

it. MAGAZINE

Latinoamérica FOOD processing



MÁQUINAS, AUTOMATIZACIÓN
Y EMBALAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

MÁQUINAS, AUTOMAÇÃO E
EMBALAGEM PARA ALIMENTOS E BEBIDAS



PACKAGING MACHINES FOR MASKS

video



GSP 45 S



GSP 50 S



**FAST
DELIVERY** 

General System Pack immediately accepted the worldwide need to pack P.P.E. - masks - creating two models of electronic horizontal flow pack machines, suitable for packaging these items.

These packaging machines guarantee not only efficiency and speed in packaging, but also very high levels of hygiene, safety and perfection of the packaging.

Versatility of use and format change allows the packaging of masks and other personal protective equipment in single or multi-pack packages.



general system pack



tel +39 0445 576 285

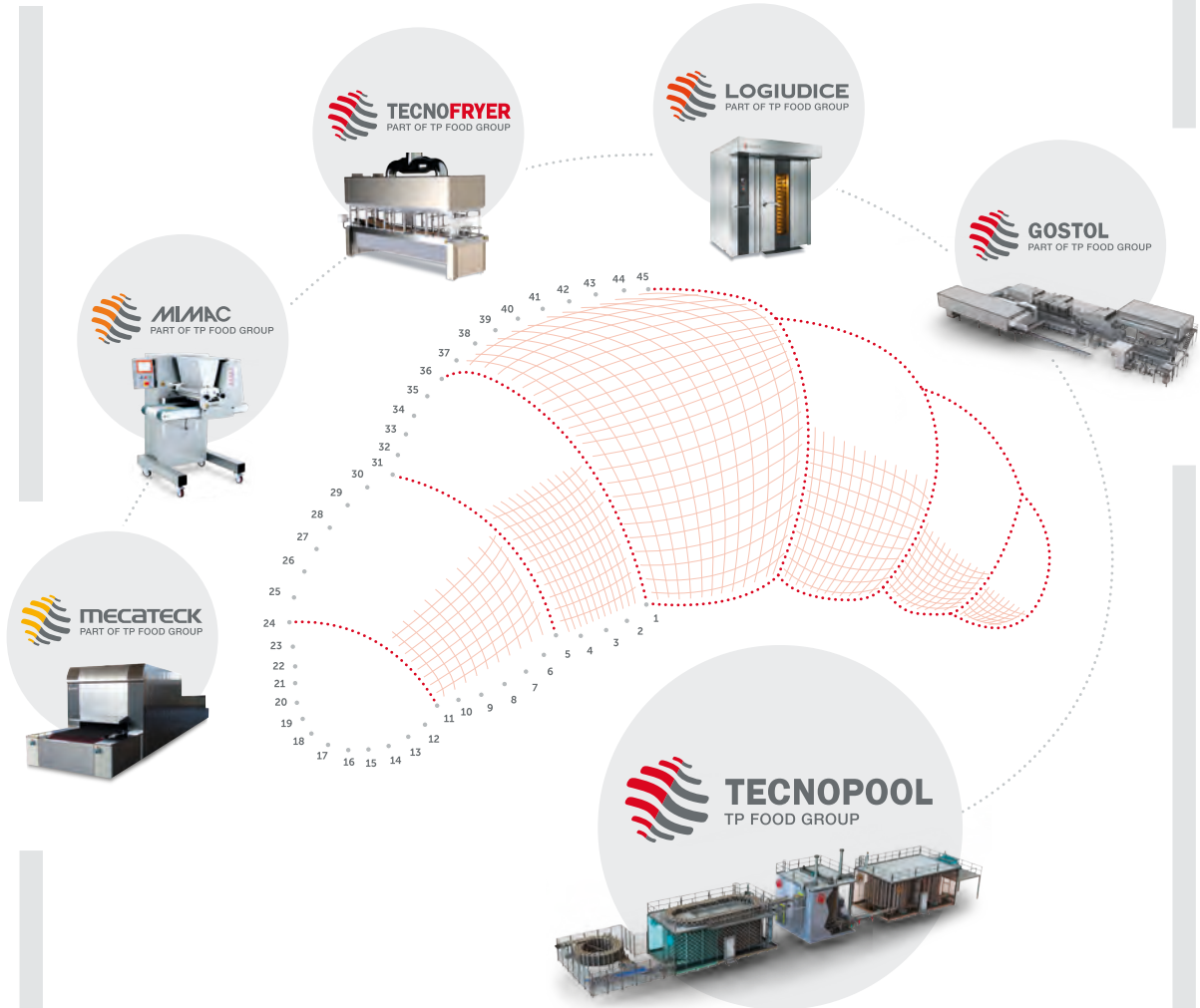
Via Lago di Albano, 82 - 36015 Schio (VI) Italy info@gsp.it - www.gsp.it - fax +39 0445 576 286

EDITRICE ZEUS - Via C. Cantù, 16, 20831 - SEREGNO (MB) - Tel. +39 0362 244187 - 0362 244186 - www.editricezeus.com
EDIZIONE 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 Rosario - ISSN 1827-4102



TECNOPOOL TP FOOD GROUP

TOTAL PROCESSING



WE FIT YOUR FOOD AND CONNECT MORE THAN DOTS

We group leading companies to create the best integrated solutions for your food production.

We combine specific knowledge and listening skills of world-renowned companies and the innovation of leading companies into one large group. We offer you complete lines solutions starting from make up towards all the processing phases, from proofing to baking to cooling to freezing and handling for industrial and semi-industrial food processing.

www.tpfoodgroup.com

TECNOPOOL SPA – San Giorgio In Bosco (Padova) Italy
Phone +39 049 9453111 – info@tecnopool.it – www.tecnopool.it

PACKAGING MACHINES FOR MASKS

FP015 S

HORIZONTAL WRAPPER



Tecno Pack SpA immediately accepted the worldwide need to pack P.P.E. - masks - creating two models of electronic horizontal flow pack machines, suitable for packaging these items.

These packaging machines guarantee not only efficiency and speed in packaging, but also very high levels of hygiene, safety and perfection of the packaging.

Versatility of use and format change allows the packaging of masks and other personal protective equipment in single or multi-pack packages.



FP016 S

HORIZONTAL WRAPPER



FAST DELIVERY
InfoLine +39 348 931 00 69



Tecno Pack

PACKAGING MACHINES

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

TECNO PACK: TECHNOLOGY TO IMPROVE EMERGENCY



ASSISTANCE & SALES CENTERS

FBF do Brasil Centro de Venda e Assistência	FBF Thailand Sales & Service Center
FBF Andina Centro Venta y Asistencia	FBF Russia Центр продаж и сервиса
FBF Andina Centro Venta y Asistencia	FBF Lithuania Pardavimų ir Serviso Centras
FBF Deutschland Vertriebs- und Servicecenter	FBF India Assistance & Service Center
FBF Iberica Centro Venta y Asistencia	FBF Argentina Centro venta y asistencia
FBF Belarus Центр продаж и сервиса	

SALES & TECHNICAL SERVICE AGENCIES

FBF U.S.A. Sales and Technical Service Agencies	FBF România Vânzări și agenții de servicii tehnice
FBF Indonesia Perguruan dan Teknis Badan Layanan	FBF Mexico Centro Venta y Asistencia
FBF Andina Centro Venta y Asistencia	FBF U.K. Sales and Technical Service Agencies
FBF The Netherlands Sales and Technical Service Agencies	FBF South Africa Sales and Technical Service Agencies
FBF Türkiye Satış ve Teknik Servis Ajansları	

www.fbfitalia.it



FBF ITALIA S.r.l. Via Are, 2 43038 Sala Baganza (Parma) Italy
Phone: +39 0521 548211 Fax: +39 0521 835179 info@fbfitalia.it





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:



DAIRYTECH
Moscow (Russia), February 18th - 21st
2020, Crocus Expo, Pavilion 2



**48TH DAIRY INDUSTRY
CONFERENCE**
Jaipur (India),
February 20th - 22nd 2020



FERIA TECNOLACTEOS CARNICOS
Bogotá (Colombia),
April 20th - 21st 2020



FISPAL TECNOLOGIA
São Paulo (Brazil), June 16th - 19th
2020, São Paulo Expo



PROPAK ASIA
Bangkok (Thailand),
June 17th - 20th 2020



AGROPRODMASH
Moscow (Russia), October 5th - 9th
2020, Expocentre Fairgrounds



ALIMENTARIA FOOD TECH
Barcelona (Spain), October 6th - 9th
2020, Gran Via Venue



GULFOOD MANUFACTURING
Dubai (UAE),
October 27th - 29th 2020



WORLD FOOD UKRAINE
Kiev (Ukraine),
November 3rd - 5th 2020



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



TAILORED TECHNOLOGIES



FINGERS



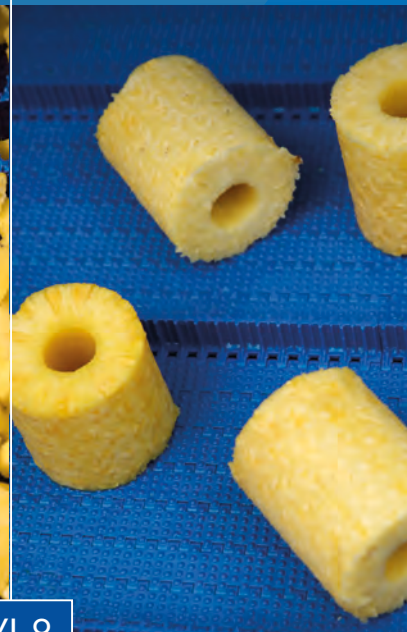
RINGS



CHUNKS



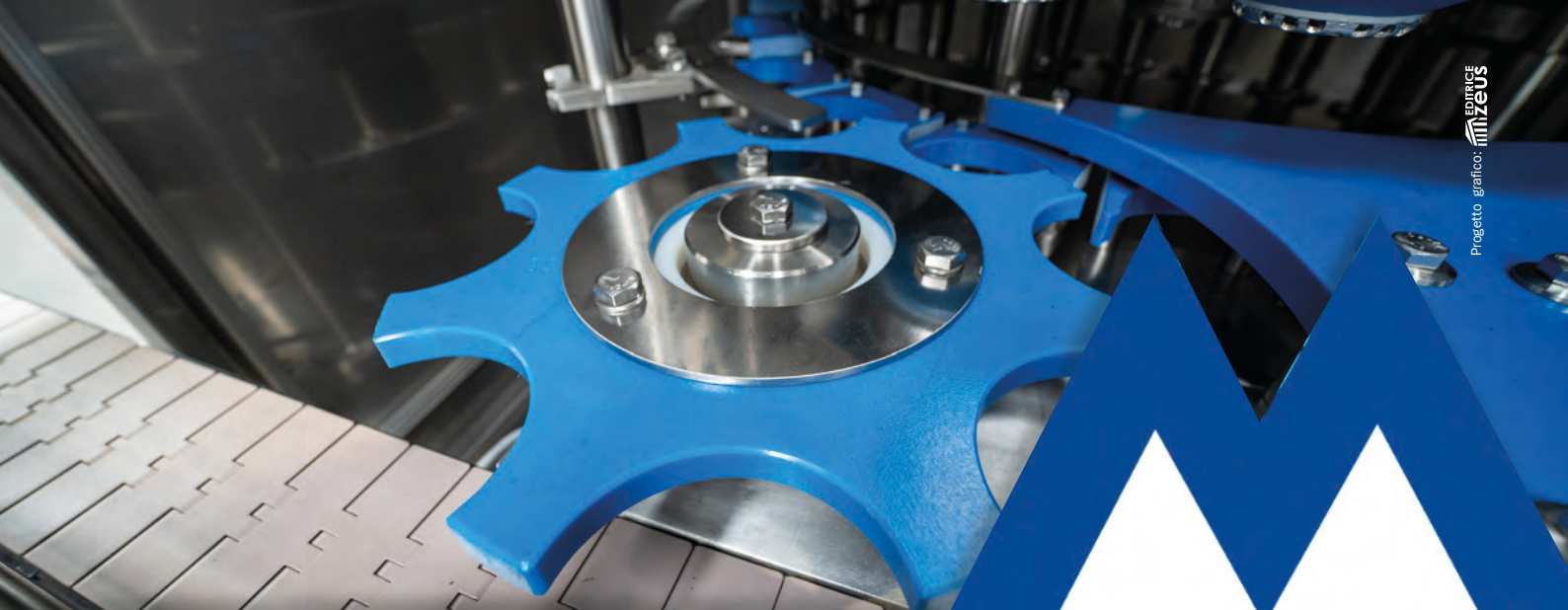
CYLINDERS



PINEAPPLE CYLINDER MACHINE MOD. PINCYL8



www.pndsrl.it



HI-TECH MACHINES FOR THE CANNING INDUSTRY

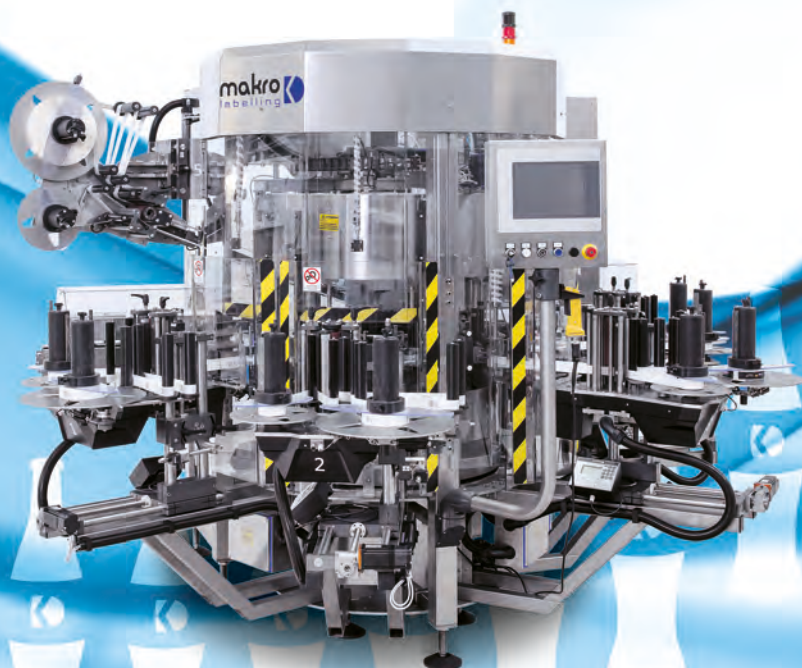


cuomoind.it



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.





