas altamente adaptables, generalmente compuestas por:
- calibrador con control de espesor
- cepillos para eliminar el exceso de harina
- estacion de corte tiras de masa
- separador a correas para separar las tiras
- estacion de corte triangulos
- dispositivo de rotacion triangulos
- alineador triangulos
- rodillo calibrador
- humidificador
- eventual depositadora
- dispositivo de enrollamento triangulos
- eventual puesta en bandeja o carga horno / camara de fermentacion

R&D Las líneas están diseñadas y desarrolladas paso a paso con el cliente con el fin de encontrar la mejor solución para sus necesidades.

Contactos:
sales@albaequipment.it
commerciale@albaequipment.it
www.albaequipment.it

ALBA BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

A Linha Pizza Artesanal pode ser equipada com distribuidores de tomate, propagadores, dispensadores de queijo e muito mais...

CROISSANT LINE LINHA AUTOMÁTICA PARA CROISSANT COM OU SEM RECHEIO
Linhas automáticas de moldagem de croissant em modo artesanal, vazios e recheados, com possibilidade de colocar bandejas automaticamente ou de ir diretamente ao forno ou na câmara de fermentação.
Linhas altamente adaptáveis geralmente compostas por:
- calibrador com controlo da espessura
- escovas para eliminar o excesso de farinha
- estação de corte das tiras de massa
- separador de correia para separar as tiras
- estação de corte de triângulos
- dispositivo de rotação dos triângulos
- alinhador de triângulos
- rolo de calibração
- humidificador
- eventual apoiadora
- dispositivo de enrolamento dos triângulos
- eventual colocação na bandeja ou carregamento no forno / câmara de fermentação

R&D As linhas são concebidas e desenvolvidas passo a passo junto com o cliente com o objetivo de encontrar a melhor solução para suas necessidades.

Contactos:
sales@albaequipment.it
commerciale@albaequipment.it
www.albaequipment.it

Conveyor belts for the food processing industry.

Costacurta conveyor belts are used in food processing as well as in many other industrial processes.
Thanks to the specific experience gained over more than 60 years, Costacurta can assist the client in the selection of the most suitable type of belt for the specific application.
Costacurta conveyor belts are suitable for applications with temperatures ranging from -150°C to +1150°C.

tcb@costacurta.it
www.costacurta.it

VICO Costacurta

DE CINTAS TRANSPORTADORAS PARA ELEMENTOS DE FILTRO WEDGE WIRE SCREENS

Costacurta S.p.A. - VICO es una empresa italiana especializada en diseño y construcción de componentes metálicos para la industria y la arquitectura, al servicio de los mercados de todo el mundo.

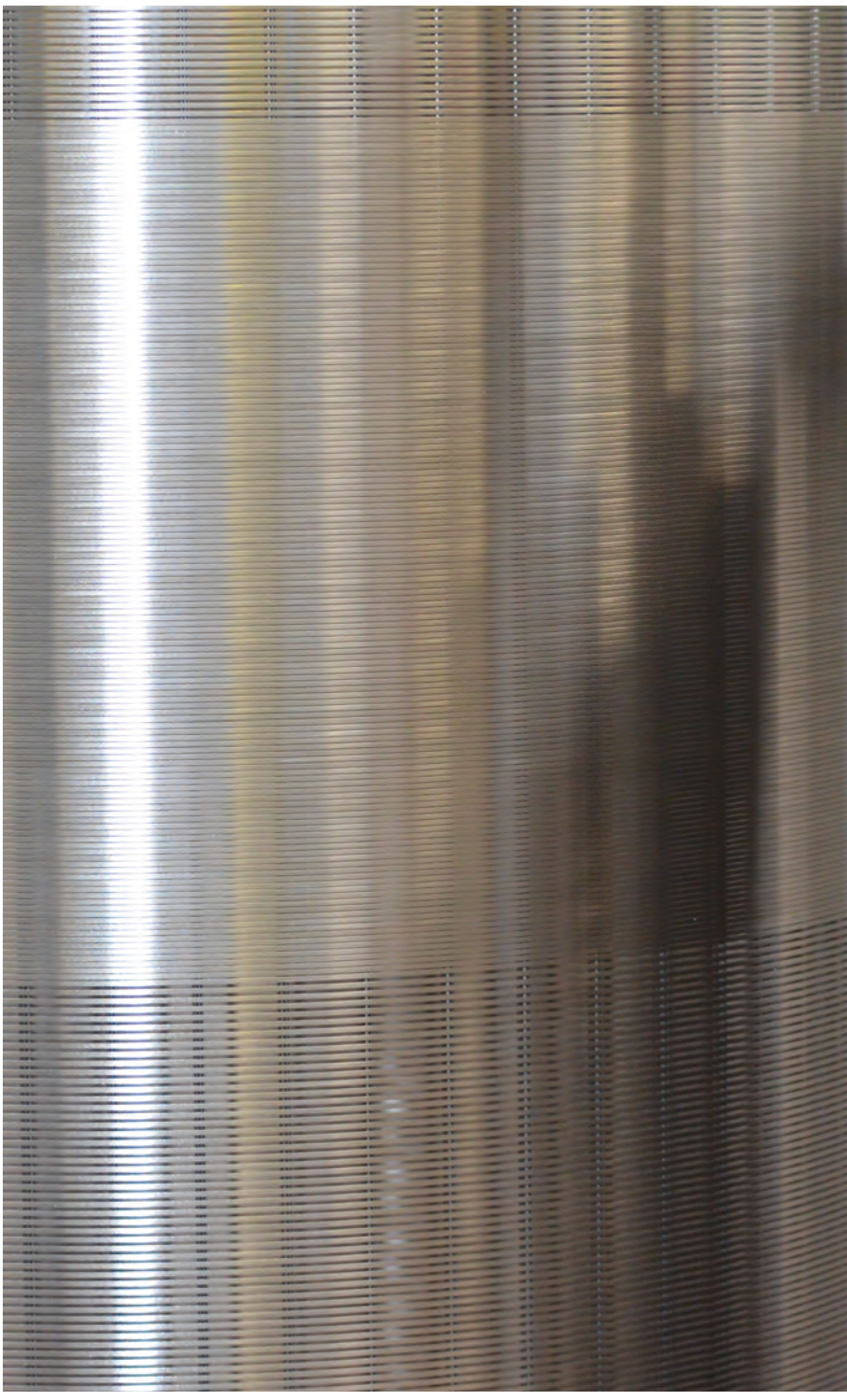
La empresa, con sus 95 años de experiencia consolidada en la producción Made-in-Italy, tiene su sede en Milán y 2 plantas de producción en la provincia de Lecco.
Desde 1921 Costacurta ha invertido e investigado para ser cada vez más competitiva en ambos los mercados, el italiano y el internacional.

La estructura divisional de la empresa permite la efectividad operativa en los diferentes mercados, en los cuales Costacurta actúa de acuerdo con su misión y sus valores.
Su cartera de productos procede de alambres y placas metálicas y se compone de:

- elementos de filtro;
- cintas transportadoras;
- productos para los sectores Oil & Gas, químico y petroquímico.

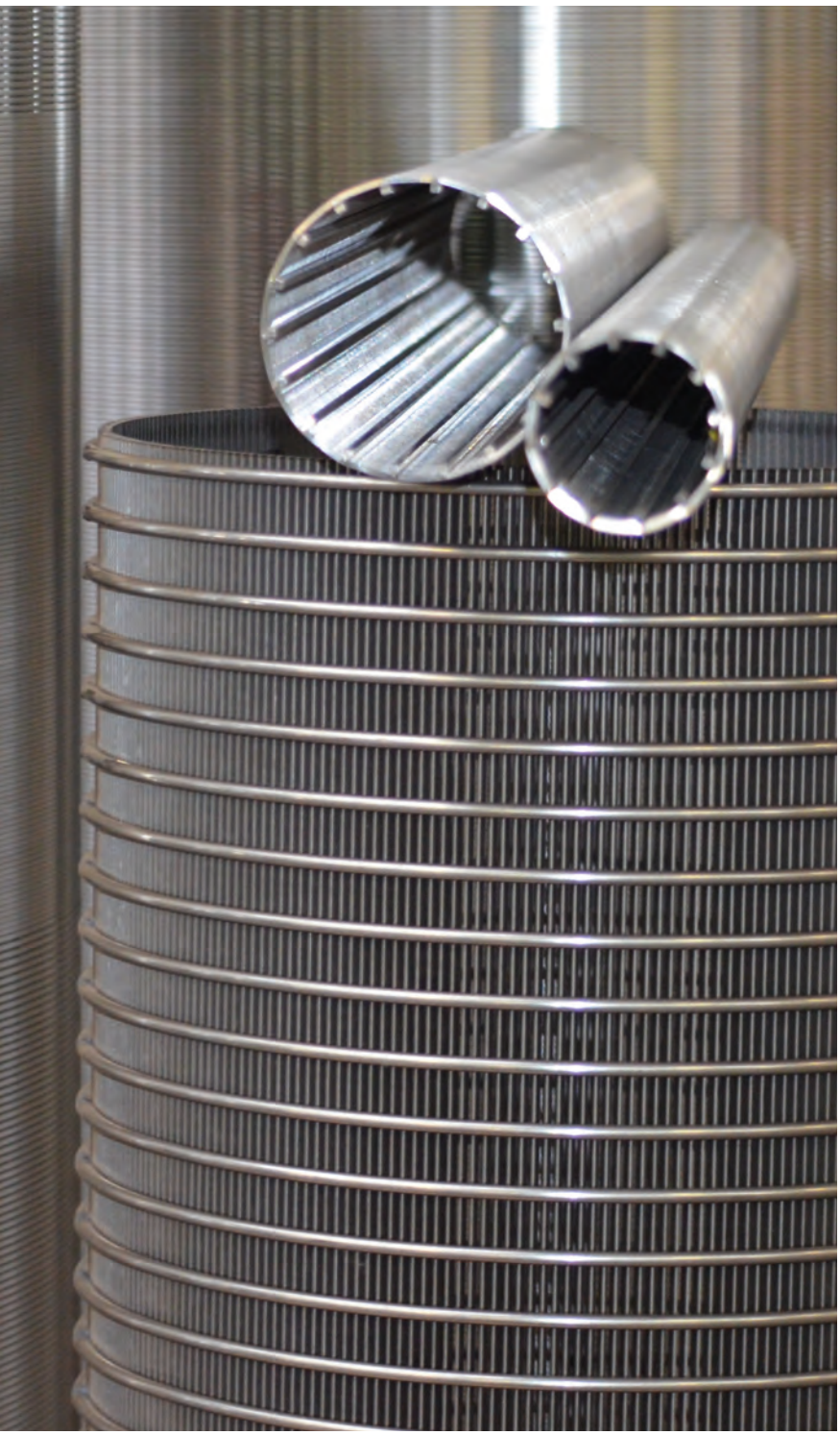
Cintas transportadoras metálicas

Las cintas transportadoras metálicas se utilizan en muchos sectores y procesos industriales, desde la ingeniería metalúrgica a la industria farmacéutica y alimentaria. Estas cintas se pueden utilizar en aplicaciones que requieren intervalos de temperatura de - 150° C a 1150° C aprox., incluso bajo estrés mecánico o químico.
La empresa alcanzó un conocimiento significativo en el diseño y fabricación de cintas transportadoras metálicas y se hizo capaz de apoyar a sus clientes en la elección de la solución más adecuada, ayudándoles en la compra de materiales y tipo de cinta en función de las condiciones operativas, formato, tamaño, peso de los productos a ser transportados.



LA AMPLIA GAMA DE SOLUCIONES DE COSTACURTA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

VICO Costacurta



De Tapetes Transportadores para elementos filtrantes Wedge Wire Screens

A AMPLA GAMA DAS SOLUÇÕES DE COSTACURTA PARA A INDÚSTRIA ALIMENTAR

Costacurta S.p.A. - VICO é uma empresa italiana especializada em projetação e construção de componentes metálicos para indústria e arquitetura, servindo mercados em todo o mundo.

A empresa, com seus 95 anos de experiência consolidada na produção Made-in-Italy, é baseada em Milão, tendo 2 instalações de produção na província de Lecco.
Desde 1921 Costacurta tem investido e pesquisado para ser cada vez mais competitiva em ambos os mercados, italiano e internacional.
A estrutura divisional da empresa permite efetividade operacional nos diferentes mercados, nos quais Costacurta atua de acordo com sua missão e seus valores.
O seu portfólio de produtos tem origem em arames e chapas metálicas e é composto de:

- elementos filtrantes;
- tapetes transportadores;
- produtos para os setores Oil & Gas, químico e petroquímico.

Tapetes transportadores metálicos

Os tapetes transportadores metálicos são utilizados em muitos setores e processos industriais, desde engenharia metalúrgica

En el sector de las bebidas los productos Costacurta pueden ser utilizados en diferentes aplicaciones. Las cintas se utilizan específicamente en presencia tanto de túneles para el encogimiento de las películas termorretrátiles como de las máquinas envolvedoras que utilizan película de plástico para envolver el producto final.

Las cintas son diseñadas para garantizar una excelente estabilidad del producto durante todo el proceso. Velocidad operativa de la cinta, baja vibración y alta fiabilidad de funcionamento son realmente garantía de envoltura perfecta de cualquier paquete, six-packs, y más.

Wedge wire screens
Entre los sistemas de filtración habituales, Costacurta ofrece también Wedge Wire Screen. Este producto permite una separación eficaz al tiempo que garantiza una alta resistencia mecánica.

El VICO-Screen está diseñado para retener materiales, filtrar y cribar y tiene aplicaciones incontables, especialmente en las industrias química, minera, farmacéutica, de plástico, papelera y alimentaria.

Gracias a sus características mecánicas y de construcción, las cuales garantizan alta resistencia, los wedge wire screens quizás puedan ser considerados una opción más eficiente de las malhas metálicas y de las chapas perforadas, dependiendo de las necesidades específicas del cliente.

El wedge wire screen es un elemento filtrante hecho de alambres con sección en forma de V, colocado en paralelo y soldado a barras o varillas metálicas; su sección específica minimiza el riesgo de obstrucción, permitiendo la separación eficaz de los elementos sólidos (más pequeños de 1 mm) de los líquidos, tanto en la selección gruesa como en la más refinada, gracias a la vasta gama de fisuras disponibles.