IMMERSE
YOURSELF
IN
GENERATION 4.0

Cama Group is a leading supplier of advanced technology secondary packaging systems, continuously investing in innovative solutions.
www.camagroup.com

1-52

EMBALAJE/ EMBALAGEM



EMBALAJE/ EMBALAGEM

UNIVERSAL PACK SRL:
TECNOLOGÍA ECOCÉNTRICA
pg. 27/31

53-63

CONSERVACIÓN/CONSERVAÇÃO



CONSERVACIÓN/CONSERVAÇÃO

GEA MECHANICAL EQUIPMENT ITALIA SPA:
TECNOLOGÍA DE HOMOGENEIZACIÓN DE GEA
EN APLICACIONES FOOD & BEVERAGE
pg. 55/58

64-67

PASTA/PASTA

68-80

EMBOTELLAMIENTO/ ENGARRAFAMENTO



PASTA/PASTA

ESCHER MIXERS SRL: LAS MEZCLADORAS
INDUSTRIALES DE MEJOR CALIDAD
pg. 66-67

81-109

NOTICIAS/NOTÍCIAS

110-112

SECTOR DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS/
SECTOR LEITEIRO

PG. 34-35 - ENVASE VERDE:
NORDMECCANICA REDUCE LA
FACTURA ENERGÉTICA EN UN 80%

**PG. 42/45 - EL PLÁSTICO NO ES
SINÓNIMO DE CONTAMINACIÓN:**
HABLAMOS DE ELLO CON RENATO
ZELCHER, AD DE CROCCO SPA Y



EMBOTELLAMIENTO/ ENGARRAFAMENTO

SMI SPA - SMI GROUP: TECNOLOGÍA DE ÚLTIMA GENERACIÓN PARA BRINDAR LA CALIDAD
pg. 72/77



NOTICIAS/NOTÍCIAS

ICI CALDAIE SPA: RUMMO NACE DE NUEVO GRACIAS A SOCIOS ÚNICOS.
pg. 85/91



SECTOR DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS/ SECTOR LEITEIRO

MILKY LAB ITALY SRL: LÍNEA AUTOMÁTICA PARA LA PRODUCCIÓN DE STRING CHEESE.
pg. 110/112

PRESIDENTE DE EUROPEAN PLASTICS CONVERTERS

PG. 64-65 - ETIQUETADO

TRANSPARENTE DE CARNE PORCINA:
PARA LIFEANALYTICS GROUP UNA
GRAN VICTORIA PARA EL VERDADERO
MADE IN ITALY

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.ifoodonline.com
e-mail: marketing@ifoodonline.com
skype™: editricezeus

**Machineries, plants and equipment
for food and beverage industry**

year XXXII - October 2020

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: Bi-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.

SOLUCIONES AD HOC, PARA ENVOLVER LA CALIDAD

La artesanía de Dolcezze Savini se combina con la innovación tecnológica de Tecno Pack



Tecno Pack
PACKAGING MACHINES

IFP
PACKAGING

SP
general system pack

Dolcezze Savini es una empresa toscana que durante tres generaciones se ha dedicado con pasión artesanal al arte del pan y de la pastelería, utilizando técnicas de procesamiento antiguas y materias primas cuidadosamente seleccionadas.

Dolcezze Savini, con sus fábricas de Valdarno, lleva más de cincuenta años elaborando productos de alta calidad, como el famoso pan cocido en horno de leña, preparado con trigo cultivado y molido en Toscana.

Además de las variedades de pan y pizza elaboradas con diferentes tipos de harina, la marca Valdarno cuenta con una rica producción de pastelería, que incluye, entre sus productos, los típicos dulces sieneses elaborados por la histórica empresa Fiore 1827, adquirida por Dolcezze Savini en 2017.

Entre estos hay tres productos IGP importantes: dos sieneses (Panforte y Ricciarelli) y uno vinculado al territorio toscano (Cantuccini).

Hace mucho que la actividad de Dolcezze Savini se orienta hacia una producción que presta especial atención a la selección de materias primas naturales, a la reducción del contenido de gluten en sus productos, a la eliminación total del aceite de palma como ingrediente y a la elaboración de etiquetas más claras y legibles para los clientes. El tamaño actual de la empresa (en sus unidades de producción en Valdarno trabajan más de cien empleados), no ha distorsionado sin embargo las características originales de Dolcezze Savini, confirmando su vocación por la artesanía, su dedicación a la calidad y la voluntad de ser a la vanguardia en cuanto a tecnologías utilizadas en sus fábricas.





En este sentido, en 2019 la compañía construyó una nueva planta de producción de más de 4.000 metros, con la clara intención de invertir fuertemente en innovación tecnológica. Junto a la integración de dos nuevas líneas semiautomáticas para la producción de pan parcialmente cocido, la nueva inversión ha abierto más espacio a la producción artesanal con la potenciación de la producción de bases de pizza hechas a mano.

La empresa también ha desarrollado un sistema de gestión totalmente informatiza-

Soluções ad hoc, para embrulhar a qualidade

A HABILIDADE ARTESANAL DA DOLCEZZE SAVINI JUNTA-SE À INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DA TECNO PACK

A Dolcezze Savini é uma empresa toscana que há três gerações dedica-se com paixão artesanal à arte do pão e da doçaria, servindo-se de técnicas de processamento antigas e de matérias-primas cuidadosamente seleccionadas.

Faz mais de cinquenta anos que as fábricas da Dolcezze Savini em Valdarno propõem produtos de alta qualidade, como o famoso pão





cozido no forno de lenha e aprontado com trigo cultivado e moído na própria Toscana.

Além das diferentes variedades de pão e pizza - e todas feitas a partir de farinhas de vários tipos - a marca Valdarno também compreende uma rica produção de doçaria, incluindo os doces típicos de Siena, da histórica empresa Fiore 1827, adquirida

pela Dolcezze Savini em 2017. Entre eles são três produtos Igp importantes: Panforte e Ricciarelli (Siena) e Cantuccini (território toscano). Há já algum tempo que a actividade da Dolcezze Savini está orientada para com uma produção que toma cuidado particular na selecção das matérias-primas, para a redução do teor de glúten nos seus produtos, a eliminação total do óleo de palma como ingrediente, até a elaboração de rótulos mais claros e legíveis para os clientes.

do que le permite ingresar al mundo de la industria 4.0 por derecho propio.

Este proceso de innovación se ha cumplido plenamente en el fortalecimiento del sector del embalaje en la empresa, para lo que Dolcezze Savini se dirigió al grupo italiano líder en el suministro de tecnologías de embalaje: el grupo Tecno Pack.

Hace más de 30 años que Tecno Pack diseña, fabrica y comercializa máquinas de envasado horizontal y sistemas de envasado automático, para la industria alimentaria y para muchos otros sectores de aplicación. Tecno Pack está formado por un grupo de empresas - Tecno Pack, IFP y GSP - con sede en Schio, provincia de Vicenza, que destaca en su sector por sus diversas e innovadoras líneas, flexibles y totalmente adaptables a cualquier necesidad.

La empresa véneta, gracias a su fuerte propensión a la innovación y al dinamismo, siempre ha ofrecido tecnología de vanguardia, fácilmente adaptable a las necesidades de cada cliente y a las pe-





culiaridades de cada producto a envasar. Además, al incrementar constantemente la digitalización de sus sistemas de embalaje, proporciona una tecnología moderna, de alto rendimiento y segura, que permite a los clientes hacer uso de un sistema de embalaje eficiente y acorde con los estándares de calidad del mercado.

La colaboración entre Tecno Pack y Dolcezze Savini dio como resultado la creación de tres líneas de envasado, diseñadas específicamente por el grupo véneto para el sector del pan de la empresa toscana. Estas, en detalle, son las nuevas líneas de

A empresa, atingindo as dimensões atuais (as unidades de produção no Valdarno contam com mais de cem empregados), não para isso desnaturou as características originais da Dolcezze Savini, confirmando a sua vocação artesanal, a sua dedicação à qualidade e a vontade de ser na vanguarda em termos de tecnologias utilizadas em suas fábricas. Por sinal, em 2019 a empresa construiu uma nova manufatura de mais de 4.000 metros com o intento forte de investir na inovação tecnológica.

Além da implantação de duas novas linhas semiautomáticas para a produção de pão parcialmente cozido, o novo investimento abriu o caminho à produção artesanal pelo crescimento da produção das bases para pizzas artesanais.

A empresa também desenvolveu um sistema de gerência totalmente informatizado que lhe dá o direito de ingressar no mundo da indústria 4.0.

Este processo de inovação encontrou realização plena no fortalecimento do setor de packaging da empresa, para conseguir o qual a Dolcezze Savini recorreu ao grupo italiano líder no fornecimento de tecnologias de embalagem: a Tecno Pack.

Desde mais de 30 anos, a Tecno Pack projeta, fabrica e comercializa máquinas de embalagem horizontais e sistemas de embalagem automáticos para a indústria alimentícia e que podem também ter aplicação em muitos outros setores.




envasado implementadas en el sistema de producción Dolcezza Savini:

- línea horizontal Diamante 650 de un pliegue. Es una máquina envasadora de film retráctil absolutamente innovadora y de alto rendimiento, diseñada para envolver productos sólidos y delgados, pequeños, medianos y grandes, así como productos grandes;
- Flow pack ATM línea FP 025 para base de pizza, ideal para pinsa romana. Esta envasadora horizontal es específica para envasado en atmósfera modificada, gracias a la estanqueidad al aire de los envases que produce, sumamente precisos desde el punto de vista estético, con pequeños fuelles laterales de calidad;
- Línea Flow FP 015 para bocadillos. Se trata de una envasadora horizontal, caracterizada por una particular estructura en voladizo, que favorece la accesibilidad a los órganos principales, tanto por cuestiones de higiene como de mantenimiento, garantizando la total seguridad en el trabajo.

Paralelamente, también se implementó la producción histórica, realizada en Fiore 1827, con el suministro de una empaquetadora vertical + multicabezal, por la cual la empresa pretende mejorar el tipo de empaque del producto y lograr una mayor eficiencia productiva.

Con la elección de estas soluciones ad hoc, hechas a medida según las necesidades de producción de Dolcezza Savini, el grupo Tecno Pack no solo se confirma como líder en el escenario de fabricantes de máquinas y sistemas de envasado, sino también como socio ideal para integrar las nuevas tecnologías, creadas como “trajes a medida” basados en solicitudes de automatización específicas, realizadas por empresas que confían su éxito a esta excelente realidad italiana.

La valiosa y fructífera colaboración entre el grupo Tecno Pack y Dolcezza Savini, representa la máxima expresión de la última innovación tecnológica, combinada con los procesos de trabajo tradicionales para la creación de una enorme variedad de productos de calidad con un auténtico sabor artesanal. 

A Tecno Pack é uma companhia da qual fazem parte IFP e GSP também e cuja sede encontra-se em Schio (provincia de Vicenza); no seu setor apresenta-se como empresa de destaque pelas suas linhas variadas, inovadoras, flexíveis e totalmente adaptáveis a qualquer exigência.


A Tecno Pack, graças à própria eminente propensão a inovação e dinamismo, sempre ofereceu tecnologia avançada, adaptável fácil às necessidades de cada cliente e às peculiaridades de cada produto a ser embalado.

Além disso, ao aumentar constantemente a digitalização de seus sistemas de embalagens, oferece tecnologia moderna, de alto desempenho e segura, o que permite aos clientes dispor de um sistema de embalagem eficiente e alinhado aos padrões de qualidade do mercado.