El VICO-Screen también puede ser hecho con alambres y apoyos de forma, dimensiones y materiales diferentes para poder resistir a diferentes temperaturas, presiones y acciones corrosivas o abrasivas. Malterías, fábricas de cerveza y distilarias pueden utilizar el VICO-Screen de Costacurta en sus plantas de clarificación y filtración. Las fisuras (desde la más pequeña de 30 µm) son apropiadas para muchos procesos productivos, de las plantas más pequeñas a las de producción a escala industrial.

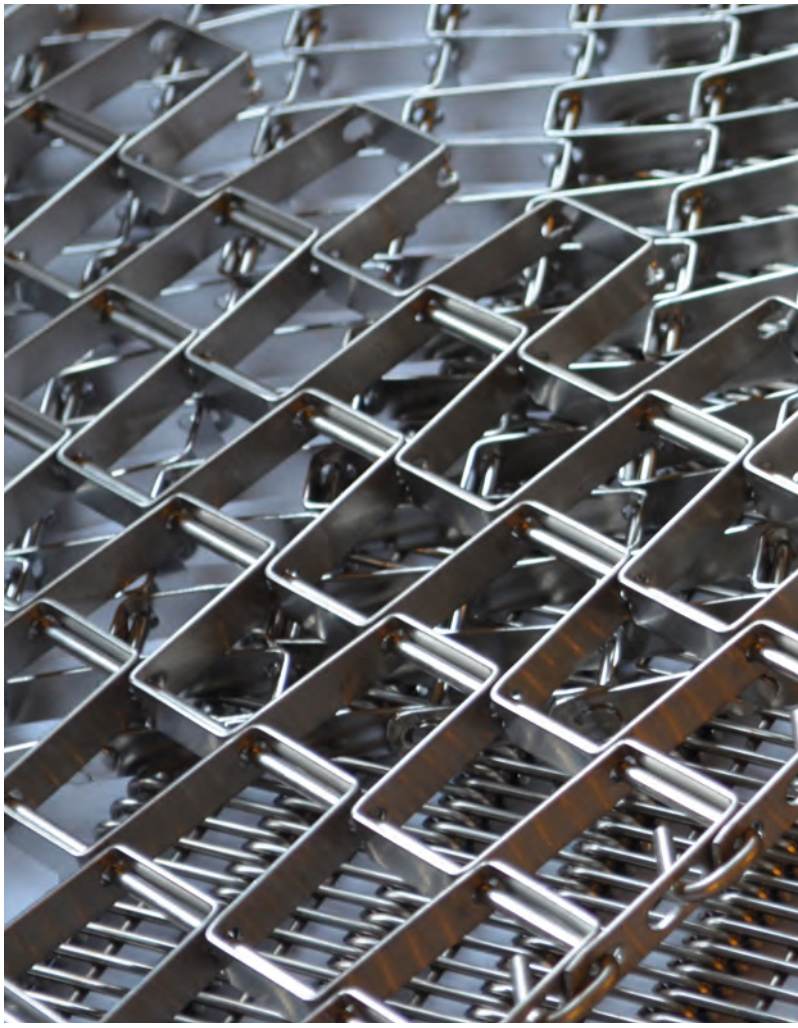
www.costacurta.it

para indústria farmacêutica e alimentar. Estes tapetes podem ser usados em aplicações requerendo intervalos de temperatura de - 150° C a 1150° C aprox., mesmo sob estresse mecânico ou químico.

A empresa atingiu um conhecimento significativo na projetação e fabricação de tapetes transportadores metálicos e tornou-se capaz de dar suporte aos seus clientes na escolha da solução mais adequada, ajudando-les na compra de materiais e tipo de tapete, em função de condições operacionais, formato, tamanho, peso dos produtos a serem transportados.

No setor das bebidas os produtos Costacurta podem ser utilizados em diferentes aplicações.
Os tapetes são usados específicamente em presença tanto de túneis para o encolhimento dos filmes termorretráteis como de máquinas envolvedoras usando filme plástico para envolver o produto final.

Os tapetes são projetados para garantir uma estabilidade excelente do produto durante o processo inteiro.



Velocidade operacional costante do tapete, vibrações baixas e alta confiabilidade de funcionamento, são realmente garantia de envolvimeno perfecto de qualquer pacote, six-packs, e mais ainda.

Wedge wire screens

Entre os sistemas de filtração habituais, Costacurta oferece também o filtrante Wedge Wire Screen. Este produto permite uma separação efetiva enquanto garante resistência mecânica alta.

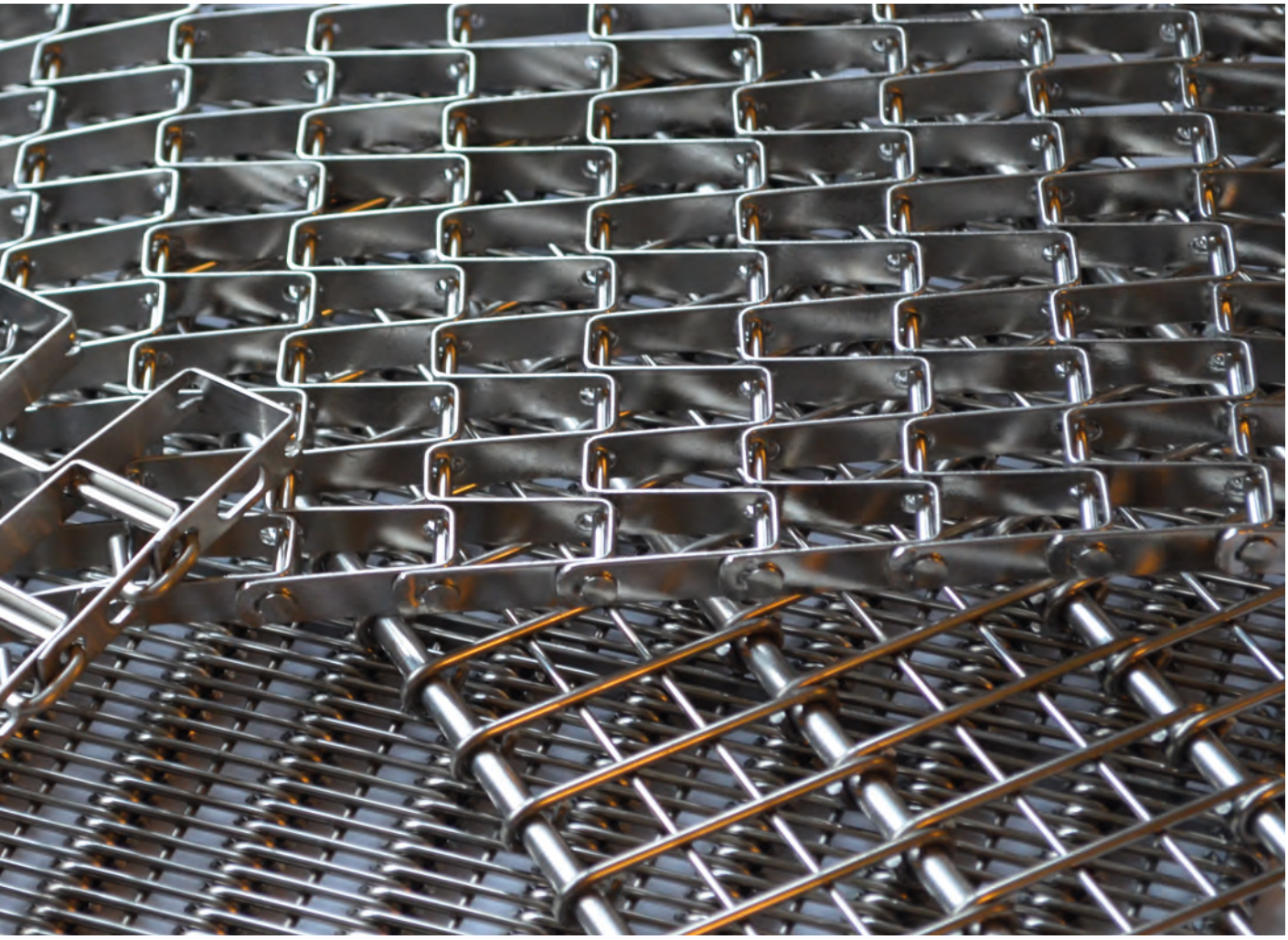
O VICO-Screen é projetado para reter materiais, filtrar e peneirar e tem aplicações incontáveis, principalmente nas indústrias química, mineira, farmacêutica, plástica, papeleira e alimentar.

Graças às suas caraterísticas mecânicas e de construção, as quais garantem resistência alta, os wedge wire screens talvez possam ser considerados uma alternativa mais eficiente das treliças metálicas e dos platos picotados, dependendo das necessidades específicas do cliente.

O wedge wire screen é um elemento filtrante feito de arames com secção em forma de V, colocado em paralelo e soldado a barras ou varões metálicos; a sua secção específica minimiza o risco de entupimento, permitindo a efetiva separação dos elementos sólidos (menores de 1 mm) dos líquidos, tanto na triagem grosseira como na mais refinada, graças à vasta gama de aberturas disponíveis.

O VICO-Screen também pode ser feito com arames e apoios de formas, dimensões e materiais diferentes para poder resistir a diferentes temperaturas, pressões e ações corrosivas ou abrasivas. Malterias, fábricas de cerveja e distilarias podem usar o VICO-Screen da Costacurta nas suas instalações de clarificação e filtração. As aberturas (a partir da menor de 30 µm) são adequadas para muitos processos produtivos, das instalações menores às de produção em escala industrial.

www.costacurta.it



LA INNOVACIÓN CRECE PARA LA SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA

Fuente /Fonte: Osservatori.net

Se ivestigaron 835 empresas emergentes internacionales que proponen nuevos modelos de negocios para la sostenibilidad social y ambiental; 2 mil millones de dólares recaudados.
Israel, Suiza e Indonesia en el podio de la densidad de nuevas empresas agroalimentarias sostenibles, Italia pierde posiciones en la comparación internacional.
Nuevas soluciones de economía circular para prevenir y mejorar los excedentes de alimentos.
Diferentes modelos de "cadena de suministro corta" que se basan en la proximidad geográfica, informativa y relacional.
Una cadena de suministro más sostenible también pasa por la sostenibilidad de los envases de alimentos.

La innovación crece para la sostenibilidad agroalimentaria.
Milán, 4 de junio de 2019 - En el sector agroalimentario, se establecen soluciones innovadoras para reducir el desperdicio de alimentos, mientras que las nuevas tecnologías digitales y formas de colaboración en la cadena de suministro permiten prevenir, gestionar y mejorar los excedentes de alimentos. Un impulso innovador, que proviene en particular de las nuevas empresas que proponen soluciones de economía circular y nuevos modelos de negocios "sostenibles". 835 nuevas empresas internacionales de agronegocios nacieron entre el 31/12/2013 y el 31/12/2018 y persiguen objetivos de sostenibilidad social, ambiental y económica a través de soluciones para: lucha contra el hambre; transición a sistemas de producción y consumo más responsables; uso eficiente del agua; lucha contra el desperdicio de alimentos; turismo responsable. Esto es más del doble de las registradas el año pasado (399) y aproximadamente el 20% del total de 4242 de la agroalimentación. Los países con la mayor densidad de nuevas empresas sostenibles son: Israel (49, de los cuales el 71% sostenibles); Suiza (43, de los cuales el 40% sostenibles); Indonesia (24, de los cuales el 38% sostenibles). Solo el 39% de las nuevas empresas internacionales sostenibles han sido financiadas, por un total de 2 mil millones de dólares en fondos recaudados, pero las inversiones promedio para las empresas nuevas están aumentando de 2,4 millones de dólares hace un año a 6,1 millones. Italia, con 63 nuevas empresas de productos agroalimentarios y 16 sostenibles (25%), que ofrece soluciones y plataformas de agricultura sobre todo de precisión para gestionar los excedentes, reducir el desperdicio y promover productos locales, presenta un mercado que aún se encuentra en un punto muerto, con solo $ 1,8 millones en fondos totales y un promedio de $ 400,000 por empresa.

Estos son algunos de los resultados de la segunda investigación realizada por el observatorio de Food Sustainability de la School of Management del Politecnico de Milán presentado en el covención "La cadena agroalimentaria se está moviendo y cambiando de piel: circularidad, proximidad y empaque de alimentos".

"En 2018, el sistema agroalimentario experimentó un gran fermento innovador como respuesta a la necesidad de reducir el desperdicio de alimentos, uno de los desafíos más sentidos al que intentan buscar soluciones las nuevas empresas y los jugadores establecidos - dice Alessandro Perego, director del departamento de Ingeniería de gestión y miembro del comité científico del observatorio -. Se duplican las nuevas empresas que pueden definirse como 'sostenibles' y que proponen modelos circulares para lograr los objetivos del desarrollo sostenible, mientras que nuevos métodos de colaboración se están extendiendo a todos los niveles de la cadena de suministro y la innovación implica procesos de la cadena misma antes de

Auge en el mundo de puesta en marcha de una agroalimentaria sostenible: +52%

Cresce a inovação em função da sustentabilidade agro-alimentar

ESTRONDO NO MUNDO DO COMECE DE UM AGROALIMENTAR SUSTENTÁVEL: +52%

Foram pesquisadas 835 empresas emergentes internacionais propondo novos modelos de negócios para a sustentabilidade socioambiental; arrecadados 2 bilhões de dólares.

Israel, Suíça e Indonésia no pódio pela densidade de novas empresas agroalimentares sustentáveis; Itália perdendo posições na comparação internacional.

Novas soluções de economia circular para prevenir e melhorar os excedentes alimentares.

Diferentes modelos de "cadeia de suprimento curta" que são baseados na proximidade geográfica, informativa e relacional.

Uma cadeia de suprimentos mais sustentável também passa pela sustentabilidade das embalagens de alimentos.

Cresce a inovação em função da sustentabilidade agro-alimentar.

Milan, 4 de junho de 2019 - No setor agroalimentar, estabelecem-se soluções inovadoras para reduzir o desperdício de alimentos, enquanto as novas tecnologias digitais e as formas de colaboração na cadeia de suprimento permitem prevenir, gerenciar e melhorar os excedentes de alimentos. Um impulso inovador, que vem em particular de novas empresas que propõem soluções de economia circular e novos modelos de negócios "sustentáveis". 835 novas empresas internacionais do agronegócio nasceram entre 31/12/2013 e 31/12/2018, buscando objetivos de sustentabilidade social, ambiental e econômica, através de soluções para: o combate à fome; transição para sistemas de produção e consumo mais responsáveis; uso eficiente de água; luta

contra o desperdício de alimentos; turismo responsável. Isso é mais que o dobro das registradas no ano passado (399) e cerca de 20% do total de 4242 do agroalimentar. Os países com maior densidade de novas empresas sustentáveis são: Israel (49, dos quais 71% sustentáveis); Suíça (43, dos quais 40% sustentáveis); Indonésia (24, dos quais 38% sustentáveis). Apenas 39% das novas empresas internacionais sustentáveis foram financiadas, para um total de 2 bilhões de dólares em fundos arrecadados, mas os investimentos médios para empresa estão crescendo, passando de 2,4 milhões de dólares há um ano para 6,1 milhões atual. A Itália, com 63 novas empresas agroalimentares e 16 sustentáveis (25%), que oferecem, acima de tudo, soluções e plataformas agrícolas de precisão para gerenciar excedentes, reduzir desperdícios e promover produtos locais, apresenta um mercado que ainda está parado, com apenas US $ 1,8 milhões em financiamento total e, em média, US $ 400.000 por empresa.