A colaboração entre a Tecno Pack e a Dolcezza Savini tem resultado na criação de três linhas de embalagens, projetadas especificamente pelo grupo vêneta para o setor da panificação da empresa toscana. Estas são, pormenorizadas, as novas linhas de embalagem introduzidas no sistema de produção da Dolcezza Savini:

- linha horizontal de dobra simples Diamond 650. É uma máquina de embalar com filme termoretrátil, absolutamente inovadora e de alto desempenho, projetada para embalar produtos sólidos e sutis, pequenos, médios e grandes, bem como produtos de grande dimensão;
- linha flow pack ATM FP 025 para bases de pizza, ideal para pinsa romana. Esta embaladora horizontal é específica para embalagens em atmosfera modificada, graças à estanqueidade das embalagens mesmas, extremamente requintadas do ponto de vista estético, com pequenos foles laterais de qualidade;
- linha Flow FP 015 para sanduíches. Trata-se de uma embaladora horizontal caracterizada por uma particular estrutura em consola, que favorece a acessibilidade aos principais órgãos, tanto por questões de higiene como de manutenção, garantindo total segurança no trabalho.

Paralelamente, na produção histórica da Fiore 1827, introduziu-se uma embaladora vertical + multi-cabeçotes, com a qual a empresa pretende melhorar o tipo de embalagem e obter uma maior eficiência produtiva. Com a escolha dessas soluções ad hoc, customizadas de acordo com as necessidades de produção da Dolcezza Savini, a Tecno Pack não só confirma-se líder no cenário dos produtores de máquinas e sistemas de embalagem, mas destaca-ser também como parceiro ideal para integrar novas tecnologias, criadas como de fossem “ternos à medida”, com base nos pedidos de automação específicos das empresas que confiam a realização do seu próprio sucesso a essa excelente realidade italiana.

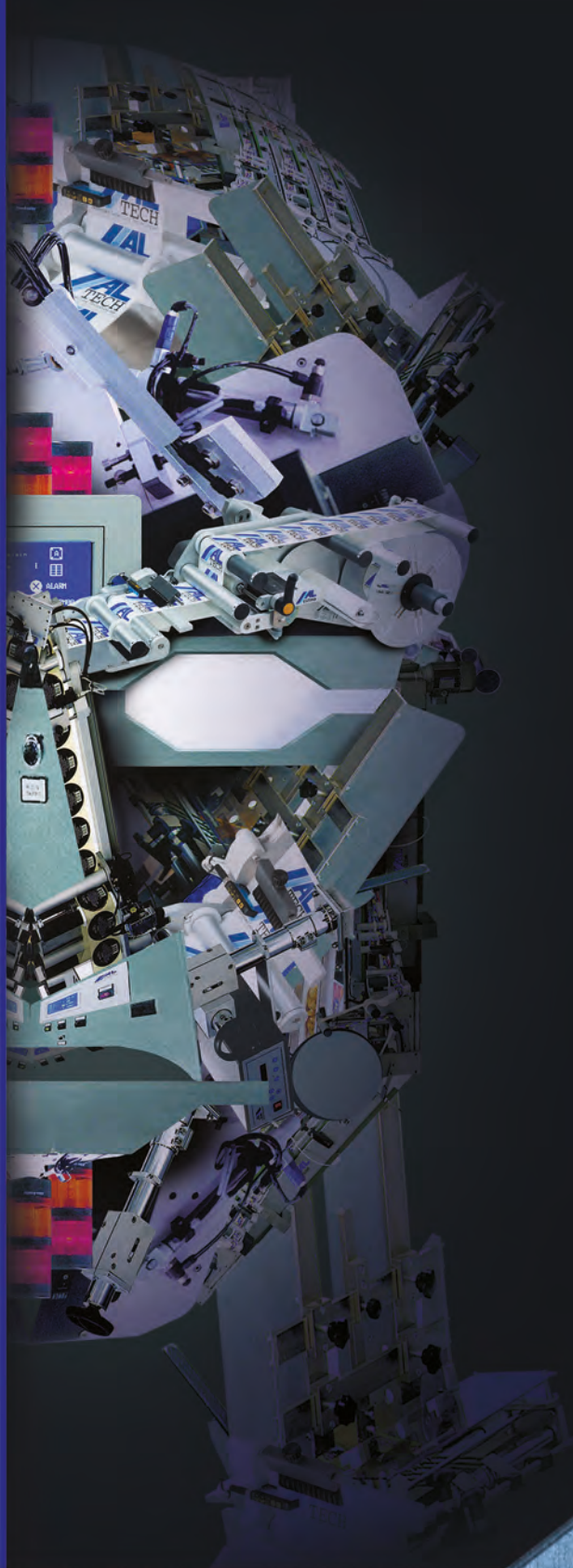
A preciosa e frutífera colaboração entre a Tecno Pack e a Dolcezza Savini representa a expressão máxima da mais recente inovação tecnológica em combinação com técnicas de processamento tradicionais, para a criação de uma grande variedade de produtos de qualidade de autêntico sabor artesanal. 



INDUSTRIAL LABELLING MACHINERY MADE IN ITALY



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



ALTECH - MÁQUINA DE ETIQUETADO AUTOMÁTICA NON-STOP PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Con una experiencia consolidada en el sector de etiquetado y codificación, ALTECH ofrece máquinas de etiquetado industrial para cada sector capaces de garantizar una aplicación rápida y eficiente. Particularmente funcionales y adaptables, los sistemas de etiquetado ALTECH de la serie ALbelt le permiten etiquetar una gran cantidad de productos de acuerdo con las necesidades específicas del cliente. Dicha serie incluye sistemas de etiquetado de línea y abiertos, totalmente automáticos a un precio muy bajo. Se puede encontrar una configuración especial para el sector alimentario en el sistema ALbelt "Heavy duty", que combina mecánica sólida con tecnología sofisticada y práctica. El sistema aplica, al mismo tiempo, una etiqueta superior en 2 tipos de productos diferentes (paquetes de pan carré y hamburguesas, también de diferentes formatos), manteniendo por separado los dos productos gracias a una única cinta transportadora dividida en dos secciones. Para cada sección se instalan 2 cabezas de etiquetado de la serie ALritma M (para etiquetas de hasta 200 mm de ancho) gestionados por un control non-stop para permitir el etiquetado continuo de los productos. El control, cuando detecta el final de la cinta de etiquetas en la primera cabeza, la inhibe y activa la siguiente, permitiendo una recarga sin detener el proceso de etiquetado. Esta lógica también se aplica a la segunda sección, siendo las 2 independientes y non-stop. Todo es manejable por un panel mobile touch de 9 pulgadas, que garantiza un excelente compromiso entre compactidad y facilidad de lectura.

ALTECH Srl es una empresa italiana líder en la producción de sistemas de etiquetado, identificación y codificación de materiales. Ubicada en Bareggio, cerca de Milán, tiene filiales en Inglaterra, Estados Unidos, Sudamérica y más de 80 distribuidores para vender y brindar asistencia en los 5 continentes. 🏠





Altech - máquina automática de rotulagem non-stop para a indústria alimentar

Com uma experiência consolidada no setor de etiquetagem e codificação, a ALTECH oferece etiquetadoras industriais para cada setor, capazes de garantir uma aplicação rápida e eficiente. Por serem particularmente funcionais e adaptáveis, os sistemas de rotulagem ALTECH da série ALbelt permitem rotular um grande número de produtos de acordo com as necessidades específicas do cliente. As máquinas de dita série incluem sistemas de etiquetagem de linha e abertos, totalmente automáticos a um preço muito baixo. Uma configuração especial para o setor de alimentos pode ser encontrada no sistema ALbelt "Heavy Duty", que combina mecânica sólida com tecnologia sofisticada e prática. O sistema aplica, ao mesmo tempo, uma etiqueta superior em 2 tipos de produtos diferentes (pacotes de pão de forma e hambúrgueres, também de diferentes formatos), mantendo separados os dois produtos graças a uma única correia transportadora de duas seções. Para cada seção, são instaladas 2 cabeças de etiquetagem da série ALritma M (para etiquetas de até 200 mm de largura) gerenciadas por um controle non-stop para permitir a etiquetagem contínua dos produtos. O controle, quando detecta o final da fita de etiquetas na primeira cabeça, a inibe e ativa a sucessiva, permitindo recarregar sem interromper o processo de etiquetagem. Essa lógica também se aplica à segunda seção, sendo as 2 independentes e ambas non-stop. Tudo é gerenciável por um painel mobile touch de 9 polegadas, que garante um excelente compromisso entre compacidade e facilidade de leitura. A ALTECH Srl é uma empresa italiana líder na produção de sistemas de rotulagem, identificação e codificação de materiais. Localizada em Bareggio, perto de Milão, conta com subsidiárias na Inglaterra, nos EUA, na América do Sul e mais de 80 agências de venda e assistência nos 5 continentes. 🏠

info@altech.it - www.altech.it

DELICADEZA, RAPIDEZ Y PRECISIÓN LAS GOLOSINAS SOFISTICADAS RECIBEN UN TRATAMIENTO SOFISTICADO

El suministro de tortas de té de Perú está en buenas manos, gracias a las soluciones de envasado secundario BTG de Grupo Cama. Alta velocidad, gran cuidado y manejo suave se combinan en una avanzada máquina de envasado basada en robot

Las golosinas de marshmallow con glaseado de chocolate o las tortas de té, como se las conoce más comúnmente, están sujetas a muchas conjeturas en cuanto a dónde se inventaron; pero lo que sí es cierto es que estos delicados bocadillos se disfrutan de muchas formas en todo el mundo. De hecho, su popularidad se puede comprobar por su entrada en Wikipedia... ¡que tiene más de 5.000 palabras!

Con su fina y delicada piel de chocolate (y especialmente golosinas), estos productos presentan un interesante desafío desde el punto de vista del envasado... un desafío que se ve agravado por la velocidad y el volumen con el que normalmente se fabrican. Entonces, en lugar de limitar la producción para que coincida con las capacidades de las máquinas de envasado, son las máquinas de envasado las que deben seguir a la producción... y, en cualquier caso, manipular los productos con mucho cuidado y empacarlos correctamente.

Grupo Cama recibió el pedido y aceptó el desafío de una línea de empaque en una fábrica en Perú que pertenece a una de las empresas de confitería y bocadillos más grandes del mundo. Además de los desafíos que presenta el tipo de producto y la velocidad de producción mencionados anteriormente, Cama no pudo colocar un sistema de contraflujo (a menudo preferido en este tipo de aplicaciones) y, en cambio,

Delicadeza, velocidade e precisão Guloseimas sofisticadas recebem tratamento sofisticado

O FORNECIMENTO DE BOLOS DE CHÁ DO PERU ESTÁ EM BOAS MÃOS, GRAÇAS ÀS SOLUÇÕES DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA BTG DO GRUPO CAMA. ALTA VELOCIDADE, GRANDE ESmero E MANUSEIO SUAVE COMBINAM-SE EM UMA AVANÇADA MÁQUINA DE EMBALAGEM BASEADA EM ROBÔ

Guloseimas de marshmallow com cobertura de chocolate ou bolos de chá, como são mais comumente conhecidos, estão sujeitos a muitas conjeturas em termos de onde foram inventados; mas o que certamente é verdade é que esses petiscos delicados são apreciados em várias formas em todo o mundo. De fato, sua popularidade pode-se averiguar por sua entrada na Wikipedia... que tem mais de 5.000 palavras!

Com sua fina e delicada pele de chocolate (e as guloseimas principalmente), esses produtos apresentam um desafio interessante do ponto de vista da embalagem... um desafio que é agravado pela velocidade





tuvo que desarrollar y modificar una de sus soluciones co-flujo.

Según Alessandro Rocca, director de ingeniería de ventas de Grupo Cama: “Debido a las restricciones de configuración de espacio en la fábrica, la única opción era colocar un sistema de co-flujo, hecho a medida para ser instalado con precisión en un espacio limitado. El contraflujo se prefiere normalmente en aplicaciones de movimiento rápido, ya que hay menos posibilidades de que productos no seleccionados salgan del extremo del transportador. De hecho, los criterios de pedido incluían un valor máximo para los productos no seleccionados. Nos enfrentábamos a la competencia de otros proveedores: aquellos con soluciones de co-flujo no estaban dispuestos a correr el riesgo y los demás solo ofrecían contraflujo.”