Estes são alguns dos resultados da segunda pesquisa do observatório da Food Sustainability da School of Management do Politecnico de Milan apresentado na convenção “A cadeia agroalimentar está se movendo e mudando a pele: circularidade, proximidade e embalagem de alimentos”.

“Em 2018, o sistema agroalimentar experimentou um grande fermento inovador como resposta à necessidade de reduzir o desperdício de alimentos, um dos desafios mais sentidos, para o qual soluções são procuradas tanto pelas novas empresas como pelos atores estabelecidos - diz Alessandro Perego, diretor do departamento de Engenharia de gestão e membro do comitê científico do observatório -. Duplicaram-se as novas empresas que podem ser definidas como ‘sustentáveis’ e que propõem modelos circulares para alcançar os objetivos do desenvolvimento sustentável, enquanto novos métodos de colaboração estão se espalhando em todos os níveis da cadeia de suprimento e a inovação envolve processos da mesma cadeia antes de agora apenas levemente tocados, como o da embalagem. Na comparação internacional, o mercado italiano parece estar parado, mas mesmo na Itália não faltam histórias de sucesso e idéias inovadoras que prenunciam bem o futuro “.

ahora sólo ligeramente tocados, como el del embalaje. En la comparación internacional, el mercado italiano parece estar estancado, pero incluso en Italia no faltan historias de éxito e ideas innovadoras que sean un buen augurio para el futuro ".

"La cadena de suministro agroalimentaria está cambiando su piel - agrega Raffaella Cagliano - miembro del comité científico del observatorio -. Estamos asistiendo a una configuración vinculada a la economía circular, con soluciones innovadoras en la prevención y gestión de excedentes de alimentos que mejoran los pronósticos, limitan la sobreproducción o permiten una mayor conservación de los alimentos. Pero también nos enfrentamos a una reconfiguración 'de proximidad' con empresas que apuestan cada vez más por un modelo de cadena corta sostenible ".

LAS NUEVAS EMPRESAS PUESTAS EN MARCHA SOSTENIBLES

Los principales objetivos de desarrollo sostenible perseguidos por las 835 nuevas empresas sostenibles encuestadas por el observatorio son: aumentar los ingresos de los pequeños productores, proporcionando acceso a recursos productivos y una salida al mercado (253 nuevas empresas); aumentar la productividad y la capacidad de recuperación de los cultivos al cambio climático (163 nuevas empresas); reducir los excedentes y desperdicios de alimentos a lo largo de la cadena de suministro (86). Siguen nuevas empresas, que: invierten en soluciones químicas verdes para mejorar los rendimientos y preservar el medio ambiente (61); apuntan a optimizar la eficiencia de los recursos utilizados en la producción (60); intentan garantizar el acceso a los alimentos (48); intentan mejorar el uso de los recursos hídricos y facilitar su acceso (42); promueven el turismo sostenible y la producción local (23).

Las nuevas empresas internacionales sostenibles han recaudado un total de 2 mil millones de dólares en el período analizado, con un promedio de 6,1 millones de dólares por empresa (casi tres veces más que la cifra del año pasado, 2,4 millones de dólares). Las nuevas empresas de los Estados Unidos son excelentes por su capacidad para atraer inversiones, por un total de 1400 millones de dólares, con un promedio de 8,7 millones de dólares por cada nueva empresa. Europa recolecta un total de 318 millones de dólares en financiamiento, pero se retira en el financiamiento promedio inicial con solo 3,4 millones de dólares, en comparación con los 6,6 millones recaudados en promedio por las startups asiáticas (el doble que en 2017), que en general recibieron 293 millones de dólares.

Casi la mitad de las nuevas empresas sostenibles analizadas son proveedores de servicios que proporcionan software y aplicaciones para el análisis de datos, servicios de consultoría para apoyar las actividades agrícolas y plataformas de comercialización y venta al por menor, para facilitar el acceso al mercado a pequeños productores (400 empresas nuevas, 48%). A esto le siguen los proveedores de tecnología (166 nuevas empresas, el 20% de la muestra), que proporcionan tecnologías de agricultura de precisión para aumentar la productividad y la capacidad de recuperación de los cultivos, y las nuevas empresas que se ocupan de procesamiento de alimentos (91 empresas nuevas, 11%), donde prevalecen los alimentos proteínicos y alternativos a los tradicionales, para garantizar alimentos saludables y nutritivos para todos con un menor impacto ambiental.

"Las soluciones innovadoras desarrolladas por las nuevas empresas están principalmente orientadas a avanzar hacia sistemas de producción más sostenibles y resistentes y favorecer modelos de consumo responsables, optimizando el uso de recursos y minimizando el desperdicio - comenta Paola Garrone, miembro del comité científico del observatorio Food Sustainability -. La confirmación de los proveedores de servicios y tecnología como los principales promotores de la innovación sostenible a lo largo de la cadena de suministro, destaca una vez más la importancia de la tecnología como un factor que permite o facilita la implementación de nuevas soluciones para enfrentar los desafíos de la sostenibilidad ".

Modelos de economía circular para reducir los residuos

Las empresas del sector se están equipando gradualmente con modelos de negocios "circulares" para explotar los excedentes de

"A cadeia agroalimentar está mudando de pele - acrescenta Raffaella Cagliano, membro do comitê científico do observatório -. Estamos presenciando uma configuração ligada à economia circular, com soluções inovadoras na prevenção e gestão de excedentes alimentares que melhoram as previsões, limitam a superprodução ou permitem maior preservação de alimentos. Mas também nos deparamos com uma reconfiguração 'de proximidade' com empresas que apostam cada vez mais em um modelo sustentável de cadeia curta ".

AS NOVAS EMPRESAS DO COMECE SUSTENTÁVEIS

Os principais objetivos do desenvolvimento sustentável perseguidos pelas 835 novas empresas sustentáveis pesquisadas pelo observatório são: aumentar a renda de pequenos produtores, fornecendo acesso a recursos produtivos e uma saída no mercado (253 empresas); aumentar a produtividade e resiliência das culturas às mudanças climáticas (163 empresas); reduzir os excedentes alimentares e os desperdícios ao longo da cadeia de abastecimento (86). Novas empresas seguem que: investem em soluções químicas verdes para melhorar a produtividade preservando o meio ambiente (61); visam otimizar a eficiência dos recursos utilizados na produção (60); tentam garantir o acesso à comida (48); visam melhorar a utilização dos recursos hídricos e facilitar o seu acesso (42); promovem o turismo sustentável e a produção local (23).

As novas empresas internacionais sustentáveis arrecadaram um total de 2 bilhões de dólares no período analisado, com uma média de 6,1 milhões de dólares por empresa (quase três vezes a suma do ano passado, 2,4 milhões de dólares). As novas empresas dos Estados Unidos são excelentes por sua capacidade de atrair investimentos, num total de 1,4 bilhão de dólares, em média 8,7 milhões de dólares por empresa. A Europa arrecada um total de 318 milhões de dólares em financiamento, mas recua com o financiamento médio com apenas 3,4 milhões de dólares, comparado com 6,6 milhões coletados em média por empresas asiáticas (o dobro de 2017), que receberam globalmente 293 milhões de dólares.

Quase metade das novas empresas sustentáveis analisadas são prestadores de servi-

alimentos y eliminar el desperdicio, adoptando un enfoque de cadena de suministro en todos los niveles de la llamada Food Waste Hierarchy (FWH, la jerarquía de desperdicios de alimentos, la del uso del excedente: prevención, reutilización-redistribución, reutilización para consumo animal, reciclaje, recuperación, eliminación de residuos). La prevención es posible gracias a las nuevas tecnologías, como los sistemas informáticos y el análisis de datos; las soluciones bioquímicas; el control de parámetros críticos para la conservación del producto; y gracias también a las colaboraciones a lo largo de toda la cadena de suministro, con el objetivo de compartir habilidades y recursos para el Aplicación de innovaciones tecnológicas o reconfiguración de procesos. En términos de gestión de excedentes, las innovaciones tecnológicas y de proceso permiten que los productos reciban un nuevo valor, transformándolos y dirigiéndolos a nuevos mercados o redistribuyéndolos con fines sociales.

Al analizar las acciones de las empresas, en cambio, existe una tendencia a: optimizar los procesos internamente e introducir nuevas soluciones para reducir el desperdicio de alimentos, impulsados por la legislación; obedecer la necesidad de reducir los costos asociados con el desperdicio de recursos y la eliminación de desechos; explotar nuevas oportunidades de negocio y posicionamiento en el mercado; o, por último, responder a la responsabilidad social corporativa. Las prioridades para las empresas están relacionadas con la prevención y la redistribución de alimentos para las personas necesitadas. A continuación, se detallan las acciones relacionadas con el reciclaje y aquellas para la producción de piensos y fertilizantes y, finalmente, para la recuperación de energía, manteniendo la eliminación de vertederos como la última opción. En las empresas del sector primario, la circularidad de los alimentos pasa a través de la agrupación de productos agrícolas y la diversificación de los canales de distribución, para prevenir la generación de excedentes y ampliar los posibles usos del excedente generado. Para las empresas procesadoras, el cambio a un enfoque circular interno se traduce en la mejora de los diferentes tipos de excedentes generados (productos terminados, pero también residuos de producción y productos semiacabados), racionalizando los procesos de producción e interviniendo en las causas de la generación del excedente. Finalmente, los distribuidores están respondiendo al desafío del circuito al ampliar la gama de opciones para la prevención y gestión de excedentes en el almacén y en la tienda, combinando soluciones tecnológicas innovadoras con nuevas colaboraciones de cadena.

“Las nuevas tecnologías permiten soluciones innovadoras para la prevención y el manejo de los excedentes de alimentos, tanto permitindo o acceso a la información del producto para administrar el uso previsto, maximizando la creación de valor sostenible y evitando la generación de excedentes; como para activación de colaboraciones entre realidades muy diferentes a lo largo de la cadena de suministro y a nivel de sistema - dice Marco Melacini, miembro del comité científico del observatorio Food Sustainability -. Las experiencias y los casos analizados en la investigación pueden ofrecer perspectivas interesantes para las empresas de la cadena alimentaria que están asumiendo los desafíos de la circularidad, aprovechando las oportunidades que ofrecen las innovaciones en el mercado y apoyando la identificación oportuna de posibles obstáculos, medios para represarlos y alternativas a las que referirse si no pudieron ser superados “.
La sostenibilidad del envasado de alimentos
Un empaque puede considerarse sostenible cuando preserva o mejora la seguridad higiénica y sanitaria de los alimentos, cuando tiene un impacto ambiental limitado y cuando favorece un amplio acceso a los alimentos que contiene y los cambios positivos en la comunidad. El observatorio ha desarrollado un modelo para caracterizar los sistemas de sostenibilidad de un envasado de alimentos en comparación con sus tres dimensiones principales (conservación del medio ambiente, seguridad alimentaria, valor social). “Es una herramienta para las empresas que tienen la intención de evaluar las soluciones de empaque que ya están en uso y el apoyo para el diseño de soluciones alternativas - explica Barbara Del Curto, miembro del comité científico del observatorio de sustentabilidad alimentaria -. Una narrativa homogénea vinculada al producto, a través de

información valiosa reportada en el envase. Además, proporciona a la investigación un método común para analizar las tendencias de innovación sostenible en el sector “.

La cadena corta: modelos de cadena de suministro corta

El significado de “Short Food Supply Chain” o “cadena corta” limitado a la proximidad geográfica y utilizado como sinónimo de “sostenible” no siempre es cierto. El observatorio ha propuesto una clasificación de los modelos de cadena corta de suministro de alimentos que también consideran otros aspectos que pueden reemplazar o agregar a la proximidad geográfica, como la proximidad relacional e informativa. Tres modelos han sido derivados de esta clasificación. El modelo de Fully Short Supply Chain es el de cadena de suministro completamente corta y es adoptado por empresas que explotan todos los aspectos de proximidad geográfica, relacional y de información para perseguir los objetivos de proteger a los pequeños productores, promover el territorio y defender el patrimonio natural y cultural. El enfoque de la Direct Supply Chain o cadena de suministro directo, es típico de las cadenas de suministro geográficamente extendidas, como los cultivos de cacao y café, que dependen de la proximidad relacional e informativa para promover el desarrollo de pequeños productores, la difusión de conocimientos en los países en desarrollo, la conservación de especies animales y la reducción del uso de productos químicos. Finalmente, las Traced Supply Chain o cadenas de suministro rastreadas, son cadenas de suministro que se desarrollan en un contexto geográfico extendido y se caracterizan por numerosas etapas, que se basan en diferentes soluciones de trazabilidad para salvar la distancia al nivel informativo.

“Estos modelos pueden ser un punto de partida para que las empresas estructuren su cadena de suministros y obtengan ideas para integrar o sustituir la proximidad geográfica con acciones específicas, que crean proximidad relacional, transparencia y rastreabilidad de la información”, dice Federico Caniato, miembro del comité científico del observatorio Food Sustainability.

ços que fornecem software e aplicativos para análise de dados, serviços de consultoria para apoiar atividades agrícolas e plataformas de marketing e varejo, a fim de facilitar o acesso ao mercado a pequenos produtores (400 empresas, 48%). Isto é seguido por fornecedores de tecnologia (166 empresas, 20% da amostra), que fornecem tecnologias de agricultura de precisão para aumentar a produtividade e resiliência de culturas; e por novas empresas lidando com processamento de alimentos (91 empresas sustentáveis, 11%), onde prevalecem alimentos protéicos e alternativos aos alimentos tradicionais, para garantir alimentos saudáveis e nutritivos para todos com menor impacto ambiental.

“As soluções inovadoras desenvolvidas pelas novas empresas são orientadas principalmente para avançar em direção a sistemas de produção mais sustentáveis e resilientes e favorecer modelos de consumo responsável, otimizando o uso de recursos e minimizando o desperdício - comenta Paola Garrone, membro do comitê científico do observatório Food Sustainability -. A confirmação dos fornecedores de serviços e tecnologia como principais promotores da inovação sustentável ao longo da cadeia de suprimentos, destaca mais uma vez a importância da tecnologia como fator que permite ou facilita a implementação de novas soluções para enfrentar os desafios da sustentabilidade “.

Modelos de economia circular para reduzir o desperdício

As empresas do setor estão gradualmente se equipando com modelos “circulares” para explorar excedentes de alimentos e eliminar desperdícios, adotando uma abordagem de cadeia de fornecimento em todos os níveis da chamada Food Waste Hierarchy (FWH, a hierarquia de resíduos alimentares, a do uso de excedente: prevenção, reutilização-redistribuição, reutilização para consumo animal, reciclagem, recuperação, eliminação de resíduos). A prevenção é possibilitada por novas tecnologias, como sistemas de computação e análise de dados; soluções bioquímicas; controle de parâmetros críticos para a preservação de produtos; e graças também a colaborações ao longo de toda a cadeia de suprimento, com o objetivo de compartilhar habilidades e recursos para a aplicação de inovações tecnológicas ou reconfiguração

de processos. Em termos de gerenciamento de excedentes, as inovações tecnológicas e de processo permitem que os produtos recebam um novo valor, transformando-os e direcionando-os para novos mercados ou permitindo que eles sejam redistribuídos para fins sociais.

Ao analisar as ações das empresas, há, em vez, uma tendência para: otimizar processos internamente e introduzir novas soluções para reduzir o desperdício de alimentos, impulsionado pela legislação; obedecer à necessidade de reduzir os custos associados ao desperdício de recursos e descarte de resíduos; explorar novas oportunidades de negócios e posicionamento no mercado; ou, finalmente, responder à responsabilidade social corporativa. As prioridades das empresas estão relacionadas à prevenção e redistribuição de alimentos para pessoas necessitadas. A seguir estão as ações relacionadas à reciclagem e aquelas para a produção de alimentos para animais e fertilizantes e, finalmente, para a recuperação de energia, mantendo a eliminação do aterro como a última opção.

Nas empresas do setor primário, a circularidade dos alimentos passa pelo agrupamento de produtos agrícolas e pela diversificação dos canais de distribuição, para evitar a geração de excedentes e ampliar os possíveis usos dos excedentes gerados. Para as empresas de processamento, a mudança para uma abordagem circular interna traduz-se na melhoria dos diferentes tipos de excedentes gerados (produtos acabados, mas também resíduos de produção e produtos semi-acabados), racionalizando os processos de produção e intervindo nas causas da geração do excedente. Por fim, as distribuidoras estão respondendo ao desafio do circuito, ampliando o leque de opções para a prevenção e gestão de excedentes de estoque e na loja, aliando soluções tecnológicas inovadoras com novas colaborações de cadeia.

“As novas tecnologias permitem soluções inovadoras para a prevenção e gestão de excedentes de alimentos, tanto fornecendo acesso a informações sobre produtos para gerenciar o uso pretendido, maximizando a criação de valor sustentável e evitando a geração de excedentes; tanto para ativação de colaborações entre realidades muito diferentes ao longo da cadeia de suprimentos e a nível de sistema - diz Marco Melacini, membro do comitê científico do observatório Food Sustainability -. As experiências e os casos analisados na pesquisa podem oferecer ideias interessantes para as empresas da cadeia alimentar que estão abraçando os desafios da circularidade, aproveitando as oportunidades oferecidas pelas inovações no mercado e apoiando a identificação oportuna de possíveis obstáculos, meios para contê-los e alternativas a referir se não pudessem ser superados “.

A sustentabilidade da embalagem de alimentos

Uma embalagem pode ser considerada sustentável quando preserva ou melhora a segurança higiênica e sanitária dos alimentos, quando tem um impacto ambiental limitado e quando favorece um amplo acesso aos alimentos que contém e as mudanças positivas na comunidade. O observatório desenvolveu um modelo para caracterizar os sistemas de sustentabilidade de uma embalagem de alimentos em comparação com suas três dimensões principais (conservação ambiental, segurança alimentar, valor social). “É uma ferramenta para empresas que pretendem avaliar soluções de embalagem já em uso e apoiar o projeto de soluções alternativas - explica Barbara Del Curto, membro do comitê científico do observatório Food Sustainability - por exemplo, para implementar uma estratégia de comunicação e uma narrativa homogênea ligada ao produto, através de informações valiosas relatadas na embalagem. Além disso, fornece à pesquisa um método comum para analisar tendências de inovação sustentável no setor “.

A cadeia curta: modelos de cadeia de suprimentos curta

O significado de “Short Food Supply Chain” ou “cadeia curta”, limitado apenas à proximidade geográfica e usado como sinônimo de “sustentável”, nem sempre é verdade. O observatório propôs uma classificação dos modelos da cadeia curta de suprimento que também consideram outros aspectos que podem substituir ou acrescentar à proximidade geográfica, como a proximidade relacional e informacional. Três modelos foram derivados desta classificação. O modelo Fully Short Supply Chain é o de cadeia de suprimento integralmente curta e é adotado por empresas que exploram todos os aspectos da proximidade geográfica, relacional e de informação para perseguir os objetivos de proteger pequenos produtores, promover o território e defender o patrimônio natural e cultural. A abordagem da Direct Food Chain ou cadeia de suprimento direto, é típica de cadeias de suprimento geograficamente amplias, como culturas de cacau e café, que dependem da proximidade relacional e informacional para promover o desenvolvimento de pequenos produtores, a disseminação de conhecimento em países em desenvolvimento, a preservação de espécies animais e a redução do uso de produtos químicos. Finalmente, as Traced Supply Chain ou cadeias de suprimento rastreadas são cadeias de supriments que se desenvolvem em um contexto geográfico extenso e são caracterizadas por vários estágios, que dependem de diferentes soluções de rastreabilidade para preencher a distância a nível informativo.

“Esses modelos podem ser um ponto de partida para as empresas estruturarem sua cadeia de suprimentos e obterem ideias para integrar ou substituir a proximidade geográfica com ações específicas, que criam proximidade relacional, transparência e rastreabilidade da informação”, diz Federico Caniato, membro do comitê científico do observatório Food Sustainability.

CHIARAVALLI GROUP: TECNOLOGÍA DE CORTE DE VANGUARDIA

Chiaravalli Group SpA es una empresa líder en la producción de cuchillas para máquinas cortadoras, con tecnología de punta y un almacén con más de 250.000 piezas listas, para satisfacer de inmediato las necesidades de los clientes.

Esta empresa es el resultado de una gran pasión y una inversión consistente de energía en proyectos empresariales, para la creación de una amplia gama de productos de calidad extremadamente alta, 100% hechos en Italia, capaces de satisfacer los requisitos de un mercado cada vez más exigente, en evolución constante.
Chiaravalli Group SpA reúne el gran nivel de conocimientos de la histórica marca alemana RASSPE - indudablemente el fabricante más importante de cuchillas para rebanadoras durante más de un siglo - y la experiencia de treinta años de su propio personal, junto con las características tecnológicas avanzadas de las máquinas utilizadas para completar cada etapa de producción.
Con las marcas históricas: RASSPE BLADES y KLINGER, Chiaravalli ha podido asegurar una fuerte presencia en todos los mercados del mundo.

MADE IN ITALY

CUCHILLAS PARA MÁQUINAS REBANADORAS

LÂMINAS PARA MÁQUINAS DE CORTAR

Chiaravalli Group: Tecnologia de corte de última geração

Chiaravalli Group SpA é uma empresa líder na produção de lâminas para máquinas de fatiar, com tecnologia de ponta e um armazém com mais de 250.000 peças prontas, a fim de satisfazer imediatamente as necessidades dos clientes.
Esta empresa é o resultado de uma grande paixão e investimento consistente de energias em projetos empresariais, para a criação de uma vasta gama de produtos de extrema qualidade, 100% fabricados em Itália, capazes de satisfazer os requisitos de um mercado cada vez mais exigente em evolução constante.

Chiaravalli Group SpA reúne o grande nível de know-how da histórica marca alemã RASSPE - com certeza o mais importante fabricante de lâminas para máquinas de fatiar por mais de um século - aos trinta anos de experiência de seu próprio pessoal, juntamente com as características tecnológicas avançadas das máquinas utilizadas para completar cada fase de produção.

Com as marcas históricas: RASSPE BLADES e KLINGER, a Chiaravalli conseguiu assegurar uma forte presença em todos os mercados do mundo.

La solución ganadora para cada corte.
Las máquinas cortadoras actualmente se utilizan para cortar una increíble gama de productos, los siguientes acabados opcionales siempre llevarán a la perfección:

TERCERA GENERACIÓN (tecnología patentada):
Gracias a un perfil estructurado en dos niveles diferentes, la superficie de la cuchilla en contacto con el producto se reduce al mínimo evitando fricciones inútiles, de hecho:
- evita los residuos que son normales con las cuchillas tradicionales;
- permite obtener cortes extremadamente finos y perfectos;
- el sabor del producto no cambia porque la cuchilla no se calienta.

Especialmente recomendado para cortar quesos, embutidos, jamón y verduras.

HOJA SERRADA: Especialmente indicada para cortar pan, pero sobre todo para carne y pescado congelados. Estas cuchillas pueden afilarse normalmente, utilizando la herramienta de afilado proporcionada con la máquina cortadora.

REVESTIMIENTO DE TEFLÓN: Asegura que la cuchilla tenga deslizamiento mejor cuando está en contacto con el producto, lo que es muy útil para cortar queso.

www.rasspe.it - www.chiaravalli.com

A solução vencedora para cada corte.
As máquinas de fatiar hoje em dia são usadas para cortar uma incrível variedade de produtos, os seguintes acabamentos opcionais sempre levarão à perfeição:

TERCEIRA GERAÇÃO (tecnologia patenteada):
Graças a um perfil estruturado em dois níveis diferentes, a superfície da lâmina em contato com o produto é reduzida ao mínimo evitando fricções inúteis, de fato:
- evita o desperdício normal das lâminas tradicionais;
- permite obter fatias extremamente finas e perfeitas;
- o sabor do produto não é alterado porque a lâmina não fica quente.

Especialmente recomendado para cortar queijo, carne cozida, presunto e legumes.

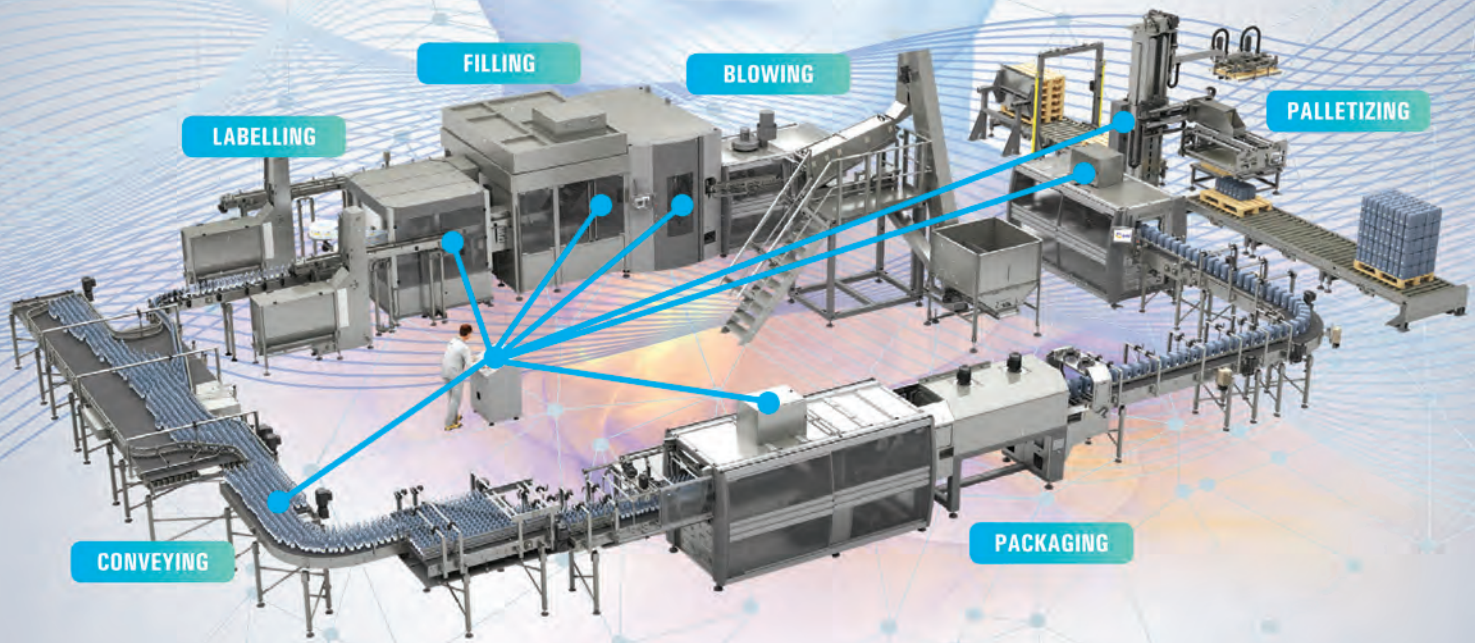
LÂMINA SERRILHADA
Particularmente adequada para corte de pão, mas principalmente para carne e peixe congelados. Essas lâminas podem ser afiadas normalmente, usando a ferramenta de afiação fornecida com a máquina de fatiar.

REVESTIMENTO DE TEFLON
Garante à lâmina deslizamento melhor quando em contato com o produto, o que é muito útil para o corte de queijo.

www.rasspe.it - www.chiaravalli.com

INTERCONNECTED INTELLIGENCE
BETWEEN YOU AND YOUR FACTORY

SMI SMART LINES VIDEO
...scan & discover it!



the new age of smart manufacturing

SMI is specialized in designing, producing and installing complete lines for food & beverage bottling & packaging.

SMI turn-key systems feature Industry 4.0 and IoT technologies and an output rate up to 36,800 bottles/hour.

THE FACTORY OF THE FUTURE IS ALREADY A REALITY

smi 4.0 INDUSTRY compliant

I COMPLETE LINES I ROTARY STRETCH-BLOW MOULDERS & FILLERS I
I PACKERS I PALLETISERS I **www.smigroup.it**

SMI S.P.A. INSTALACIONES DE EMBOTELLADO Y EMPAQUETADO «SMART»

En la era de la Industria 4.0 y del Internet de las cosas (IoT - Internet of things), la industria alimentaria requiere soluciones de embotellado y empaquetado cada vez más automatizadas, versátiles, interconectadas y eficientes, que permitan producir grandes lotes de forma más económica y ecosostenible que hace algunos años.