“La planta existente tiene varias líneas de producción bien definidas”, agrega Rocca, “pero la mayoría de las operaciones de envasado secundario son manuales. Esta nueva línea es una de las primeras líneas secundarias automáticas del cliente y realmente hará el trabajo de 40 personas, liberándolas para trabajar en otras líneas.” La razón detrás de la confianza de Cama en las capacidades de sus máquinas son las soluciones robóticas desarrolladas por ella misma. “Desarrollamos nuestra tecnología robótica específicamente para hacer envases secundarios”, explica Rocca. “Es-



e pelo volume com que normalmente são fabricados. Portanto, em vez de limitar a produção para corresponder às capacidades das máquinas de embalagem, são as máquinas de embalagem que têm de acompanhar a produção... e em qualquer caso manuseando os produtos com muito cuidado e embalando-os corretamente. O Grupo Cama recebeu a encomenda e aceitou o desafio para uma linha de embalagem em uma fábrica no Peru que pertence a uma das maiores empresas de confeitaria e salgadinhos do mundo. Além dos desafios apresentando-se pelo tipo de produto e pela velocidade de produção mencionados acima, a Cama não conseguiu colocar um sistema de contrafluxo (frequentemente preferido nesses tipos de aplicativos) e, em vez disso, teve que desenvolver e modificar uma de suas soluções de co-fluxo. De acordo com Alessandro Rocca, diretor de Engenharia de vendas do Grupo Cama: “Devido às restrições da configuração dos espaços na fábrica, a única opção foi a de colocar um sistema de co-fluxo, construído sob medida para o mesmo ser adequado com precisão ao espaço



tos no son robots universales; estos son robots con un solo propósito: embalaje secundario en una máquina Cama y esto significa una sinergia perfecta entre máquina y robot. No hay necesidad de compensación de recursos, que en cambio se puede encontrar con soluciones robóticas de uso general y, al eliminar controladores robóticos de terceros, podemos evitar cualquier posible conflicto en la transmisión de información que afecte a la producción. Y cuando se combina estrechamente con los sistemas de visión avanzados que usamos, la combinación es incomparable y está más que a la altura del desafío de aplicaciones como esta. De hecho, al mejorar la función de empaquetar de los robots, minimizamos las posibilidades de que se pierdan productos, incluso con estas velocidades de producción. Si un robot no toma una pieza, la pega al siguiente.”

La solución robótica avanzada es solo una parte de toda la arquitectura de control de la industria 4.0 que Cama ha desarrollado para sus máquinas Breakthrough Generation (BTG), que están estableciendo el estándar para el empaque secundario. Comprenden las soluciones de automatización actuales, incluida la avanzada tecnología servo lineal y rotatoria, estrechamente acoplada con la robótica desarrollada por nosotros mismos para proporcionar las importantes velocidad, flexibilidad y adaptabilidad que requieren las operaciones de envasado modernas. Esta tecnología avanzada está alojada en estructuras modulares y de fácil acceso; el diseño de la máquina garantiza su higiene.

Esta arquitectura de control digital totalmente interconectada ofrece importantes ventajas en cuanto al rendimiento operativo de las máquinas; además la pandemia de COVID-19 también destacó otro beneficio importante: acceso y simulación remotos. “Debido al bloqueo en Italia y Perú, no pudimos visitar el sitio del cliente para realizar pruebas de aceptación”, explica Rocca. “Pero gracias a la solución de control a bordo, pudimos ofrecer una prueba de aceptación de fábrica virtual (FAT) que incluyó pruebas, simulación y aceptación final, todo en un entorno virtual. FAT Virtual fue muy largo, pero demostró sin lugar a

limitado. O contrafluxo é normalmente preferido nas aplicações de movimento rápido, pois há menos chance de os produtos não selecionados saírem da extremidade do transportador. Na verdade, os critérios do pedido incluíam um valor máximo para produtos não selecionados. Estávamos enfrentando concorrência de outros fornecedores: aqueles com soluções de co-fluxo não estavam dispostos a correr o risco e os outros apenas ofereciam contrafluxo.”

“A fábrica existente tem várias linhas de produção bem definidas”, acrescenta Rocca, “mas a maioria das operações de embalagem secundária são manuais. Esta nova linha é uma das primeiras linhas secundárias automáticas do cliente e realmente irá realizar o trabalho de 40 pessoas, liberando-as para trabalhar em outras linhas. “ A razão por trás da confiança da Cama nas capacidades de suas máquinas são as soluções robóticas desenvolvidas por si mesma. “Desenvolvimos a nossa tecnologia robótica especificamente para realizar embalagens secundárias”, explica Rocca. “Estes não são robôs universais; estes são robôs finalizados unicamente à realização de embalagem secundária em uma máquina Cama: isto significa perfeita sinergia máquina/robô. Não precisa-se de compensação de recursos alguma, que ao invés pode-se encontrar com soluções robóticas de uso geral e, removendo os controladores robóticos de terceiros, podemos evitar qualquer conflito potencial na transmissão de informação afetando a produção. E, sendo intimamente aliada aos sistemas de visão avançados que usamos, a combinação é incomparável e mais do que à altura do desafio de aplicativos como este. Na verdade, ao aperfeiçoar a função de embalar dos robôs, minimizamos as chances de produtos a serem perdidos, mesmo com essas velocidades de produção. Se um robô não pegar um pedaço, o próximo vai. ”

A solução robótica avançada é apenas uma parte da inteira arquitetura de controle da indústria 4.0 que a Cama desenvolveu para suas máquinas Breakthrough Generation (BTG), que estão definindo o padrão das embalagens secundárias. Eles compreendem soluções de automação atuais, incluindo tecnologia servo rotativa e linear avançada, firmemente acoplada à robótica desenvolvida pela Cama mesma para fornecer velocidade, flexibilidade e adaptabilidade importantes exigidas pelas operações de embalagem modernas. Essa tecnologia avançada toda está alojada em estruturas modulares e acessíveis fácil; o design da máquina garante a higiene da mesma. Essa arquitetura de controle digital totalmente interconectada oferece vantagens significativas no que se refere ao desempenho operacional das máquinas; além disso, a pandemia de COVID-19 realçou outro grande benefício, que são acesso e simulação remotos. “Devido ao bloqueio na Itália e no Peru, não pudemos visitar o local do cliente para testes de aceitação”, explica Rocca. “Mas devido à solução de controle a bordo, pudemos oferecer um teste de aceitação de fábrica virtual (FAT) que compreendeu teste, simulação e eventual aceitação, tudo em ambiente virtual. O FAT Virtual foi muito comprido, mas provou, sem sombra de dúvida, que a tecnologia digital inteligente é o caminho a seguir.”



dudas que la tecnología digital inteligente es el camino a seguir.”

La línea de co-flujo, a lo largo de la cual los productos y embalajes se mueven a la misma velocidad y dirección, incluye dos módulos principales interconectados: máquinas formadoras de cajas de dos cabezales de la serie FA y unidades de carga guiadas por la pantalla robótica IG multiserie Delta. En funcionamiento, los bocadillos salen de un túnel de enfriamiento a una velocidad de 400 unidades por minuto, en varias filas, en la cinta transportadora principal. Después de ingresar a la empaquetadora de la serie IG, un sistema de visión verifica la posición de cada unidad de producto en la cinta; estos datos se transmiten al PLC central para instruir a los ocho robots que se encuentran a lo largo del área de empaque de 10 m de largo. Los productos, que aún se encuentran a 20 ° C, son cuidadosamente recolectados y colocados en cajas (premontadas por las máquinas de la Serie FA), que corren sobre una pista paralela a la cinta principal. Se utiliza un sistema de visión posterior para comprobar el correcto llenado, antes de utilizar dos robots más para cerrar y sellar las cajas que contienen la cantidad de producto correspondiente a la forma. Después de pesar y detectar me-

A linha de co-fluxo, ao longo da qual produtos e embalagens se movem nas mesmas velocidades e direção, inclui dois módulos principais interconectados: máquinas formadoras de caixa de dois cabeçotes série FA e unidades de carregamento guiadas por visor robótico da série IG multi-Delta. Em operação, os doces saem de um túnel de resfriamento a uma taxa de 400 unidades por minuto, em várias filas, sobre a correia transportadora principal. Após a entrada na máquina de embalagem da série IG, um sistema de visão verifica a posição de cada unidade de produto na correia; esses dados são transmitidos ao PLC central para instruir os oito robôs encontrando-se ao longo da área de embalagem de 10 m de comprimento. Os produtos, que ainda estão a 20 ° C, são cuidadosamente coletados e colocados em caixas (pré-montadas pelas máquinas da Série FA), as quais correm em uma trilha paralela à correia principal. Um sistema de visão subsequente é usado para verificar o enchimento certo, antes que mais dois robôs sejam usados para fechar e lacrar as caixas contendo a quantidade de produto correspondente ao formato. Após pesagem e detecção de metais, as caixas preenchidas são transportadas para um embalador terciário.

“O processo todo é visível e controlável por um só HMI Allen-Bradley da Rockwell Automation”, explica Rocca. “Além disso, esta máquina foi desenvolvida para permitir a adição de mais dois robôs, o que significa que as velocidades de produção e embalagem podem aumentar até 20%. Como essas máquinas são projetadas para embalar produtos ‘nus’, requisito primário vai ser a higiene. Porém, as equipamos com recursos que evitam a contaminação e todos os componentes são projetados especificamente para aplicações na indústria de alimentos, com base não apenas nos padrões globais, mas também nos padrões peruanos locais.”

tales, las cajas llenas se transportan a un empacador terciario. “Todo el proceso es visible y controlable por una sola HMI Allen-Bradley de Rockwell Automation”, explica Rocca. “Además, esta máquina fue desarrollada para permitir la adición de dos robots más, lo que significa que las velocidades de producción y empaque pueden aumentar hasta en un 20%. Dado que estas máquinas están diseñadas para envasar productos ‘desnudos’, el requisito principal será la higiene. Sin embargo, los equipamos con características que evitan la contaminación y todos los componentes están diseñados específicamente para aplicaciones en la industria alimentaria, basados no solo en estándares globales, sino también en estándares peruanos locales.”

“Con un entorno de producción tan exigente, se puede pensar que los tiempos de cambio pueden ser un problema”, añade Rocca, “especialmente si se tiene en cuenta que los paquetes del cliente tienen tres cantidades diferentes de producto (2, 9 y 20); los envases con 20 unidades representan el 60% de la producción, los de 2 solo el 5%. Es decir: los productos siguen siendo los mismos, solo cambia el tamaño de la caja. Utilizando guías de cambio y unidades de fase y teniendo la potencia controlada automáticamente por servomotores, la transición es sencilla, todas las instrucciones son entregadas por la HMI. La unidad de cierre también necesita ser reemplazada. Desde la primera formación hasta el segundo robot de cierre, con dos operadores, todo el proceso toma solo 30 minutos, ¡lo que es impresionante para toda una línea, especialmente si se considera que una envasadora de cajas estándar tarda 20 minutos en cambiarse!”

www.camagroup.com

“Com um ambiente de produção tão exigente, você pode pensar que os tempos de troca podem ser um problema”, acrescenta Rocca, “especialmente vendo que os pacotes do cliente contam com três diferentes quantidade de produto (2, 9 e 20); os pacotes com 20 unidades representam 60% da produção, os com 2 apenas 5%. Quer dizer: os produtos continuam os mesmos, somente o tamanho da caixa muda. Usando guias de mudança e unidades de fase e tendo a alimentação controlada automaticamente por servo motores, a transição é direta, todas as instruções sendo entregues pelo HMI. A unidade de fechamento também precisa ser trocada. Da primeira formação até o segundo robô de fechamento, com dois operadores, todo o processo leva apenas 30 minutos, o que é impressionante para uma linha inteira, especialmente quando você considera que uma embaladora de caixa padrão leva 20 minutos para mudar! ”.

www.camagroup.com





OROGRAF s.r.l.



Etiquetas e mangas autocolantes
feitas com **TIPOGRAFIA**,
SERIGRAFIA, **FLEXOGRAFIA**, **OFFSET** e **HOT STAMPING**.
Para cada tipo de papel adesivo e filme sintético,
para todas as necessidades de personalização.



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 nombre 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 gráfico 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 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 de goma de hasta 2 mm de espesor.