Hoy SMI está fuertemente comprometida en la realización de productos y soluciones dedicados a la «Smart Factory», caracterizadas por tecnologías y sistemas inspirados en los conceptos innovadores de esta nueva Industria, que SMI propone tanto en máquinas individuales como en instalaciones completas de embotellado y empaquetado.

Las soluciones de «Smart Factory» propuestas por SMI se caracterizan por el uso de:

- Tecnologías de producción de última generación, como las empaquetadoras automáticas ERGON, que aseguran procesos de embalaje flexibles, ergonómicos y completamente automatizados, así como una estrecha interacción y colaboración entre las máquinas y el operador.
- Soluciones de producción que aseguran un mayor ahorro energético, una mayor eficiencia y un menor derroche de recursos.
- Sistemas de control y de gestión integrados e informatizados, que permiten la constante monitorización de los principales parámetros de producción (incluso a distancia), la supervisión continua de la línea y la recopilación de una amplia

SMI S.p.A. Instalações, engarrafamento e embalagem «Smart»

Na era da Indústria 4.0 e da Internet das Coisas (IoT Internet of things), a Indústria alimentar necessita de soluções de engarrafamento e embalagem cada vez mais versáteis, interconectadas e eficientes, que permitem a realização de grandes lotes de forma mais econômica e ecos-sustentável em relação a alguns anos atrás.

Hoje, a SMI está fortemente empenhada na realização de produtos e soluções dedicados à "Fábrica Inteligente" (Smart Factory), caracterizados por tecnologias e sistemas inspirados nos conceitos inovadores desta nova indústria, que a SMI propõe tanto em máquinas individuais quanto em instalações completas de engarrafamento e embalagem.

As soluções de «Fábrica Inteligente» propostas por SMI caracterizam-se pelo uso de:

- Tecnologias de produção de última geração, como as máquinas de embalagem automática ERGON, que garantem processos de embalagem flexíveis, ergonômicos e totalmente automatizados, bem como estreita interação e colaboração entre as máquinas e o operador.
- Soluções de produção que garantem maior economia de energia, maior eficiência e menor desperdício de recursos.
- Sistemas integrados e informatizados de controlo e gestão, que permitem o monitoramento constante dos principais parâmetros de produção (mesmo à distância), a supervisão contínua da linha e a coleta de uma ampla base de dados estatísticos sobre seu funcionamento; tudo com a finalidade de poder providenciar ações corretivas em tempo real, programar a

base de datos estadísticos sobre su funcionamiento; todo esto con el fin de poder aportar en tiempo real acciones correctivas, programar el mantenimiento de las máquinas y mejorar el rendimiento de la «fábrica inteligente».

SOLUCIONES PARA LA INDUSTRIA 4.0: NUEVA SOPLADORA EBS K ERGON!

La **serie EBS** (**E**lectronic **B**lowing **S**ystem) **ERGON** de estiro-sopladoras rotativas SMI completamente electrónicas ha marcado el inicio de «la nueva era del embotellado», una auténtica revolución en el sector de las máquinas de embalaje primario.

A partir de las innumerables innovaciones técnicas introducidas en las estiro-sopladoras de la serie EBS ERGON, SMI ha desarrollado una nueva serie de máquinas rotativas ultra-compactas llamadas EBS K ERGON (la letra K del nombre deriva de la palabra alemana «Kompakt»), aptas para satisfacer necesidades de producción de hasta 9.200 botellas por hora. Los nuevos modelos están disponibles en versiones de 2, 3 y 4 cavidades y permiten aprovechar todas las ventajas de la tecnología rotativa en un rango de velocidad que tradicionalmente estaba cubierto por las sopladoras lineales.

La gama EBS K ERGON se distingue por una larga serie de ventajas:

- La sección de calentamiento de las preformas (horno) está integrada con la sección de estirado-soplado (carrusel) en un único módulo muy compacto, lo que

manutenção das máquinas e melhorar o desempenho da "fábrica inteligente".

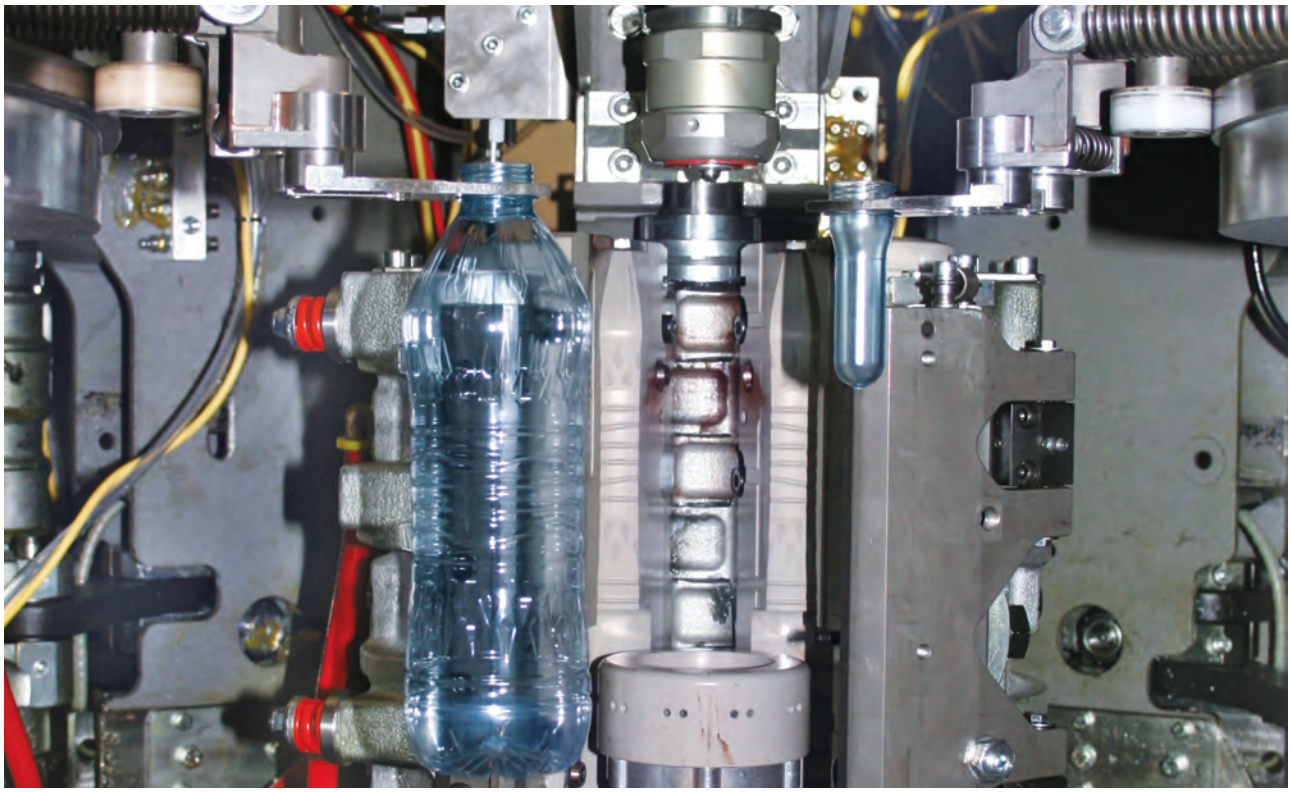
Soluções para a Indústria 4.0: Novo soprador EBS K ERGON!

A **série EBS** (**E**lectronic **B**lowing **S**ystem) **ERGON** máquinas de estiramento/sopro rotativas SMI totalmente eletrônicas marcou o início da "nova era de engarrafamento", uma verdadeira revolução no setor de máquinas de embalagem primária.

A partir das numerosas inovações técnicas introduzidas nas máquinas estiramento/sopro da série EBS ERGON, a SMI desenvolveu uma nova série de máquinas rotativas ultra compactas denominadas EBS K ERGON (a letra K do nome deriva da palavra alemã «Kompakt»), aptas para satisfazer as necessidades de produção de até 9.200 garrafas por hora. Os novos modelos estão disponíveis em versões de 2,3 e 4 cavidades e permitem aproveitar de todas as vantagens da tecnologia rotativa numa faixa de velocidade que era tradicionalmente coberta por sopradores lineares.

A gama EBS K ERGON destaca-se por uma grande série de vantagens:

- A seção de aquecimento das pré-formas (forno) está integrada com a seção de estiramento-sopro (carrossel) em um único módulo muito compacto, que



permite instalar el equipo en líneas de embotellado con espacios reducidos.

- La estructura exterior tiene puertas de protección de forma ligeramente redondeada, que permite disponer de más espacio dentro de la máquina para realizar las tareas de limpieza y mantenimiento con más facilidad y en condiciones seguras.
- Las estaciones del carrusel de estiro-soplado están equipadas con varillas de estirado motorizadas, y controlado por accionamientos electrónicos en vez dec levas mecánicas. Es una solución innovadora que garantiza una precisa gestión de la carrera de la varilla de estirado y un atento control de la posición de la misma, así como un significativo ahorro de acometidas.
- El sistema de estirado-soplado adopta un sistema de válvulas de altas prestaciones y bajos volúmenes muertos que permite reducir los tiempos de presoplado y de soplado, aumentando el rendimiento de la máquina y la calidad de las botellas producidas.
- El grupo mecánico del molde dispone de motorización propia, lo que permite realizar con la máxima precisión tanto las operaciones de subida y bajada del fondo del molde como las de apertura y cierre del grupo porta-molde.
- La instalación está controlada por el avanzado sistema de automatización y control Motornet System®; dicho sistema asegura que se mantengan constantes los parámetros óptimos de trabajo durante todo el ciclo de producción y permite modificar directamente las configuraciones de la máquina, con la consiguiente simplificación de las operaciones de cambio de formato.

www.smigroup.it

permite que o equipamento seja instalado em linhas de engarrafamento com pequenos espaços.

- A estrutura externa possui portas de proteção de formato levemente arredondado, que permitem mais espaço no interior da máquina para realizar tarefas de limpeza e manutenção com maior facilidade e segurança.
- As estações do carrossel de estiramento-sopro são equipadas com hastes de estiramento motorizadas e controladas por acionamentos eletrônicos em vez de alavancas mecânicas. É uma solução inovadora que garante uma gestão precisa do curso da haste de estiramento e um controlo atento da posição do mesmo, bem como uma economia significativa de eletricidade.
- O sistema de estiramento-sopro adota um sistema de válvulas de alto desempenho e pequenos volumes mortos que permitem reduzir os tempos de pré-sopro, aumentando o rendimento da máquina e a qualidade das garrafas produzidas.
- O grupo mecânico de moldagem dispõe de motor próprio que permite realizar com máxima precisão as operações de subida e descida do fundo do molde bem como a abertura e fechamento do grupo porta-molde.
- A instalação é controlada pelo avançado sistema de automatização e controlo Motornet System®; este sistema garante que os parâmetros ideais de trabalho sejam mantidos constantes durante todo o ciclo de produção e permite modificar diretamente as configurações da máquina simplificando assim as operações de troca de formato.

www.smigroup.it

Ideas, solutions and plants for the food and beverage industry

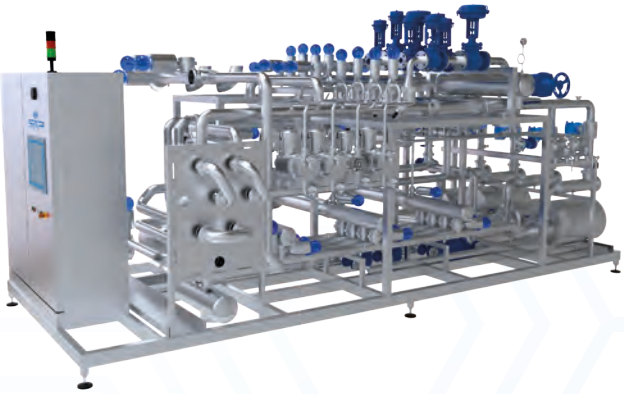
Passion, expertise and innovation are the keys to the success of SAP Italia. Since 1983, the company has been offering highly technological plants for the food industry.
Over the years, SAP Italia has developed a deep know-how in different fields of application and today it plays an important role in its sector as an international leader.
Thanks to constant research and various fruitful collaborations, the company is able to meet its costumers' specific needs and provide them with tailored high-tech solutions.
The wide range of SAP Italia services includes in-depth feasibility studies, comprehensive and detailed estimates, customized design according to specific requirements, software development, installation and testing, personnel training and preventive maintenance.
Furthermore, SAP Italia 's customers can always count on the support of a team of experts.
What really makes SAP Italia different from its competitors, is its personalized approach to every single project, which is designed upon the specific needs of different customers. By modeling and adjusting its technology, SAP Italia can contribute to its customers' success and to maximizing the results of their investment.

UHT Sterilization Plants

Mixing and Carbonating Units

Pasteurization Plants

Cip Cleaning Plants



Continuous Sugar Dissolvers

Syrup Rooms

Aseptic Tanks

Food Processing Plants

SAP ITALIA SRL
via S. Allende, 1
20077 Melegnano (MI) Italy
Tel. +39 02 983 867 9
Fax +39 02 9823 17 67
info@sapitalia.it

www.sapitalia.it

IDEAS, SOLUCIONES Y PLANTAS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y DE BEBIDAS

SAP ITALIA
Food Processing Plants

Desde 1983 SAP Italia actúa con éxito, a nivel internacional, en el ámbito de la construcción de plantas de transformación para la industria alimentaria. La gama de los servicios que SAP Italia ofrece a sus clientes incluye exhaustivos estudios de factibilidad, completas y detalladas estimaciones de costos, diseños personalizados para necesidades específicas, producción, instalación, pruebas, capacitación del personal, mantenimiento preventivo, asistencia por técnicos especializados y un servicio de piezas de recambio.

Nuestra cartera incluye:

- unidades para mezclado y carbonatación;
- pasteurizadores HTST y esterelizador UHT;
- plantas CIP y SIP;
- salas de preparación de jarabe y zumo;
- disolventes de azúcar a batch y en continuo;
- dosificación aséptica y tanques para el almacenaje aséptico;
- projectos llave en mano.

Gracias a esfuerzos constantes en la búsqueda de nuevas soluciones, y a numerosas colaboraciones que se han producido a lo largo de los años con clientes líderes en la industria, SAP Italia ha adquirido extenso know-how en los distintos ámbitos operacionales, y se siente orgullosa de

Ideias, soluções e equipamentos para a indústria alimentar e do setor de bebidas

Desde 1983, SAP Italia tem operado com sucesso, a nível internacional, no campo da produção de equipamentos para os processamentos da indústria alimentar. A gama dos serviços que SAP Italia oferece aos seus clientes inclui aprofundados estudos de viabilidade, exaustivas e detalhadas estimativas de custo, design personalizado para exigências específicas, produção, instalação, testes, formação do pessoal, manutenção preventiva, assistência por técnicos especializados e serviço de peças de reposição.

Nosso portfólio inclui:

- unidades para mixagem e carbonatação;
- pasteurizadores HTST e esterilizador UHT;
- equipamentos CIP e SIP;
- salas de preparação de xarope e suco;
- dissolvedores de açúcar a batch e em contínuo;
- dosagem asséptica e tanques de armazenamento assépticos;
- projetos chave na mão.

presentar la nueva serie estudiada en modo específico para el tratamiento aséptico, nacido de una fructífera colaboración con Refresco Italia. Refresco, líder europeo en el negocio de subcontratadas embotelladoras de refrescos, dedicado a la expansión de su gama de productos, centrado en asegurar al cliente final una constantemente mayor garantía sobre sus productos, ha mandado a SAP Italia elaborar estudio y desarrollo de uno de los más ambiciosos projectos jamás concebidos en la producción de bebidas asépticas, que cubre una ampla gama de productos, como zumos de frutas, bebidas tradicionales, té y leche.
La estrategia desarrollada en asociación, que ve la participación de los principales líderes del mercado, es la de lograr metas altas de valor añadido como:

- automatización completa para garantizar una flexibilidad extrema y el control detallado de cada parámetro de proceso;
- reducción de residuos durante la producción;
- excelente recuperación de energía, gracias también a la integración de Asepto-R Top con una planta de co-generación de nueva concepción.

El personal técnio de SAP Italia y Refresco, los dos han estado trabajando juntos durante varios meses, compartiendo decadas de experiencia en investigación y producción, para lograr la perfección de todo el proceso, y prestando gran atención a los aspectos relacionados con el diseño y el saneamiento perfecto. El resultado es una combinación de tecnologías probadas y nuevos conceptos. Asepto-R Top puede tratar cualquier tipo de bebida, y gracias a la construcción especial del intercambiador de calor tubular, aún refrescos que contengan sólidos o bebidas isotónicas con sales especialmente agresivas. El sistema de supervisión, desarrollado y producido específicamente para este sistema, es intuitivo, fácil de usar y confiable. Cada variable se almacena en la base de datos y puede ser consultada en cualquier momento, garantizando la trazabilidad completa de toda la producción.

ATK-R Top, la gama superior de tanques asépticos da SAP Italia completa el suministro. El tanque está destinado a almacenar el producto, después del tratamiento térmico para el mantenimiento de su esterilidad. Gracias a su particular diseño, todo contacto posible con la atmósfera está protegido por barreras de vapor. A perfecta integración con la planta de esterilización Asepto-R, la convierte en la solución ideal para preservar la calidad y esterilidad del producto, después del tratamiento térmico, en stand-by para el proceso de llenado.

www.sapitalia.it

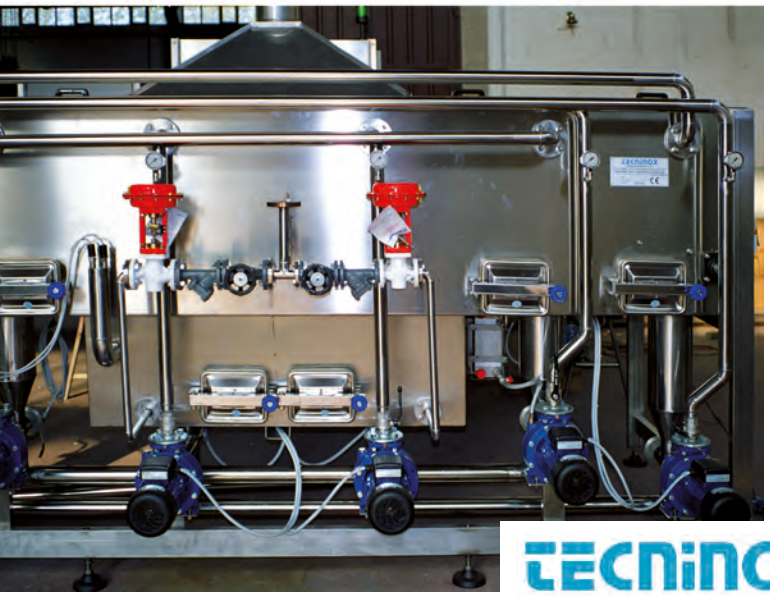
Graças a esforços constantes na procura de novas soluções e a numerosas colaborações que ocorreram ao longo dos anos com clientes líders da indústria, SAP Italia conquistou um extenso know-how em vários campos de atividade e está orgulhosa em apresentar a nova série de equipamentos especificamente estudados para o tratamento asséptico, resultada de uma frutuosa cooperação com Refresco Italia. Refresco, líder europeu no ramo da subcontratação para o engarrafamento de refrigerantes, engajado na expanção da sua gama de produtos e concentrado em assegurar ao consumidor final uma sempre maior garantia com relação aos seus produtos, encomendou a SAP Italia estudo e desenvolvimento de um dos mais ambiciosos projetos jamais concebidos na produção de bebidas assépticas, que abrange uma vasta gama de produtos, como sucos, bebidas tradicionais, chá e leite.
A estratégia desenvolvida pela parceira com dois dos maiores líders do mercado é a de alcançar altos objectivos de valor agregado como:

- automação completa para assegurar flexibilidade extrema e controle detalhado de cada parâmetro dos processos;
- redução do desperdício durante a produção;
- excelente recuperação de energia graças também à integração de Asepto-R Top com uma planta de co-geração de nova concepção.

As equipes técnicas de ambas SAP Italia e Refresco Italia têm trabalhado juntas durante vários meses, partilhando décadas de experiência em pesquisa e produção, a fim de atingir a perfeição de todo o processo, proporcionando grande atenção para os aspectos relativos à concepção e ao saneamento perfeito.
O resultado é uma combinação de comprovadas tecnologías e de nova concepção de produção. Asepto-R Top trata qualquer tipo de bebida e, graças à estrutura especial do permutador de calor tubular, mesmo as bebidas que contêm sólidos ou isotónicas com sais particularmente agressívos. Cada componente instalado no equipamento foi cuidadosamente selecionado entre os melhores fabricantes mundiais para garantir a fiabilidade que os equipamentos da SAP Italia estão acostumados a oferecer na Itália. O sistema de supervisão, desenvolvido e producido especificamente para este sistema, é intuitivo, fácil de usar e fiável. Cada variável é armazenada em um banco de dados, podendo ser consultado a qualquer momento e garantindo assim a rastreabilidade completa de toda a produção. ATK-R Top, o topo-de-gama dos tanques assépticos de SAP Italia, conclui a cadeia da oferta. O tanque foi criado para guardar o produto após o tratamento térmico a fim de manter a esterilidade deste. Graças à sua particular concepção todos os possíveis contactos com a atmosfera são protegidos por barreiras de vapor. A perfeita integração com o equipamento esterilizador de Asepto-R faz deste a solução ideal para preservar qualidade e esterilidade do produto após o tratamento térmico, em stand-by para o processo de enchimento.

www.sapitalia.it

TECNINOX, MÁQUINAS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA E DE LAS BEBIDAS



tecninox® macchine per l'industria alimentare di A. Namaziano s.r.l.

Tecninox construye máquinas para industrias alimentarias y de bebidas así como pasteurizadores para cerveza y está dispuesta examinar las solicitudes de información y de suministro.

El diseño y la construcción de las plantas y de los pasteurizadores para la cerveza fueron realizados de acuerdo con las últimas tecnologías de la industria manifacturera y consienten conducir el proceso de calentamiento de la cerveza y líneas de pasteurización para el envasado en botellas o latas. La fuerza de la Tecninox reside en el tratamiento térmico.
La Tecninox construye máquinas individuales y líneas completas. Las máquinas de la Tecninox se construyen integralmente con acero inoxidable y se realizan de acuerdo con los requisitos del cliente. A la base de la atuación de Tecninox se encuentra una producción muy flexible, en combinación con un alto grado de profisionalismo, con el fin de ofrecer la tecnología más avanzada en la pasteurización de la cerveza.

Informaciones generales.
Categoría de producto: Máquinas para la industria alimentaria y de bebidas.
Gama de los productos:
• maquinaria para el procesamiento de tomates;

Tecninox, máquinas para indústrias alimentares e de bebidas

Tecninox construi máquinas para indústrias alimentares e de bebidas, bem como pasteurizadores para cerveja e está disposta examinar pedidos de informações e encomendas. A projetação e construção das instalações e dos pasteurizadores para cerveja foram realizadas de acordo com as mais recentes tecnologias da indústria transformadora e consentem conduzir o processo de aquecimento da cerveja e linhas de pasteurização para o envase em garrafas ou latas. A força da Tecninox reside no tratamento térmico.
A Tecninox construi máquinas individuais e linhas completas. As máquinas da Tecninox são integralmente construídas com aço inoxidável e realizadas de acordo com as exigências do cliente.
À base da atuação da Tecninox se encontra uma produção largamente flexível, em combinação com um alto grau de profissionalismo a fim de oferecer a tecnologia mais avançada na pasteurização da cerveja.
Informaçoes gerais.
Categoria de produto: máquinas para a indústria alimentar e de bebidas.

- máquinas para el procesamiento de la fruta;
- máquinas para el procesamiento de la gelatina;
- máquina para el procesamiento de legumbres, setas, hortalizas conservadas en aceite, pickles;
- pasteurizadores para túneles de enfriamento de la cerveza, adecuados para cualquier tipo de contenedor y de producto;
- pasteurizadores-túneles de enfriamento para cerveza y bebidas;
- esterilizadores estáticos para cualquier tipo de contenedor y de producto;
- evaporadores de lote;
- recipientes para cocinar;
- autoclaves, cortadoras;
- cacerola para caracoles y otros productos alimenticios, autoclaves, puestos de llenado, puestos de llenado por ducha, envasadoras circulares y volumétricas;
- tostadores eléctricos y de gas para verduras;
- boule de concentración vaporosa y eléctrica;
- freidoras de inmersión en aceite;
- sartenes.

www.tecninoximpiantialimentari.it

Gama dos produtos:

- maquinaria para o processamento de tomates;
- máquinas para o processamento da fruta;
- máquinas para o processamento da geleia;
- máquina para o processamento de legumes, cogumelos, hortícolas conservados em óleo, pickles;
- pasteurizadores para túneis de esfriamento da cerveja, adecuados para qualquer tipo de recipiente e de produto;
- pasteurizadores-túneis de esfriamento para cerveja e bebidas;
- esterilizadores estáticos para qualquer tipo de recipiente e de produto;
- evaporadores de lote;
- recipientes para cozinhar;
- autoclaves, cortadoras;
- panela para caracóis e outros produtos alimentares, autoclaves, postos de enchimento, postos de enchimento por chuveiro, enchedores circulares e volumétricos;
- torradores elétricos e de gás para legumes;
- boule de concentração de vapor e eletricidade;
- fritadeiras para imersão em óleo;
- frigideiras.

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.

TECNINOX® DI A.NAMAZIANO S.R.L.
Via Costa ,27 - 43035 Felino, Parma - Italy - Tel: +39 0521804286 - +39 0521 831911
www.tecninoximpiantialimentari.it - tecninox.namaziano@gmail.com

ES LA FRUTA EXÓTICA MÁS GRANDE DEL MUNDO

Originario de Asia, el árbol de la jaca también se ha extendido a algunas áreas de Brasil, donde actualmente se cultiva. Existen tres variedades brasileñas: la "jaca-dura", de pulpa firme, con frutas que pueden pesar hasta 40 kg; la "jaca-mole" con una pulpa tierna y la "jaca-manteiga".

Su sabor es definido por muchos como una mezcla de vainilla, piña, plátano y fresa.

Particular es su uso en la cocina, ya que también se puede comer cocida, pero con cambio completo del sabor. Pasamos de una mezcla de fruta fresca, si se consume cruda, a un sabor típico de carne si se come cocida.

Las semillas, a diferencia de la pulpa del fruto, no se pueden comer crudas, ya que podrían ser tóxicas; por eso es recomendable hervirlos.
Desde Jackfruit es posible hacer una bebida alcohólica, usando jugo fermentado.

Otras posibilidades de uso y procesamiento se encuentran en la transformación en harina, que luego se utiliza en la preparación y producción de pasteles.

Se puede comer frita o deshidratada y, por lo tanto, es posible convertirla en un bocadillo.

En cambio, el Doce de Jaca es típico de Brasil, un postre hecho con trozos de pulpa de jaca madura, cocida en azúcar y servida fría, una preparación adecuada para la venta al por menor.

É a maior fruta exótica do mundo

ESTAMOS FALANDO DE JACKFRUIT, OU JACA, CONSIDERADO UM SUPERALIMENTO COM MÚLTIPLAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS

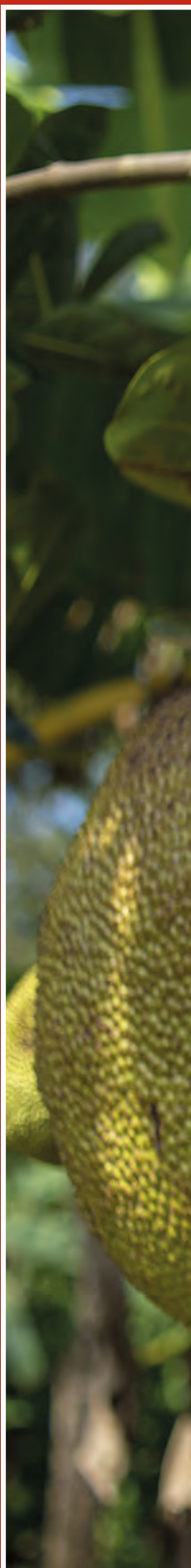
Originária da Ásia, a jaqueira também se espalhou por algumas áreas do Brasil, onde atualmente é cultivada. Existem três variedades brasileiras: a "jaca-dura", com carne firme, com frutos que podem pesar até 40 kg; a "jaca-mole" com polpa tenra e a "manteiga-jaca". Seu sabor é definido por muitos como uma mistura de baunilha, abacaxi, banana e morango.