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





ESQUÍ 100% PLÁSTICO:

Decoraciones definidas para artículos en PVC, escritura y 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 su creatividad. Una etiqueta de calidad no solo dice mucho sobre su producto, sino también sobre la imagen de su 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 retráctilado. 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.oro.graf.it

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 fôlio, mas também contribui para o caracterizar 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.oro.graf.it

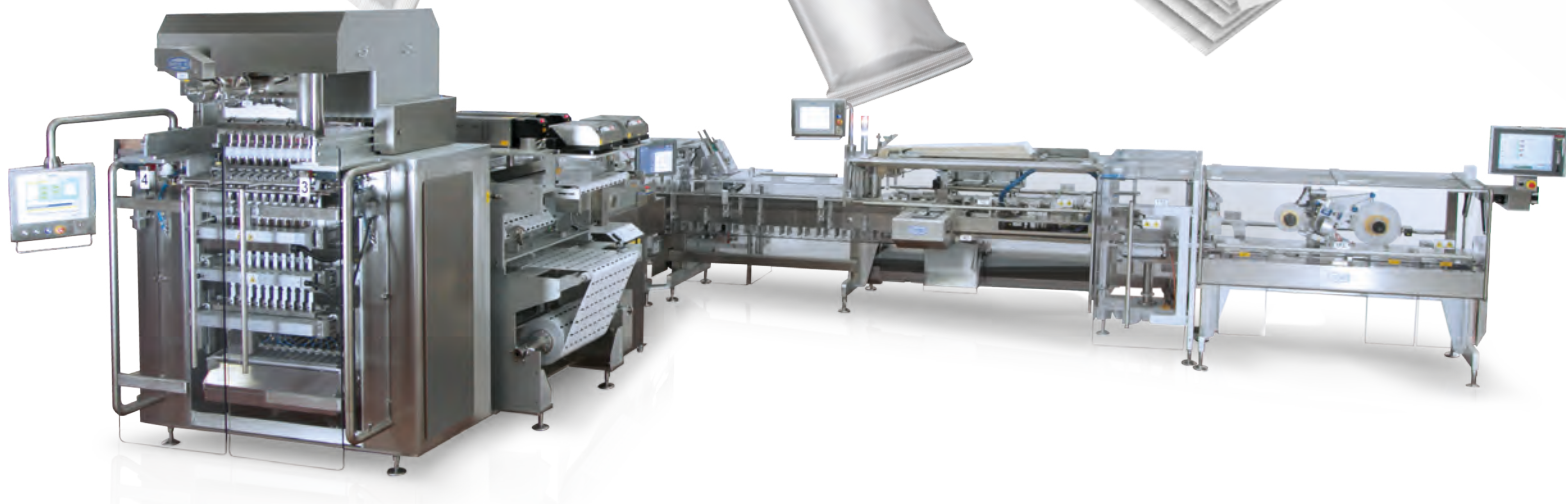


Enter a new level of flexibility

Sachet and stick solutions for the Food Industry



www.universalpack.it



UNIVERSAL PACK TECNOLOGÍA ECOCÉNTRICA

Nuevas soluciones super higiénicas y ultra flexibles para empaquetar de manera sostenible alimentos y productos lácteos de dosis única

PROYECTOS Las últimas realizaciones de Universal Pack para empaque super higiénico de dosis únicas se concentraron principalmente en productos como yogurt, queso quark, leche condensada y salsas. Los clientes solicitaron máquinas tanto para bolsitas como para stick en función de sus necesidades, y también se pusieron a trabajar líneas completas para empaques primarios y secundarios, integrando el extremo de líneas de Universal Pack para el embalaje con cartones. En los últimos años, una gran parte de la investigación y el desarrollo se ha dedicado exclusivamente al empaque super higiénico, mientras que otros recursos importantes abordan el empaque sostenible y la digitalización de los servicios: las soluciones de Universal Pack de hecho están listas para 4.0 y pueden usar películas reciclables o compostables.

Las soluciones super higiénicas de Universal Pack para stick y bolsitas de 4 sellos laterales presentan las siguientes características principales:

- Aislamiento total de las áreas de película, dosificación, sellado y corte para garantizar las mejores condiciones higiénicas
- Las unidades de transferencia, conteo y apilamiento son totalmente personalizables con las soluciones patentadas de Universal Pack
- Máxima flexibilidad en formatos de bolsitas y cartones, gracias al diseño modular de grupos de má-

Máquina super higiénica y ultra flexible para empaquetar yogurt y queso quark

Ultraclean e ultra flexível máquina de embalagem para iogurte macio e queijo quark





UNIVERSAL PACK Tecnologia ecocêntrica

NOVAS SOLUÇÕES SUPER HIGIÊNICAS E ULTRA FLEXÍVEIS PARA EMBALAR DE MANEIRA SUSTENTÁVEL ALIMENTOS E LATICÍNIOS DE DOSE ÚNICA

PROJETOS

As últimas realizações da Universal Pack para embalagens super higiênicas de dose única foram pensadas principalmente para produtos como iogurte, queijo quark, leite condensado e molhos. Os clientes, com base em suas necessidades, também solicitaram máquinas para produção de saquetes e stick, e também foram colocadas em funcionamento linhas completas para embalagens primárias e secundárias, integrando o final das linhas da Universal Pack para cartonaagem. Nos últimos anos, grande parte da pesquisa e desenvolvimento foi dedicada exclusivamente a embalagens super higiênicas, enquanto outros recursos importantes tratam de embalagens sustentáveis e digitalização de serviços: as soluções Universal Pack estão de fato prontas para 4.0 e podem usar filmes recicláveis ou compostáveis.

As soluções super higiênicas Universal Pack para as duas tipologias de embalagem (stick e saquetes de 4 selos laterais) apresentam as seguintes características principais:

- Isolamento total das áreas de filme, dosagem, selagem e corte para garantir as melhores condições de higiene
- As unidades de transferência, contagem e empilhamento podem ser totalmente personalizadas pelas soluções patenteadas da Universal Pack
- Flexibilidade máxima em relação aos formatos de saquetes e papelão, graças ao desenho modular dos grupos de máquinas. Além disso, as unidades de dosagem são fáceis de trocar ou higienizar no local sem serem desmontadas, a fim de minimizar o tempo de bloqueio de máquina durante a troca de produto
- Para minimizar o tempo de bloqueio, as operações de regulagem e troca de formato podem ser feitas rápido e sem ferramenta
- Graças a uma nova patente da Universal Pack, os saquetes podem-se colocar com precisão em vários níveis
- Máquinas e linhas estão integradas e prontas para 4.0. Esse recurso permite gerenciamento



- quinas. Además, las unidades de dosificación son fáciles de cambiar o se pueden limpiar en su lugar, sin desmontarse para minimizar el tiempo de inactividad de la máquina durante el cambio de producto
- Para minimizar el tiempo de inactividad, las operaciones de cambio de formato y de reglaje se pueden realizar rápidamente y sin herramientas
 - Gracias a una nueva patente de Universal Pack, es posible colocar bolsitas ordenadamente en múltiples niveles
 - Las máquinas y líneas están integradas y listas para 4.0. Esta característica permite la gestión remota de la producción, el mantenimiento preventivo, el almacenamiento de datos para el análisis
 - Diseño higiénico, cumplimiento de las directrices EHEDG y filosofía poka-yoke, un hito en las soluciones de Universal Pack
 - Las máquinas son completamente lavables en el lugar a través del aislamiento de componentes sensibles, el uso de materiales dedicados y sistemas CIP y SIP
 - Gracias a las inversiones conjuntas y a la colaboración entre: laboratorio de Universal Pack, productores de empaques, institutos de investigación y clientes, se han realizado muchas mejoras en el campo del embalaje sostenible y es posible usar películas reciclables y compostables en las máquinas de Universal Pack.

remoto da produção, manutenção preventiva, armazenamento de dados para análise

- Desenho higiénico, conformidade com as diretrizes EHEDG e filosofia poka-yoke, um marco entre as soluções Universal Pack
- É possível a lavagem completa no local porque há isolamento de componentes sensíveis, uso de materiais específicos e sistemas CIP e SIP
- Graças aos investimentos conjuntos e à colaboração entre: laboratório da Universal Pack, produtores de embalagens, institutos de pesquisa e clientes, foram feitas muitas melhorias no campo de embalagens sustentáveis e nas máquinas da Universal Pack é possível usar filmes recicláveis e compostáveis.





Universal Pack es una referencia internacional en el campo de la maquinaria de empaque. La compañía tiene más de 50 años de experiencia en el diseño y construcción de máquinas verticales y líneas automáticas completas para el empaque de productos de dosis única para la industria alimentaria.

Está presente en más de 150 países y ha instalado más de 8000 sistemas.

Ofrece soluciones de vanguardia para cualquier tipo de embalaje: stick, bolsitas selladas en los cuatro lados y cajas de cartón. Actualmente, los objetivos principales para la innovación se centran en el empaque con materiales reciclados y/o reciclables, la integración de máquinas en entorno 4.0, la optimización del consumo de energía y la sostenibilidad medioambiental.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

- Esterilización avanzada de películas y productos
- Flexibilidad total en formatos de bolsitas y cartones
- Operaciones de reglaje y de cambio de formato sin herramientas
- Sistema patentado para apilar el encartonado
- 4.0 listo para gestión remota y análisis de datos
- Cumplimiento de las normas de higiene
- Lavado completo y sistemas CIP y SIP
- Láminas reciclables y compostables disponibles. 🏠

www.universalpack.it

A Universal Pack constitui um ponto de referimento internacional no campo das máquinas de embalar. A empresa tem mais de 50 anos de experiência quanto a projeto e construção de maquinaria para a indústria de alimentos, produzindo máquinas verticais e linhas automáticas completas para embalagem de produtos de dose única. Está presente em mais de 150 países e instalou mais de 8000 sistemas. Oferece soluções inovadoras para qualquer tipo de embalagem: stick, saquitos selados de quatro selos laterais, embalagens moldadas e caixas de papelão. Atualmente os objetivos principais da inovação são primariamente as embalagens de materiais reciclados e/ou recicláveis; a integração de máquinas em ambientes 4.0; a optimização do consumo de energia e a sustentabilidade ambiental.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Esterilização avançada de filmes e produtos
- Flexibilidade total quanto aos formatos de saquitos e cartões
- Operações de regulação e de troca de formato sem ferramenta
- Sistema patentado para empilhar confecciones
- 4.0 pronto para gerenciamento remoto e análise de dados
- Conformidade com as regras higiénicas
- Lavagem completa e sistemas CIP e SIP
- São disponíveis laminados recicláveis e compostáveis. 🏠

www.universalpack.it



CONVINCENTES SOLUCIONES SOSTENIBLES

Sappi, líder del mercado y de innovación, despierta un gran interés en la interpack virtual



Sappi celebró con éxito la interpack virtual 2020 del 6 al 31 de mayo

Con más de 6500 visitantes, más de 2000 personas que participaron en un total de 720 minutos de presentaciones en directo y otras tantas interesadas en el chat informativo en vivo, la edición virtual de la feria interpack de Sappi fue un gran éxito. Sappi presentó nuevos desarrollos, ideas de futuro y su gama actual de papeles de embalaje y especiales. Además de otras opciones de interacción, los visitantes aprovecharon oportunamente la ocasión de ponerse en contacto con el equipo de ventas.

- Para el embalaje del futuro: papel sostenible y de alta calidad
- La segunda generación de papeles barrera protege los productos de la mejor manera posible con el embalaje alimentario
- Según el ritmo de los tiempos: embalaje totalmente reciclable



Más de 2000 participantes siguieron las sesiones moderadas en directo los días 6 y 7 de mayo.

Seguendo el lema «Pro Planet: 2020 virtual, el líder del mercado PaperPackaging - welcome to the new pack-age», en su interpack presentó numerosas opciones en embalajes de papel funcional

EMBALAJE/ EMBALAGEM

para el envasado de productos alimenticios y no alimenticios en papel sostenible y de alta calidad.

De esta manera, la empresa está contribuyendo a los objetivos de sostenibilidad de las Naciones Unidas. Con la familia Sappi-Guard, Sappi mostró papeles barrera que permiten renunciar a los recubrimientos o laminados especiales adicionales y pueden reciclarse con el ciclo del papel.

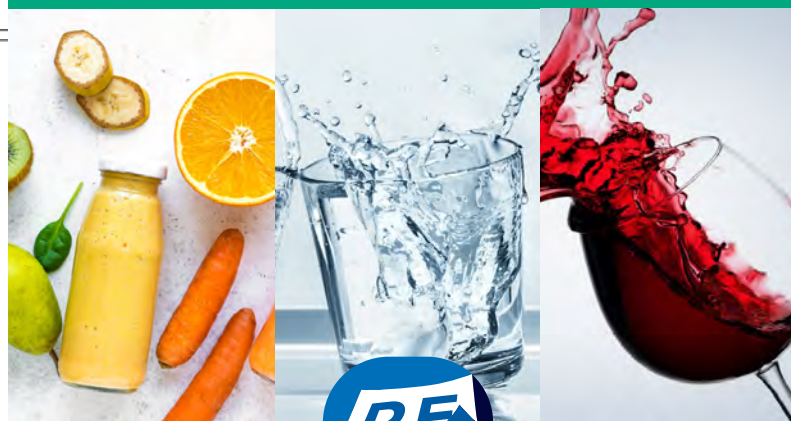
Con su barrera integrada, consiguen que se mantenga la calidad de los productos alimenticios. La segunda generación de papeles barrera, todavía más ecológica, también se estrenó en la feria virtual. Otro foco de atención de la interpack virtual fueron los papeles sellables y los papeles con diversas aplicaciones de embalaje flexible para productos alimenticios y no alimenticios.

Por supuesto, la feria también giró en torno al tema de la sostenibilidad: Algro Nature, como papel que puede compostarse en casa, da en el clavo de los tiempos, que anhelan un embalaje completamente reciclable.

Sappi es y sigue siendo fiel a su deseo de presentar a sus clientes soluciones aún más ecológicas en beneficio de las personas y el medioambiente.

«Nos sentimos abrumados por el éxito de nuestra primera interpack virtual, pero estamos deseando volver a encontrarnos en vivo en Düsseldorf en la primavera de 2021», dice Thomas Kratochwill, Vice President Sales & Marketing Packaging and Speciality Papers de Sappi Europe, en relación a la interpack aplazada. 🏠

Para obtener más información sobre la interpack virtual 2020 y las novedades presentadas por Sappi, visite www.sappi-interpack.com



BE Flexible

MODULARITY – DRIVEN INNOVATION



**Qualquer que seja o seu mercado
agregue mais valor aos seus produtos.**
Quando a solução é P.E. você ganha
desempenho.

A força encontra-se na flexibilidade. Obtenha uma produção No-stop de qualidade com nossas soluções de Modular Innovation Design. Máquinas ergonômicas combinadas com agregados independentes intercambiáveis com qualquer tecnologia de rotulagem.

BE Flexible.

P.E. LABELLERS™

P.E. Labellers - Latina | a ProMach Product Brand
Estrada Kaiko, 11 - Maria Auxiliadora - Condomínio AFAM (G2)
CEP: 06843-195 | Embu das Artes - SP
+55 11 3744-1430

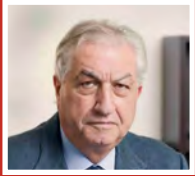
PELatina.com

LATINO AMERICA

FOOD
processing

ENVASE VERDE:

Nordmeccanica reduce la factura energética en un 80%



Antonio Cerciello

- La tecnología 4.0 desarrollada en Italia por Nordmeccanica (una empresa de Piacenza) elimina las emisiones nocivas y reduce el consumo de energía en un 80% y el tiempo de procesamiento en un 50%.
- Nordmeccanica abre un canal por satélite para presentar la nueva máquina a 3.000 clientes italianos e internacionales, actuales y futuros, con una inversión de 300.000 euros.

Tras la cancelación de la principal feria del sector (Drupe, Düsseldorf), Nordmeccanica presenta, en directo y en primicia mundial vía satélite, la primera máquina de envasado flexible para alimentos del mundo capaz de manejar múltiples modos de funcionamiento: puede ensamblar 2 o 3 películas en un solo paso, no utilizar disolventes y reducir el consumo eléctrico en un 80% y tanto el tiempo de ejecución como el desperdicio en un 50%. La "Nordmeccanica Triplex one shot" es una máquina de unos 20 metros de longitud, valorada en 2 millones de euros, que permite integrar tecnologías, que hasta ayer era prerrogativa de dispositivos dedicados y, en consecuencia, de fuerte rigidez en el uso y elevados costes operativos. La presentación en vivo vía satélite permite ver la máquina en funcionamiento, lo que no es posible en una feria. La máquina Nordmeccanica ofrece la posibilidad de ensamblar tres capas de material de embalaje flexible (como film plástico, papel y aluminio), ya sea dos capas (laminación de plástico y aluminio), y utiliza adhesivos especiales (Symbiex) para una polimerización rápida sin disolventes, desarrollados por Dow Chemical en colaboración con la propia Nordmeccanica. Además, ofrece tecnología de realidad aumentada nativa de la industria 4.0: permite el acceso a todos los controles a través de la tableta, realizar y almacenar configuraciones y conectarse de forma remota; gracias a estas características, ahora presentes en todas las máquinas de última generación del grupo, Nordmeccanica ha podido seguir realizando montajes, mantenimientos y reparaciones incluso durante el confinamiento y bloqueo de vuelos en muchas zonas del mundo. «La nueva máquina nos permite estar un paso por delante de la competencia», explica el presidente de la empresa Antonio Cerciello, «porque ofrece la máxima flexibilidad operativa, reduce el consumo de energía, elimina el uso de disolventes y, por tanto, las emisiones perjudiciales para el medio ambiente, e integra la tecnología de Internet de las cosas. Estamos orgullosos de presentar a nuestros clientes y por primera vez de forma remota, nuestra nueva tecnología realizada íntegramente en Italia, especialmente en este momento histórico, que a pesar de la pandemia nos encuentra 100% operativos a nivel comercial pero también a nivel de diseño y producción. Siempre trabajamos durante la pandemia y no pedimos amor-

tiguadores sociales para nadie». «La emergencia pandémica provocó un aumento del 15-20% de la demanda en la cadena de suministro de alimentos y envases», añadió Vincenzo Cerciello, director técnico de Nordmeccanica. «Hoy en día, los alimentos empaquetados y de una sola porción son más fuertes en comparación con los alimentos a granel, porque están mejor protegidos: los hábitos cambian bajo el impacto de la pandemia y presionan por empaques seguros y sostenibles. Nuestra máquina está diseñada para producir también envases plásticos aptos para el café, el chocolate y los refrescos; son envases que, gracias a tres capas de materiales protectores, preservan mejor las cualidades organolépticas de los alimentos y los protegen de posibles contaminantes, la humedad y la luz solar».

La máquina presentada en un estreno mundial vía satélite fue comprada por uno de los mayores fabricantes de envases de alimentos del mundo, con sede en el Canadá.

«Con la presentación satélite esperamos alcanzar al menos 3.000 contactos», concluye Antonio Cerciello, «para llegar a los mercados europeo, americano y asiático. Creemos que somos los primeros en utilizar este método para presentar una planta de producción y que puede convertirse en una solución estable, incluso después de la aparición de Covid, que impuso severas limitaciones a los viajes y ferias e introdujo incertidumbres al respecto. Es un modelo que vamos a proponer periódicamente, gracias al satélite y a la antena parabólica dedicados, con una inversión en tecnología del valor de 300.000 euros». Con una cuota de exportación del 95%, Nordmeccanica es el mayor fabricante mundial de máquinas para la producción de bolsas, envases de plástico para alimentos y blísteres farmacéuticos. La compañía tiene cinco plantas de producción, tres de las cuales están en Italia, una en la China (Shanghai) y una en los Estados Unidos (Nueva York) y tiene una red de representantes que cubre 87 países en todo el mundo, incluida la India. El grupo emplea a 300 empleados directos y factura 110 millones de euros, con una tasa de crecimiento constante de alrededor del 10% anual. Nordmeccanica invierte más del 5% de sus ingresos anuales en investigación y desarrollo cada año. 🏢



EMBALAGEM VERDE:

A NORDMECCANICA REDUZ CONTA DE ENERGIA EM 80%

Depois da principal feira do setor (Drupa, Dusseldorf) ter sido cancelada, a Nordmeccanica apresenta, ao vivo e estreia mundial via satélite, a primeira máquina do mundo para embalagem flexível de alimentos capaz de lidar com múltiplos modos de operação: pode montar 2 ou 3 filmes numa única etapa, não utiliza solventes e reduz o consumo de eletricidade em 80% e ambos tempo de execução e desperdício em 50%.

A “Nordmeccanica Triplex one shot” é uma máquina com cerca de 20 metros de comprimento, no valor de 2 milhões de euros, que permite integrar tecnologias sendo até ontem prerrogativa de dispositivos dedicados e, conseqüentemente, de forte rigidez no uso e elevados custos operacionais. A apresentação ao vivo via satélite permite que você veja a máquina em funcionamento, o que não é possível em uma feira.

A máquina da Nordmeccanica oferece a possibilidade de montar ou três camadas de material de embalagem flexível (como filme plástico, papel e alumínio), quer duas camadas (laminação de plástico e alumínio), e utiliza adesivos especiais (Symbiex) de polimerização rápida sem solventes, desenvolvidos pela Dow Chemical em colaboração com a própria Nordmeccanica. Além disso, oferece a tecnologia de realidade aumentada nativa da indústria 4.0: permite aceder a todos os controles através de tablet, fazer e armazenar configurações e ligar remotamente; graças a estas características, agora presentes em todas as máquinas de última geração do grupo, a Nordmeccanica tem sido capaz de continuar a efetuar montagens, manutenção e consertos mesmo durante o confinamento e o bloqueio dos voos em muitas áreas do mundo. «A nova máquina permite-nos estar um passo à frente da concorrência», explica o presidente da empresa, Antonio Cerciello, «porque oferece a máxima flexibilidade operacional, reduz o consumo de energia, elimina a utilização de solventes e, portanto, quaisquer emissões nocivas para o ambiente, e integra a tecnologia da Internet das coisas. Estamos orgulhosos de apresentar aos nossos clientes e pela primeira vez remotamente, a nossa nova tecnologia realizada inteiramente em Itália, especialmente neste momento histórico, que apesar da pandemia nos encontra 100% operativos a nível comercial mas também a nível de concepção e produção. Trabalhámos sempre durante a pandemia e não pedimos amortecedores sociais para ninguém». «A emergência pandémica provocou um aumento de 15-20% da procura da cadeia de abastecimento de alimentos e embalagens», acrescentou Vincenzo Cer-

- A tecnologia 4.0 desenvolvida na Itália pela Nordmeccanica (empresa de Piacenza) elimina emissões nocivas e reduz o consumo de energia em 80% e os tempos de execução em 50%.
- A Nordmeccanica inaugura um canal de satélite para apresentar a nova máquina a 3.000 clientes atuais e futuros, italianos e internacionais, com um investimento de 300 mil euros.

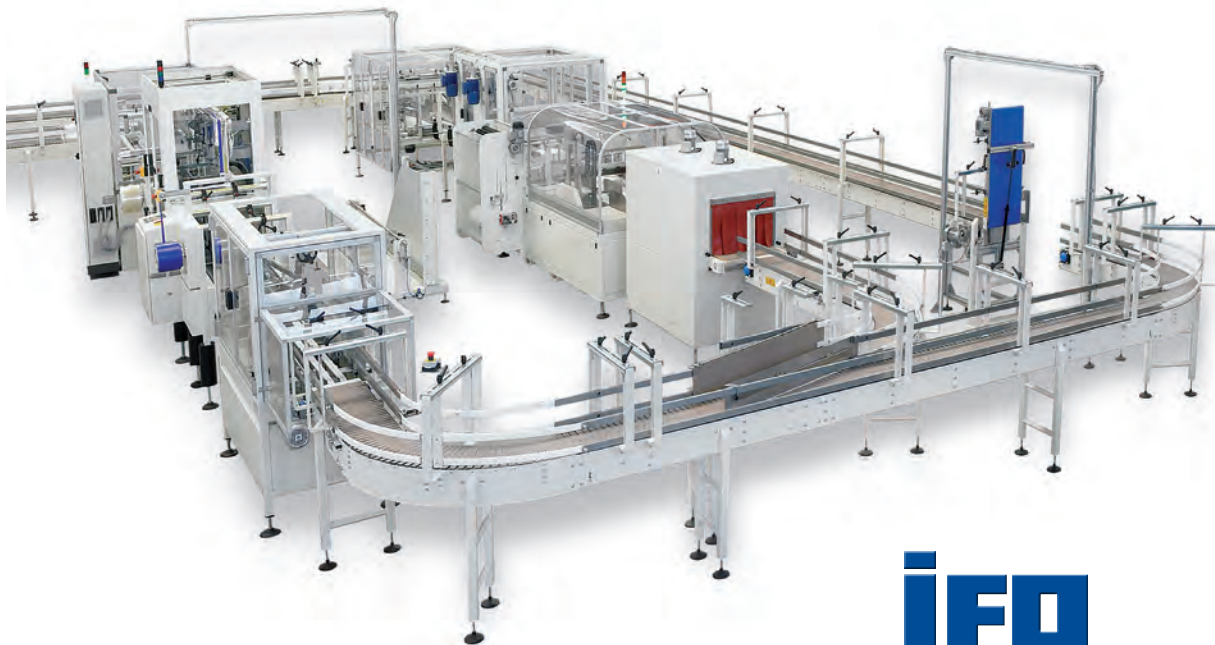
ciello, diretor técnico da Nordmeccanica. «Atualmente, os alimentos de porção única e embalados ficam mais fortes em comparação com os alimentos a granel, porque estão melhor protegidos: os hábitos mudam sob o impacto da pandemia e empurram para uma embalagem segura e sustentável. A nossa máquina é desenhada para produzir também recipientes plásticos adequados para café, chocolate e refrigerantes; são recipientes que, graças a três camadas de materiais de proteção, preservam melhor as qualidades organolépticas dos alimentos e os protegem dos possíveis contaminantes, umidade e luz solar».

A máquina apresentada em estreia mundial via satélite foi adquirida por um dos maiores fabricantes mundiais de embalagens para alimentos, com sede no Canadá.

«Com a apresentação por satélite, esperamos atingir pelo menos 3.000 contatos», conclui Antonio Cerciello, «a fim de alcançar os mercados europeu, americano e asiático. Acreditamos ser os primeiros a usar esse método para apresentar uma instalação produtiva e pode se tornar uma solução estável, mesmo após a emergência da Covid, que impôs severas limitações às viagens e às feiras e introduziu incertezas a este respeito. Trata-se de um modelo que iremos propor periodicamente, graças ao satélite e a uma parabólica dedicados, com um investimento em tecnologia do valor de 300.000 euros».

Com uma quota de exportação de 95%, a Nordmeccanica é o maior fabricante mundial de máquinas para a produção de sacolas, embalagens plásticas para alimentos e blisters farmacêuticos. A empresa tem cinco fábricas de produção, três das quais na Itália, uma na China (Shanghai) e uma nos Estados Unidos (Nova Iorque) e conta com uma rede de representantes que abrange 87 países de todo o mundo, incluindo a Índia. O grupo empenha 300 empregados diretos e tem um volume de negócios de 110 milhões de euros, com uma taxa de crescimento constante de cerca de 10% por ano. A Nordmeccanica investe todos os anos mais de 5% do seu faturamento anual em investigação e desenvolvimento. 🏠

IFP PACKAGING SRL, MAQUINARIA PARA EMBALAJE



El principal objetivo de IFP PACKAGING S.r.l. es contribuir a la valorización de los productos de sus clientes, a través de la evolución continua de herramientas y procesos, al servicio del cliente y para una mejora constante de los envases.

Hoy, tras la dilatada experiencia adquirida en más de 20 años de actividad, podemos presumir de un fuerte espíritu de innovación y tendencia al perfeccionamiento incesante.