Particular é seu uso na cozinha, uma vez que também pode ser comida cozida, mas aí troca completamente seu sabor. Passamos de uma mistura de frutas frescas, se consumida crua, para um sabor típico de carne se consumida cozida.

As sementes, ao contrário da polpa do fruto, não podem ser comidas cruas, pois poderiam ser tóxicas; portanto, é aconselhável fervê-los.
Da Jackfruit é possível fazer uma bebida alcoólica, usando o suco fermentado.

Outras possibilidades de uso e processamento são encontradas na transformação em farinha, que é então usada na preparação e produção de doces.
Pode ser comida frita ou desidratada e, portanto, é possível transformá-la em um lanche.

Em vez disso, há o Doce de Jaca, típico do Brasil, uma sobremesa feita a partir de pedaços de polpa de jaca madura, cozida em açúcar e servida fria, uma preparação que é adequada para venda a retalho.



Estamos hablando de Jackfruit, o jaca, considerado un súper alimento con múltiples propiedades nutricionales

MANIPULACIÓN DE BOTELLAS, LIMPIEZA Y ESTERILIZACIÓN PLANTAS DE LLENADO Y EMBALAJE

ULTRACLEAN enjuagador-llenador-tapador para recipientes PET/ULTRACLEAN máquina de enxaguar-enchedora-rolhador para recipientes PET

Máquina para lavar-llenador-tapador monobloque para botellas de PC de 3 a 6 galones/Máquina para lavagens-enchedor-rolhador monobloco para garrafas de PC de 3 a 6 galões

La PROMEC, fundada en 1992 gracias a la iniciativa de técnicos especializados, a lo largo de los años ha desarrollado soluciones innovadoras y se convirtió en líder en el sector de la manipulación, limpieza y esterilización de botellas.

A lo largo de los años, Promec ha invertido continuamente en nuevas tecnologías, con el objetivo de crear las condiciones operativas ideales para satisfacer las exigencias del mercado, tanto en el presente como en el futuro.

Además, los productos innovadores y el servicio rápido al cliente han permitido a la marca registrada "PROMEC" lograr un impacto mundial considerable y positivo.

Durante varios años, motivado por el deseo de ingresar en un mercado internacional cada vez más competitivo, Promec también produce, con su marca Blowtec, máquinas de moldeo por soplado lineal de cavidades múltiples (de 1 a 10 cavidades) utilizadas para producir envases de PET de 60 ml hasta 30 litros.

Tratamento de garrafas, limpeza e esterilização Instalações de enchimento e embalagem

A PROMEC, fundada em 1992 graças à iniciativa de técnicos especializados, ao longo dos anos desenvolveu soluções inovadoras, tornando-se líder no setor de tratamento, limpeza e esterilização de garrafas.

Ao longo dos anos, a Promec tem investido continuamente em novas tecnologias, com o objetivo de criar as condições opercionais ideais para atender às exigências do mercado, tanto no presente quanto no futuro. Além disso, produtos inovadores e pronto atendimento ao cliente permitiram à marca registrada "PROMEC" ter um impacto considerável e positivo em todo o mundo. Há vários anos, motivada pelo desejo de entrar em um mercado internacional cada vez mais competitivo, a

Una serie de máquinas caracterizadas por la simplicidad de uso, la versatilidad y la compacidad.

Recientemente, Promec también adquirió Melegari Technology, una marca italiana histórica e segura, especializada en el diseño y fabricación de llenadoras y líneas de embotellado para bebidas y productos alimenticios líquidos, muy conocida en todo el mundo por la calidad de sus máquinas, que son una garantía.
De fiabilidad, eficiencia y flexibilidad.
Presente en el mercado internacional por más de 50 años, Melegari Technology se queda en el sector de embotellado industrial con sistemas de llenado desde 2.500 hasta 60.000 botellas por hora.

El objetivo principal de estas acciones estratégicas es la progresiva diversificación de la oferta tecnológica de Promec, con el objetivo de proponer soluciones cada vez más innovadoras para el llenado y empaquetado de recipientes para bebidas en diversos sectores industriales como agua, refrescos, jugos, bebidas alcohólicas, leche ESL y más.

www.promec-srl.com

Promec também produz, com sua marca Blowtec, máquinas sopradoras lineares de cavidades múltiplas (de 1 a 10 cavidades) usadas para produzir recipientes PET de 60 ml até 30 litros.
Uma série de máquinas caracterizadas pela simplicidade de uso, versatilidade e compacidade.
Recentemente, a Promec também adquiriu a Melegari Technology, uma marca italiana histórica e segura, especializada no projeto e fabricação de enchedoras e linhas de envase para bebidas e produtos alimentícios líquidos, muito conhecida mundialmente pela qualidade de suas máquinas, que são uma garantia de confiabilidade, eficiência e flexibilidade.
Presente no mercado internacional há mais de 50 anos, a Melegari Technology se queda no setor de engarrafamento industrial com sistemas de envase de 2.500 a 60.000 garrafas/hora.

O principal objetivo dessas ações estratégicas é a progressiva diversificação da oferta tecnológica da Promec, com o objetivo de propor soluções cada vez mais inovadoras para o enchimento e embalagem de recipientes para bebidas em diversos setores industriais como água, refrigerantes, sucos, bebidas alcoólicas, leite ESL e mais.

www.promec-srl.com

PROMEC
Macchine per imbottigliamento
Bottling machines
Einfüllungsmaschinen

MELEGARI technology S.R.L.

PROMEC BLOW TEC

Enjuagador-llenador-tapador monobloque para alta velocidad (60.000 BPH)/Máquina de enxaguar-enchedora-rolhador monobloco para alta velocidade (60.000 BPH)

Máquina moldeadora por soplado hasta 12.000 BPH para botellas PET/Máquina sopradora de molde até 12.000 BPH para garrafas PET

RODADA DE NEGÓCIOS DEVERÁ GERAR MAIS DE 11 MILHÕES EM NOVOS CONTRATOS COMERCIAIS DURANTE A FISPAL TECNOLOGIA 2019

O bom momento das indústrias de alimentos e bebidas deverá alavancar mais acordos; expectativa é que o volume seja 15% superior na comparação com ano passado

Mais uma vez a Fispal Tecnologia, maior e mais completa feira para a indústria de alimentos e bebidas da América Latina, traz em sua programação a Rodada de Negócios. Este importante encontro entre fornecedores de máquinas e soluções com as indústrias de alimentos e bebidas ocorre em um momento positivo para o setor. Os últimos dados divulgados pelo IBGE mostram que estas empresas tiveram um incremento de 1,5% e de 6,1%, respectivamente, no volume de produção no início deste ano.

Segundo Clélia Iwaki, diretora da feira, este avanço proporciona otimismo e um ambiente favorável para os negócios. Na 35ª edição do evento, que ocorre entre os dias 25 e 28 de junho, no São Paulo Expo, as reuniões proporcionarão ainda mais oportunidade para novos acordos comerciais. "A expectativa é que neste ano aconteça um número superior de encontros e um volume de negócios 15% maior do que o registrado na edição anterior. Em 2018, foram 89 reuniões em apenas duas horas que movimentaram R$ 10 milhões em novos contratos comerciais", comenta a diretora.

Para a Informa Markets, organizadora da Fispal Tecnologia, maior evento do setor para a América Latina, este cenário favorece o interesse na realização de novos contratos não apenas de empresas nacionais, mas, também, das companhias vindas de fora do País. "A entrada de compradores internacionais e o bom desempenho das indústrias de alimentos e bebidas devem puxar este crescimento."

Para a edição de 2019 já são 35 empresas compradoras nacionais e internacionais confirmadas para a Rodada de Negócios. Para atrair a presença de compradores de outras nações, a Informa Markets fechou parcerias com importantes entidades representativas da indústria de alimentos estrangeiras. Entre elas estão a Anfab – organização que representa as empresas agroindustriais e produtoras de alimentos do Equador; CEPALI – Câmara de Empresas Paraguaias de Alimentação; CIALI – Câmara Internacional de Alimentos; Chile Alimentos – Associação das Empresas de Alimentos do Chile; e Redalimentaria.

"Estamos sempre focados em aquecer a indústria de alimentos e bebidas. E as rodadas oferecem uma ótima oportunidade a nossos expositores de fechar, em poucos minutos, acordos com grandes empresas, sem precisar sair do pavilhão da feira", explica Clélia Iwaki.

MAIS DA FISPAL TECNOLOGIA

A edição que comemora os 35 anos da Fispal Tecnologia deve reunir 40 mil visitantes e mais de 400 expositores com os principais lançamentos e inovações para a Indústria de Alimen-

continúa en la pág. 134

THINK BIG. THINK GLOBAL. THINK IBIE.

IBIE is where the next generation of baking technology is launched, new innovations are unveiled and new trends begin. For this reason, a growing number of professionals from all around the globe make the trip to the U.S. every three years. It's the biggest opportunity to explore the newest baking technology, ingredients, packaging and trends—and it's the best investment you can make to keep your competitive edge in the global marketplace.

IBIE®
INTERNATIONAL BAKING INDUSTRY EXPOSITION
EDUCATION: SEPT. 7-11, 2019
EXPO HALL: SEPT. 8-11, 2019
LAS VEGAS CONVENTION CENTER
WWW.IBIE2019.COM

American Bakers Association · BEMA · Retail Bakers of America

REGISTER NOW AT WWW.IBIE2019.COM

sigue de la pág. 132

tos e Bebidas. Além de atuar como principal vitrine de soluções para a industrialização dos segmentos, a feira conta com uma série de atrações e experiências para o público.

A Arena FispalTec é uma plataforma de conteúdo com capacidade para receber 600 pessoas. Com uma programação que reúne painéis, palestras e debates, a Arena realizará simultaneamente o Fórum Fispal Tecnologia, o TecnoDrink, o Fórum de Embalagens, nos dias 26 e 27 de junho. Já o Fórum de Marketing Digital, que ocorre no dia 28 de junho, aborda as novas oportunidades para as empresas dos setores de alimentos e bebidas no ambiente digital. Além disso, a Arena FispalTec oferecerá eventos gratuitos realizados com entidades parceiras.

Uma das novidades da 35ª edição é a Opção Vegana, que ajuda no desenvolvimento de produtos sem proteína animal. Assim como as visitas técnicas às fábricas da Wessel, Grupo Petrópolis e a Microcervejaria do Instituto da Cerveja Brasil, que ocorrem pela primeira vez na programação da Fispal Tecnologia.

O Lounge ABRE de Embalagens, realizado em conjunto com a Associação Brasileira da Embalagem (ABRE), volta com os talk shows e outras atrações para esse segmento. A Arena da Cerveja Artesanal, projeto desenvolvido em parceria com o Instituto da Cerveja Brasil, oferecerá consultoria gratuita, palestras e a degustação de cervejas para os visitantes.

Três atrações serão realizadas com o Instituto de Tecnologia SENAI: o Lab de Soluções, o Lounge da Inovação, além da estreia da "Escola Móvel Indústria 4.0 – A Evolução da Automação". Trata-se de um demonstrador de uma linha de produção de bebidas que tem o objetivo de capacitar novos profissionais e contribuir para a atualização do parque industrial brasileiro.

O credenciamento para a feira já está aberto e é exclusivo para profissionais da indústria de alimentos e bebidas. Para realizar o cadastro, basta clicar na aba Inscreva-se no site oficial da Fispal Tecnologia.

A plataforma é simples, intuitiva e oferece a opção de inscrição via login social do Facebook e Linkedin. Para retirar a credencial, o participante deverá informar o número do CPF nos totens de autoatendimento na entrada do pavilhão.

SOBRE A FISPAL

A marca Fispal, que começou como um encontro de engenheiros chamado Feira de Insumos para Alimentos, no Palácio de Convenções do Anhembi, hoje representa o maior encontro do setor na América Latina. Em 2001, com o objetivo de atender a indústria de alimentos e bebidas e o setor de alimentação fora do lar, a Fispal se segmentou em duas feiras: Fispal Tecnologia – Feira Internacional de Tecnologia para as indústrias de alimentos e Bebidas e a Fispal Food Service: Feira internacional de produtos e serviços para alimentação fora do lar. A marca ainda agregou a Fispal Sorvetes – Feira de Tecnologia para a Indústria de Sorveteria Profissional e a Fispal Café: Feira de negócios par ao setor Cafeeiro. As feiras, que hoje acompanham as mudanças e a evolução do mercado no Brasil e no mundo, são marcadas pelo lançamento de novas tecnologias, produtos, profissionalização de mão de obra e pela expansão para novos mercados. Atualmente, a marca Fispal é composta de feiras que atendem toda a cadeia de alimentos e bebidas, desde a matéria-prima, passando por máquinas, equipamentos e processos, chegando até o setor de alimentação fora do lar.

SOBRE A INFORMA MARKETS

A Informa Markets cria plataformas para indústrias e mercados especializados para fazer negócios, inovar e crescer. Nosso portfólio global é composto por mais de 550 eventos e marcas internacionais, sendo mais de 30 no Brasil, em mercados como Saúde e Nutrição, Infraestrutura, Construção, Alimentos e Bebidas, Agronegócio, Tecnologia e Telecom, Metal Mecânico, entre outros. Oferecemos aos clientes e parceiros em todo o mundo oportunidades de networking, viver experiências e fazer negócios por meio de feiras e eventos presenciais, conteúdo digital especializado e soluções de inteligência de mercado, construindo uma jornada de relacionamento e negócios entre empresas e mercados 365 dias por ano. Para mais informações, visite **www.informamarkets.com**

GULFOOD MANUFACTURING

29-31 Oct 2019

DUBAI WORLD TRADE CENTRE

FUTURE IN FOCUS

Discover innovative solutions shaping global food & beverage production

REGISTER YOUR INTEREST

gulfoodmanufacturing.com

Organised by مركز دبي التجاري العالمي DUBAI WORLD TRADE CENTRE

Powered by Gulfood

Powerful co-location with yummex MIDDLE EAST, SEAFEX, PRIME

Strategic Partner UAE Food & Beverage Manufacturers

Official Airline Partner Emirates

Official Courier Handler DHL

Official Publisher ITP CUSTOMER

FERIAS

2019-2020

SIGEP
19-23/01/2019
RIMINI
Exposición internacional de helados artesanales, confitería y panadería.

PROSWEETS
27-30/01/2019
COLONIA
Exposición de subcontratación para la industria de confitería.

FRUIT LOGISTICA
06-08/02/2019
BERLÍN
Exposición internacional de frutas y verduras.