Fundada a finales de los años 70 como una pequeña empresa artesana con soluciones de envasado dedicadas a las necesidades específicas de sus clientes, IFP PACKAGING ve hoy consolidado este principio de orientación al cliente, que la ha convertido en una de las principales empresas europeas en la producción de máquinas para envasado en film retráctil y flexible.

Elegir una colaboración con nuestra empresa no solo significa tener garantizada una solución de embalaje de vanguardia, sino sobre todo “a prueba de futuro”, es decir, orientada a un mayor potencial de uso presente y futuro. Las máquinas de IFP PACKAGING son máquinas que proporcionan un alto nivel de rendimiento, son intuitivas de usar, son sólidas y duraderas, representan una respuesta eficaz a las necesidades específicas del cliente a través de una cuidadosa personalización, resulta-

IFP packaging Srl, máquinas para embalar

O objetivo principal da IFP PACKAGING S.r.l. é contribuir para a valorização dos produtos dos seus clientes, por meio da evolução contínua de ferramentas e processos, ao serviço do cliente e para uma melhoria constante das embalagens.

Hoje, depois da vasta experiência adquirida em mais de 20 anos de atividade, podemos ostentar um forte espírito de inovação e a tendência para com o aperfeiçoamento incessante.

A IFP PACKAGING, fundada no final dos anos 70, era uma pequena empresa artesanal oferecendo soluções para embalagem voltadas para as exigências específicas dos seus clientes; princípio este que continua o mesmo e que fez com que a IFP PACKAGING virasse uma das principais empresas europeias na produção de máquinas de embalar com filme termoretrátil e flexível.

Optar por colaborar com a nossa empresa significa conseguir não só uma embalagem de vanguarda, mas também “à prova de futuro”, cujo potencial irá ser desfrutado me-

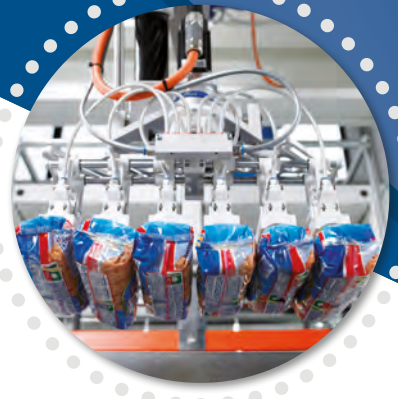
WE SERVE ALL!



NEW
continuous servo side sealer
DIAMOND 650 2 NASTRI



THE SHRINK PACKAGING REVOLUTION IS HERE!



TWIN ROBOT
robot for high-speed wrapping
of flow pack packages
in shrinkable film



+39 0445 605 772



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



sales@ifppackaging.it · www.ifppackaging.it

IFP PACKAGING

do de un enfoque fuertemente “orientado al cliente”; estos son los factores que hacen de IFP PACKAGING no tanto un simple proveedor, sino un socio ideal y confiable.

Al proporcionar soluciones para el envasado con film retráctil en todo el mundo, hemos adquirido conocimientos específicos en los sectores alimentario y no alimentario. Esto nos ha permitido integrar nuestros sistemas con maquinaria complementaria como básculas, sistemas de etiquetado, cargadores y dosificadores con el fin de poder brindar a nuestros clientes soluciones completas que cumplan perfectamente con las solicitudes de nuestros clientes.

Desde nuestra sede en Schio, sede de numerosas empresas de éxito, brindamos asesoramiento y asistencia a nuestros clientes en todo el mundo, con un equipo altamente calificado y motivado que ha consolidado, a lo largo de los años, un rico legado de experiencias, gracias a más de 3800 soluciones de envasado hasta la fecha proporcionadas por nuestra empresa.

Nuestros sectores técnico/de diseño y comercial son el resultado de la interacción de profesionales de alto nivel que piensan y actúan con el espíritu y la vitalidad de una empresa globalmente competitiva que rompe el status quo a través de la innovación y la creatividad.

El taller para la construcción de componentes mecánicos cuenta con personal altamente calificado y centros de mecanizado, que permiten la construcción de las máquinas completamente en nuestra sede.

Una vez construida la maquinaria, un equipo de técnicos, poniéndolas en marcha, prueba las líneas de envasado y presenta su uso a los clientes, proporcionando un soporte válido y continuo tanto en obra como en la propia sede del cliente.

Nuestro servicio de asistencia y postventa, eficiente y oportuno, se preocupa por brindar soporte y repuestos, a nivel mundial, con el fin de maximizar la satisfacción del cliente.

Observar los cambios y anticiparnos al futuro, seguir al cliente y asesorarlo en sus elecciones, brindando soluciones de empaque competitivas y de vanguardia: estos son los cimientos y objetivos sobre los que nuestra empresa basa su misión y gracias a los cuales hoy cada vez más socios confían en nosotros. 🏢

www.ifppackaging.it

lhor e maiormente por muito tempo. As da IFP PACKAGING são máquinas que fornecem um elevado nível de desempenho, apresentam-se de uso intuitivo, são sólidas e duradouras, representam uma resposta eficaz às necessidades específicas do cliente por meio de uma personalização cuidada, fruto de uma abordagem fortemente “orientada para com o cliente”; esses são os fatores que fazem da IFP PACKAGING não tanto um simples fornecedor, mas sim um parceiro ideal e confiável.

Ao fornecer soluções para embalagens com filme termoretrátil em todo o mundo, adquirimos know-how específico no setor alimentício e em todos os de aplicação desse tipo de embalagem. Isso nos permitiu integrar nossos sistemas com maquinaria complementar, tal como balanças, sistemas de etiquetado, alimentadores e medidores de dose para poder oferecer aos nossos clientes soluções completas, atendendo perfeitamente às suas solicitações.

Da nossa sede em Schio, berço de numerosas empresas de sucesso, prestamos assessoria e serviço de assistência aos nossos clientes em todo o mundo, contando com uma equipe altamente qualificada e motivada que consolidou, ao longo dos anos, um rico patrimônio de experiências, graças às mais de 3800 soluções de embalagem até hoje fornecidas pela nossa empresa.

Os nossos setores técnico, de projeção e comercial demonstram o sucesso da interação de profissionais de alto padrão, pensando e atuando com o espírito e a vitalidade próprias de uma empresa competitiva a nível mundial e que arrebatou o status quo por meio de inovação e criatividade. A oficina para a construção de componentes mecânicos conta com pessoal altamente qualificado e centros de usinagem que permitem a construção das máquinas completamente na nossa sede.

Depois de construída a maquinaria, uma equipe de técnicos, iniciando-as, submete a teste as linhas de embalagem e apresenta aos clientes seu uso, fornecendo suporte válido e contínuo tanto no local quanto na sede dos próprios clientes. O nosso serviço de assistência e pós-venda eficiente e oportuno preocupa-se com o fornecimento de suporte e peças de reposição - a nível global - a fim de maximizar a satisfação dos clientes.

Observar as transformações e antecipar o futuro, acompanhando o cliente e aconselhando-o nas suas escolhas, disponibilizando soluções de embalagem competitivas e de ponta: são estes os alicerces e os objetivos em que a nossa empresa assenta a sua missão e graças aos quais hoje mais e mais parceiros confiam em nós. 🏢

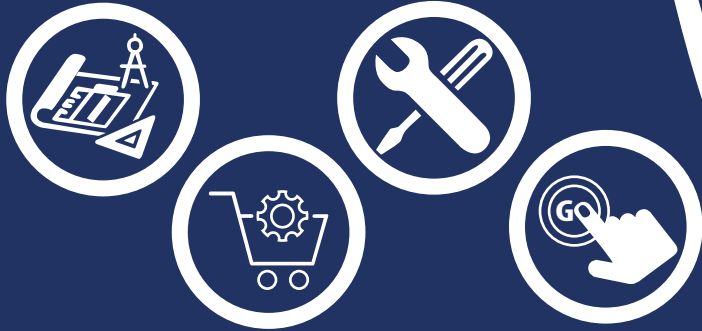
www.ifppackaging.it

WHY



BBM

PACKAGING SOLUTIONS



Why rely on BBM for a new bottling project?

Because BBM is by your side from the design to the commissioning!



Why used equipment?

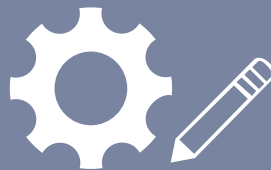
Because you can get great results with a lower investment



WARRANTY



ASSISTANCE



CUSTOMISATION

Why choose BBM?

Some benefits: warranty, assistance, customisation



BBM Service, at your service!

Write us, call us, visit our website!

+39 0345 23 642 - info@bbmpackaging.com

www.bbmpackaging.com



POR QUE ESCOLHER MÁQUINAS DE ENGARRAFAMENTO COM GARANTIA CERTIFICADA?



Muitas vezes, uma empresa de engarrafamento muda de maquinaria apenas porque precisa aumentar a produção e tem de cumprir novos requisitos, relacionados ao formato ou aos materiais utilizados, mas isso não significa que a maquinaria substituída seja antiga e obsoleta. A BBM Service é especializada na compra e venda de máquinas de segunda mão, recondiçionadas e atualizadas para garantir excelente desempenho, semelhante ao das máquinas de última geração. Comprar máquinas usadas significa reduzir consideravelmente o investimento em comparação com a compra de uma nova e, portanto, significa também minimizar qualquer risco de erro investindo num novo negócio ou projeto.

Por que escolher a BBM Service? Porque trata-se de uma empresa que, depois de 15 anos de crescimento e sucesso contínuos, encontra-se posicionada a ponto de referência confiável, visando a qualidade quando tem a ver com soluções para engarrafamento e embalagem. A BBM Service oferece diversas vantagens, entre as quais: garantia para máquinas recondiçionadas; serviço de assistência com a oportunidade de comprar pacotes com alta prioridade de tratamento; e por último,

¿Por qué elegir máquinas de embotellado con garantía certificada?

Muchas veces una empresa embotelladora cambia su maquinaria solo porque necesita aumentar la producción y tiene de cumplir nuevos requisitos, debido al formato o a los materiales utilizados, pero esto no significa que la maquinaria reemplazada sea vieja y obsoleta. BBM Service está especializada en la compra y venta de máquinas de segunda mano, que se revisan y actualizan para garantizar un rendimiento excelente similar al de las máquinas de última generación. Comprar maquinaria usada significa reducir considerablemente la inversión en comparación con la compra de una nueva y, por lo tanto, minimizar el riesgo de error cuando se invierte en un nuevo negocio o proyecto.

¿Por qué elegir el servicio BBM? Porque BBM Service es una empresa que tiene 15 años de crecimiento y éxito, encontrándose así como un punto de referencia confiable, al apuntar a la calidad cuando se trata de soluciones de

mas não menos importante, a possibilidade de personalizar projetos de acordo com todas as necessidades de produção dos clientes. A BBM pode acompanhar os clientes a passo e passo, desde a ideia inicial até a encomenda da linha, tornando-se o ponto de referência intermédio para realizar uma instalação apresentando diferentes tipos de desafios.

As colaborações de longo prazo com muitas empresas importantes do setor de alimentos e bebidas são certamente o resultado mormente representativo da empresa. Enfim: para alguns clientes, a BBM só vendeu máquinas usadas; Para outros, a empresa acompanhou a produção toda ou a reconversão de uma linha, ajudando o cliente nas fase do desenho, proporcionando-lhe maquinaria nova ou usada, com a manutenção e a atualização de máquinas já em uso, até encomenda preventiva de manutenção sucessiva. 🏠

www.bbmpackaging.com



envasado y embotellado. BBM Service ofrece varias ventajas, entre ellas: garantía del buen resultado de las máquinas revisadas; servicio de asistencia con la posibilidad de comprar paquetes para tratamiento de alta prioridad; por último, pero no menos importante, la oportunidad de personalizar proyectos de acuerdo con las necesidades de producción de los clientes. BBM puede seguir a los clientes paso a paso, desde la idea inicial hasta la puesta en marcha de la línea, convirtiéndose en el único punto de referencia con el que interactuar para la construcción de una planta, que presenta diferentes tipos de desafíos.

Las colaboraciones a largo plazo con muchas empresas importantes en el sector de alimentos y bebidas son sin duda la insignia de BBM Service. Para algunos clientes, BBM solo ha vendido máquinas de segunda mano; para otros, la empresa ha seguido toda la producción o conversión de una línea, ayudando al cliente en la fase de diseño, con el suministro de maquinaria nueva o usada, para el mantenimiento y la actualización de maquinaria ya en uso, hasta la puesta en marcha y el mantenimiento preventivo en los años siguientes. 🏠

www.bbmpackaging.com



EL PLÁSTICO NO ES SINÓNIMO DE CONTAMINACIÓN:

hablamos de ello con Renato Zelcher, AD de Crocco spa y presidente de European Plastics Converters



Renato Zelcher
AD DE CROCCO SPA

El período de bloqueo que acompañó a la emergencia sanitaria vinculada a la propagación del virus COVID-19, en pocas semanas produjo profundos cambios en los hábitos de consumo y consecuentemente en el mercado mundial.