ENOLIEXPO
21-23/02/2019
BARI
Exposición internacional de vinos y licores.

INTERSICOP
23-26/02/2019
MADRID
Panadería, confitería e industrias relacionadas.

ENOMAQ
26/02-01/03/2019
ZARAGOZA
Feria del vino y del aceite, para la innovación y la internacionalización.

GASTROPAN
28-30/03/2019
ARAD
Feria para la producción artesanal de Pastelería, confitería y panadería.

AFRICA FOOD MANUFACTURING
07-09/04/2019
CAIRO
Feria internacional del packaging.

VINITALY
07-10/04/2019
VERONA
Exposición internacional de vinos y licores.

POWTECH
9-11/4/2019
NUREMBERG
La feria para el procesamiento de polvo.

mcT ALIMENTARE
18/04/2019
MILÁN
Tecnologías para la industria alimentaria

IFFA
04-09/05/2019
FRANKFURT
Feria para la industria cárnica.

TUTTOFOOD
06-09/05/2019
MILÁN
Show de B2B para alimentos y bebidas.

MACFRUT
05-07/05/2019
RIMINI
Feria de maquinaria y plantas para la industria de frutas y verduras.

mcTER
09/05/2019
ROMA
Tecnologías para la industria alimentaria.

PULIRE
21-23/05/2019
VERONA
Feria para la limpieza profesional.

SPS/IPC DRIVES/ ITALIA
22-24/05/2019
PARMA
Exposición de tecnologías para la automatización industrial.

FISPAL
25-28/06/2019
SAO PAULO
Exposición para la industria del embalaje.

mcT COGENERAZIONE
27/06/2019
MILÁN
Aplicaciones de cogeneración.

SNACKEX
27-28/06/2019
BARCELLONA
Feria de aperitivos salados, comercio de frutos secos.

IBIE
8-11/09/2019
LAS VEGAS
Feria de pan, maquinaria de pastelería, helados, chocolate y tecnologías.

FACHPACK
24-26/09/2019
NUREMBERG
Feria para la industria del embalaje.

ANUGA
05-09/10/2019
COLOGNE
Feria de alimentos y bebidas.

RESTAURANTS, CAFÉS AND LOUNGES
07-08/10/2019
RODA AL BUSTAN (DUBAI)
Evento de restaurantes, cafés y salones.

4P EAST MED
15-18/10/2019
BEIRUT
Feria de embalaje, procesado, impresión y papel.

HOST
18-22/10/2019
MILÁN
Feria tecnológica para panadería y de pasta y pizza y para el mundo de la hostelería.

CIBUSTEC
22-25/10/2019
PARMA
Feria de tecnologías de procesamiento, desde el embalaje hasta la logística.

FERIAS

2018-2019

SAVE
23-24/10/2019
VERONA
Exposición sobre soluciones y aplicaciones para automatización, instrumentación, sensores.

BRAU BEVIALE
12-14/11/2019
NUREMBERG
Feria de materias primas, tecnologías, logística y proceso para la producción de cerveza y bebidas.

SIMEI
19-22/11/2019
MILÁN
Feria para la industria vitivinícola, vitivinícola y embotelladora.

MAROCCO FOODEXPO
06-08/12/2019
CASABLANCA
Feria de alimentos, elaboración, envasado y maquinaria.

SIEMA MAROCCO EXPO
06-08/12/2019
CASABLANCA
Feria de alimentos, elaboración, envasado y maquinaria.

EUROPAIN
11-14/01/2020
PARÍS
Feria sobre tecnología para panadería y pastelería.

SIGEP
18-22/01/2020
RIMINI
Feria de helados artesanales, confitería y panadería.

PROSWEETS
02-05/02/2020
COLONIA
Feria de subcontratación para la industria de confitería.

FRUIT LOGISTICA
05-07/02/2020
BERLÍN
Feria de frutas y verduras.

GASTROPAN
12-14/03/2020
ARAD
Feria para la producción artesanal de pastelería, confitería y panadería.

VINITALY
19-22/04/2020
VERONA
Feria internacional de vinos y licores.

MACFRUT
05-07/05/2020
RIMINI
Feria de maquinaria y plantas para la industria de frutas y verduras.

INTERPACK
07-13/05/2020
DÜSSELDORF
Feria tecnológica para packaging, panadería, pastelería.

CIBUS
11-14/05/2020
PARMA
Feria de productos alimenticios..

SPS/IPC DRIVES/ ITALIA
26-28/05/2020
PARMA
Feria de tecnologías para la automatización industrial

POWTECH
29/09-01/10/2020
NUREMBERG
Feria B2B dedicada a alimentos y bebidas.

PACK EXPO
08-11/11/2020
CHICAGO
Feria de tecnologías de envasado.

LATIN AMERICA

FISPAL
25-28/06/2019
SÃO PAULO (BRASIL)
Feria internacional de tecnología para la industria de alimentos y bebidas.

EXPO PACK
02-05/06/2020
MEXICO CITY (MEXICO)
Feria de tecnología de envasado y procesamiento

ALIMENTEC
09-12/06/2020
BOGOTÀ (COLOMBIA)
Feria Internacional de la Alimentación.

LATINPACK
12-14/08/2020
SANTIAGO CHILE (CHILE)
I feira international de la industria del packaging y su cadena de valor.

Tecno Fidta
15-18/09/2020
CENTRO COSTA SALGUERO (ARGENTINE)
Feria de industria del procesamiento alimentario: tecnología alimentaria, aditivos e ingredientes

ALL4PACK EMABALLAGE
23-26/11/2020
CHICAGO
Feria de packaging.

FERIAS DEL MEDIO ORIENTE

GULFOOD
17-21/02/2019
DUBAI
Feria de comida y hospitalidad.

DJAZAGRO
25-28/02/2019
ALGERS
Lugar de encuentro para empresas que operan en el sector agroalimentario.

PROPAK VIETNAM
19-21/03/2019
SAIGON
Feria tecnológica para el envasado, embalaje, panadería, pastelería.

DUBAI DRINK TECHNOLOGY EXPO
26-29/03/2019
DUBAI
Feria para la industria de bebidas.

PROPAK ASIA
12-15/06/2019
BANGKOK
Feria tecnológica para el envasado, embalaje, panadería, pastelería.

IRAN FOOD + BEV TEC
18-21/06/2019
TEHERÁN
Feria de alimentos, bebidas y tecnologías de envasado.

GULFOOD MANUFACTURING
29-31/10/2019
DUBAI
Exposición de máquinas e instalaciones para el envasado y la industria de alimentos y bebidas.

HOSPITALITY QATAR
12-14/11/2019
DOHA
Feria de Hostelería y HORECA.

WOP DUBAI DUBAI
12-14/11/2019
Feria dedicada a la industria de productos frescos de la región.

GULFHOST
06-08/04/2020
DUBAI
GulfHost es el nuevo hogar de hospitalidad para el Medio Oriente, África y Asia.

GULFOOD
16-20/02/2020
DUBAI
Feria de comida y hospitalidad

PROPAK VIETNAM
24-26/03/2020
SAIGON
Feria tecnológica para el envasado, embalaje, panadería, pastelería.

DJAZAGRO
06-09/04/2020
ALGERS
Lugar de encuentro para empresas que operan en el sector agroalimentario.

RUSIA - CHINA

UPAKOVKA-UPAK ITALIA
29/01-01/02/2019
MOSCÚ
Feria internacional de máquinas de embalaje.

BEVIALE MOSCOW
19-21/02/2019
MOSCÚ
Feria de equipos de panadería e ingredientes alimentarios.

MODERN BAKERY
12-15/03/2019
MOSCÚ
Feria de equipamiento de panadería e ingredientes.

BAKERY CHINA
06-09/05/2019
SHANGAI
Feria para la industria de panadería y pastelería.

INPRODMASH
10-12/09/2019
KIEV
International packaging machinery exhibition.

AGROPRODMASH
07-11/10/2019
MOSCOW
Feria de maquinaria y equipos para la industria agroindustrial.

UPAKOVKA
28-31/01/2020
MOSCÚ
Exposición internacional de máquinas de embalaje

MODERN BAKERY
17-20/03/2020
MOSCOW
Feria de equipamiento de panadería e ingredientes.

BEVIALE MOSCOW
24-26/03/2020
MOSCOW
Exposición de equipos de panadería e ingredientes.

BAKERY CHINA
06-09/05/2020
SHANGAI
Feria para la industria de panadería y pastelería.

ALBA & TEKNOSERVICE SRL
96/98
Via delle Industrie, 26
35010 Villafranca Padovana
PD - Italy

ALTECH SRL
9-20-21
V.le A. De Gasperi, 72
20010 Bareggio - MI - Italy

BBM PACKAGING SRL
52/55
Via Pregalleno, 24
24016 San Pellegrino Terme
BG - Italy

BERTUZZI
FOOD PROCESSING SRL
85/87
Corso Sempione, 212bis
21052 Busto Arsizio - VA - Italy

BM INOX SRL
6-82/84
Via Antonio Bazzini, 193/195
41122 Modena
Italy

BONDANI SRL
42/45
Via Romanina, 3
43015 Noceto - PR - Italy

CFT SPA
66/69
Via Paradigna, 94/A
43122 Parma
Italy

CHIARAVALLI
GROUP SPA SOCIO UNICO
2-114/116
Via Dante, 40
21040 Jerago con Orago
VA - Italy

COSTACURTA SPA - VICO
99/103
Via Grazioli, 30
20161 Milano - Italy

DUBAI WORLD TRADE CENTRE
DWTC
135
P.O. Box 9292
Dubai - UAE

FBF ITALIA SRL
7-90-91
Via Are, 2
43038 Sala Baganza - PR
Italy

GEA MECHANICAL
EQUIPMENT ITALIA SPA
49
Via A. M. Da Erba Edoari, 29
43123 Parma
Italy

GENERAL SYSTEM PACK SRL
GSP
I COV-50-51
Via Lago di Albano, 76
36015 Schio - VI - Italy

IBIE C/O MDG
132-133
601 Pennsylvania Avenue,
NW Suite 230
DC 20004 Washington - USA

IFP PACKAGING SRL
46/48
Via Lago di Albano, 70
36015 Schio - VI - Italy

INFORMA EXHIBITIONS
134
Rua Bela Cintra, 967,
11º andar
São Paulo/SP - Brazil

MAKRO LABELLING SRL
16/19
Via S. Giovanna d'Arco, 9
46044 Goito - MN - Italy

NAVATTA GROUP
FOOD PROCESSING SRL
II COV-60/62
Via Sandro Pertini, 7
43013Pilastro di Langhirano
PR - Italy

OROGRAF SRL
5-32/34
Viale Industria, 78
27025 Gambolò - PV - Italy

PETRONCINI IMPIANTI SPA
74/77
Via del Fantino 2/A
44047Sant'Agostino - FE
Italy

PIGO SRL
IV COV-78/81
Via dell'Edilizia, 142
36100Vicenza - VI
Italy

PND SRL
4-63/65
Via Brancaccio, 11
84018 Scafati - SA
Italy

PROMEC SRL
8-130-131
Str. Fornace, 4 bianconese
43010 Fontevivo - PR - Italy

PROTEC SRL SORTING EQUIPMENT
70/73
Via Nazionale Est, 19
43044 Collecchio - PR - Italy

SAP ITALIA SRL
122/125
Via S. Allende, 1
20077 Melegnano - MI
Italy

SMI SPA
SMI GROUP
117/121
Via Carlo Ceresa, 10
24015 San Giovanni Bianco - BG
Italy

TECNINOX
DI A. NAMAZIANO SRL
126-127
Via Costa , 27
43035 Felino - PR
Italy

TECNO PACK SPA
1-22-23
Via Lago Di Albano, 76
36015 Schio - VI
Italy

TECNOPOOL SRL
UNIPERSONALE
3-92/95
Via M. Buonarroti, 81
35010 S. Giorgio in Bosco
PD - Italy

TUBITEX SPA
24/27
Viale del Lavoro, 31
36021 Barbarano Vicentino
VI - Italy

ZAMBELLI SRL
35/41
Via Ferrara, 35/41
40018 San Pietro in Casale - BO
Italy

FISPAL TECNOLOGIA

Jun 25-28 2019
SÃO PAULO EXPO
FISPALTECNOLOGIA.COM.BR

TRANSFORMING

THE FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY

The gateway to the Latin American market

+38,000 visitors

85% Purchase **influencers** or **decision makers**

60% **High-level positions**

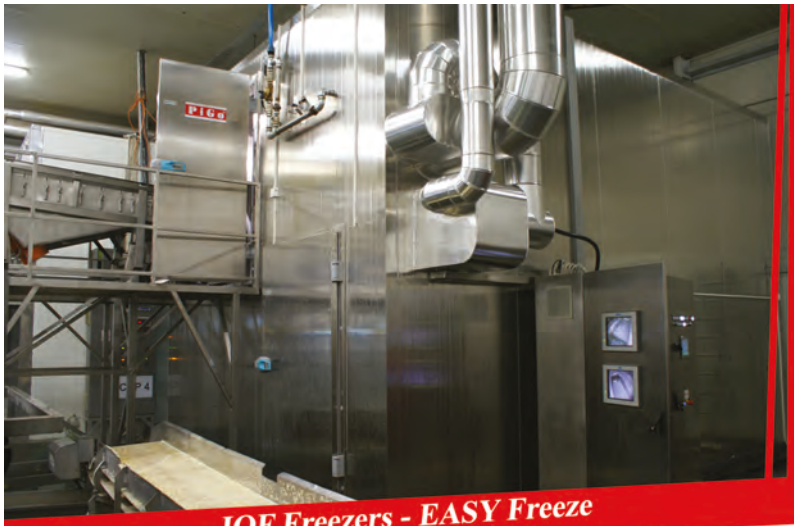
82% **want to return in 2019**

68% say **Fispal Tecnologia** is **the best event** in the industry

Be an Exhibitor!
Contact us

+55 11 3598-7829
international@informa.com

Promotion and Organization
informa exhibitions



IQF Freezers - EASY Freeze

Spiral Freezers - EASY Freeze

PiGo®

Food Processing Machinery

EFD Freeze Dryers - Lyophilizers

www.pigo.it

MADE IN ITALY

PG135 - Adiabatic Multistage Belt Dryer and PG 128 Tunnel Dryer

Stone Fruit and Berries Processing

Our philosophy is very simple:
"Give our best for people who expect the best" (D.Z.)

PIGO srl, Via dell'Edilizia 142, 36100 Vicenza, Italia,Tel: +39 0444 905709, e-mail: info@pigo.it