Entre aspectos contradictorios y fenómenos ambiguos, todos los analistas coinciden en que el bloqueo generó un vertiginoso crecimiento en el sector de comida a domicilio, que fue acompañado de un crecimiento similar en los envases relacionados con la industria alimentaria.

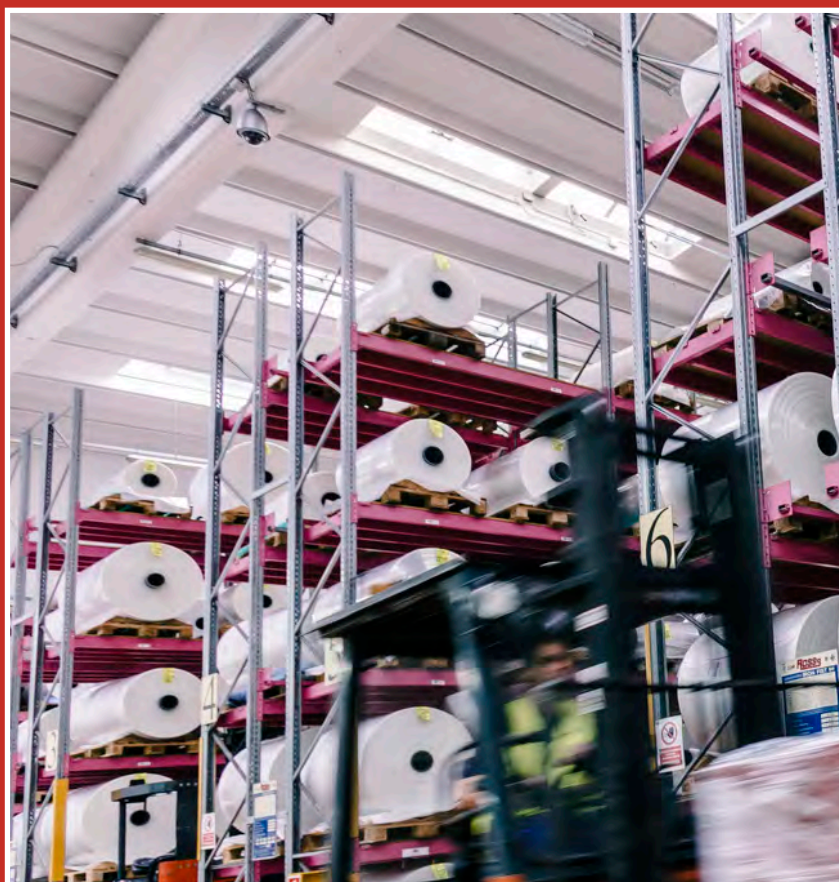
Este crecimiento ha planteado nuevos retos para las empresas del sector. Hablamos de esto con Renato Zelcher, AD de Crocco Spa, una de las empresas líderes mundiales en el sector del embalaje flexible, y también presidente de European Plastic Converters (EuPC), asociación europea de transformadores de plástico.

El primer desafío impuesto por el bloqueo a Crocco Spa, explica Zelcher, fue de carácter técnico: la empresa exporta el 45% de su producción y las primeras dificultades relacionadas con el transporte se debieron al cierre de fronteras.

En segundo lugar, había requisitos relacionados con la necesidad de garantizar la seguridad de los trabajadores. Incluso antes de que el Gobierno impusiera las medidas necesarias, Crocco Spa equipó a sus trabajadores con máscaras y un sistema de detección de la temperatura corporal y minimizó el trabajo presencial en favor del teletrabajo.

Sin embargo, además de las necesidades técnico-prácticas, el bloqueo cambió rápidamente las demandas del mercado en materia de envases; en comparación con el sector de la automoción y el sector de la construcción - que han sufrido un colapso vertical - y tras un largo período de demonización del plástico y de insistencia en la necesidad de favorecer los productos a granel, Zelcher confirma que ha habido una inversión de la tendencia: las necesidades higiénico-sanitarias los obligaron a volver a los alimentos envasados.

Seguro que esta tendencia continuará. Por otro lado, prosigue el empresario de Véneto, demonizar un producto tout court es siempre una actitud reductora y simplificadora, si no completamente engañosa. Zelcher lo explica con un ejemplo: las mascarillas quirúrgicas, que todos aprendimos a usar, están hechas





Plástico não é sinônimo de poluição:

CONVERSAMOS SOBRE ISSO COM RENATO ZELCHER, AD DA CROCCO SPA E PRESIDENTE DA EUROPEAN PLASTICS CONVERTERS

O período de bloqueio que acompanhou a emergência sanitária ligada à disseminação do vírus COVID-19, em poucas semanas produziu profundas mudanças nos hábitos de consumo e conseqüentemente no mercado mundial. Entre aspectos contraditórios e fenômenos ambíguos, os analistas todos concordam que o bloqueio gerou um crescimento vertiginoso no setor da entrega de comida, que foi acompanhado por um crescimento semelhante no das embalagens ligadas à indústria alimentícia.

Esse crescimento impôs novos desafios às empresas do setor. Conversamos sobre isso com Renato Zelcher, AD da Crocco Spa, uma das empresas líderes mundiais no setor de embalagens flexíveis, e presidente também da European Plastic Converters (EuPC), associação europeia dos transformadores de plásticos.

O primeiro desafio imposto pelo bloqueio à Crocco Spa, explica Zelcher, foi de natureza técnica: a empresa exporta 45% da sua produção e as primeiras dificuldades relacionadas ao transporte foram as devidas ao fechamento das fronteiras. Em segundo lugar, estavam as exigências relacionadas à necessidade de garantir a segurança dos trabalhadores. Mesmo antes de o Governo impor as medidas necessárias, a



de plástico desechable. Ahora estamos empezando a ver evidencias de la contaminación que generan estos productos, pero la solución, que ciertamente no puede consistir en prohibir su uso, debe consistir en un enfoque complejo que tenga en cuenta, por ejemplo, la educación del consumidor en la eliminación adecuada de residuos.

Naturalmente, la industria del plástico también debe hacer y hace su parte, continúa Zelcher, invirtiendo en investigación, tecnología, productos sostenibles, biodegradables y compostables. Sin embargo, no existen soluciones sencillas que alcancen la totalidad de los problemas.

No tiene sentido pensar que la situación puede remediarse prohibiendo el plástico o cobrando su uso con un impuesto.

Todos tienen que hacer su parte. Por el contrario, se requiere un enfoque de trescientos sesenta grados, como el adoptado, por ejemplo, por la Circular Plastic Alliance, en la que participan todos los actores del sector a nivel europeo, desde las empresas transformadoras de plásticos hasta los consumidores.

Es un espacio donde definir objetivos, desarrollar proyectos y no hay en Italia; un espacio de información sería sobre el sector desde el punto de vista técnico-científico y, sobre todo, de diálogo real con las empresas por parte de los gobiernos.

El embalaje y la ecología, el plástico y la ecología, por tanto, no son necesariamente enemigos. Sin duda es necesario evitar los envases sobredimensionados, pero también es necesario trabajar en la educación de las personas y, al mismo tiempo, mejorar los sistemas de recogida y la selección de material plástico de desecho, para que el proceso de reutilización sea más sencillo y económico.

Los materiales plásticos son reciclables, pero para que el proceso de reutilización sea económicamente sostenible, se debe mejorar la recolección y selección de residuos en las fases iniciales. En lugar de prohibir, sería necesario invertir en esta dirección. Eso es exactamente lo que está haciendo la empresa dirigida por Zelcher para el proyecto Greenside.

La iniciativa surge de la necesidad de poner a los clientes de Crocco Spa en condiciones de realizar evaluaciones científicas sobre el embalaje de su pro-

ducción. Muchas empresas utilizan el adjetivo verde, pero suele haber una falta de reflexión científica sobre lo que significa esta etiqueta.

El proyecto Greenside tiene como objetivo analizar el ciclo de vida de los productos de la empresa, evaluando sus emisiones de CO₂ y su impacto ecológico, tomando decisiones estratégicas basadas en la ciencia y no en las tendencias actuales. Para ello, se ha creado un equipo dirigido por un ingeniero químico que actúa como gestor de la sostenibilidad.

Prestar atención a la ecología de esta manera ciertamente tiene un costo, pero la relación matemática entre la ecología y los costos más altos no es necesariamente correcta. Una vez más, explica Zelcher, no podemos generalizar.

El uso de plásticos no significa necesariamente mayores costos si mantenemos altos estándares de protección ambiental. Una cosa es cierta: un impuesto generalizado sobre los plásticos aumentaría los costes, que sin duda recaerían en los consumidores finales. 🏭





Crocco Spa equipou seus trabalhadores com máscaras e colocou um sistema de detecção da temperatura corporal e minimizando o trabalho presencial em prol do teletrabalho. Entretanto, além das necessidades técnico-práticas, o bloqueio mudou rapidamente as exigências do mercado quanto às embalagens; comparado ao setor automotivo e ao das construções – suportando estes um colapso vertical - e após um longo período de demonização do plástico e de insistência na necessidade de privilegiar os produtos a granel, Zelcher confirma que houve uma inversão da tendência: as novas necessidades higiênico-sanitárias obrigaram a voltar aos alimentos embalados. Esta tendência com certeza vai continuar. Por outro lado, continua o empresário veneto, demonizar um produto tout court é sempre uma atitude redutora e simplificadora, senão totalmente enganosa. Zelcher explica com um exemplo: as máscaras cirúrgicas, que todos aprendemos a usar, são feitas de plástico descartável. Agora já começamos a constatar os indícios da poluição gerada por esses produtos, mas a solução, que certamente não pode estar na proibição do seu uso, deve consistir em uma abordagem complexa levando em conta, por exemplo, a educação do consumidor à eliminação adequada de resíduos. Na-

turalmente, a indústria do plástico também deve fazer e faz sua parte, continua Zelcher, investindo em pesquisa, tecnologia, produtos sustentáveis, biodegradáveis, compostáveis. No entanto, não existem soluções simples atingindo a totalidade dos problemas. Não faz sentido pensar que a situação pode ser remediada banindo o plástico ou taxando seu uso. Todos têm de fazer sua parte. Pelo contrário, é necessária uma abordagem de trezentos e sessenta graus, como a adotada, por exemplo, pela Circular Plastic Alliance, na qual participam todas as partes interessadas do setor a nível europeu, desde as empresas transformadoras de plásticos até os consumidores. É um espaço onde definir objetivos, desenvolver projetos e falta na Itália; um espaço de informação séria sobre o setor do ponto de vista técnico-científico e, principalmente, de diálogo real com as empresas por parte dos governos.

Embalagem e ecologia, plástico e ecologia, portanto, não são necessariamente inimigos. É preciso, sem dúvida, evitar embalagens superdimensionadas, mas também é preciso trabalhar na educação das pessoas e ao mesmo tempo melhorar os sistemas de coleta e a seleção dos resíduos de material plástico, para que o processo de reaproveitamento se torne mais simples e barato. Os materiais plásticos são recicláveis, mas para que o processo de reutilização seja economicamente sustentável, a coleta e a seleção dos resíduos devem ser aprimoradas a montante. Ao invés de proibir, seria necessário investir nessa direção. Isso é exatamente o que a empresa chefiada por Zelcher está fazendo pelo projeto Greenside. A iniciativa decorre da necessidade de colocar os clientes da Crocco Spa em posição de fazer avaliações científicas acerca das embalagens de sua produção. Muitas empresas usam o adjetivo verde, mas geralmente falta uma reflexão científica sobre o que esse rótulo significa. O projeto Greenside visa analisar o ciclo de vida dos produtos da empresa, avaliando suas emissões de CO2 e seu impacto ecológico, fazendo escolhas estratégicas com base científica e não nas tendências atuais. Para isso, foi criada uma equipe liderada por um engenheiro químico, que exerce a função de gerente de sustentabilidade.

Prestar atenção à ecologia dessa maneira, tem sem dúvida um custo, mas não é necessariamente certa a relação matemática ecologia igual custos mais altos. Mais uma vez, explica Zelcher, não podemos generalizar. O uso de plásticos não necessariamente significa custos mais elevados se mantermos padrões elevados quanto à proteção ambiental. Uma coisa só é certa: um imposto generalizado sobre os plásticos aumentaria os custos, que sem dúvida recairiam sobre os consumidores finais. 🏠



MODULARITY INNOVATION DESIGN: UM BATE-PAPO COM P.E. LABELLERS

A força encontra-se na flexibilidade. É um conceito fundamental, que parte para os mesmos princípios evolutivos. “Quem é mais capaz de se adaptar às mudanças, sobrevive e vence”, Darwin nos ensina. **A P.E. LABELLERS** construiu sua liderança neste ponto-chave e o mercado continua concordando com isso. Por quase 50 anos.

O grupo P.E. fez história no setor de alimentos no mundo, graças à sua capacidade de adaptar as etiquetadoras às novas necessidades de produção das empresas e aos padrões de qualidade cada vez mais elevados impostos pelo mercado.

Como? Sempre dando prioridade aos clientes. Ouvir, visitar, estudar as diferentes necessidades de produção, interpretar os seus objetivos de negócio. É assim que, ano após

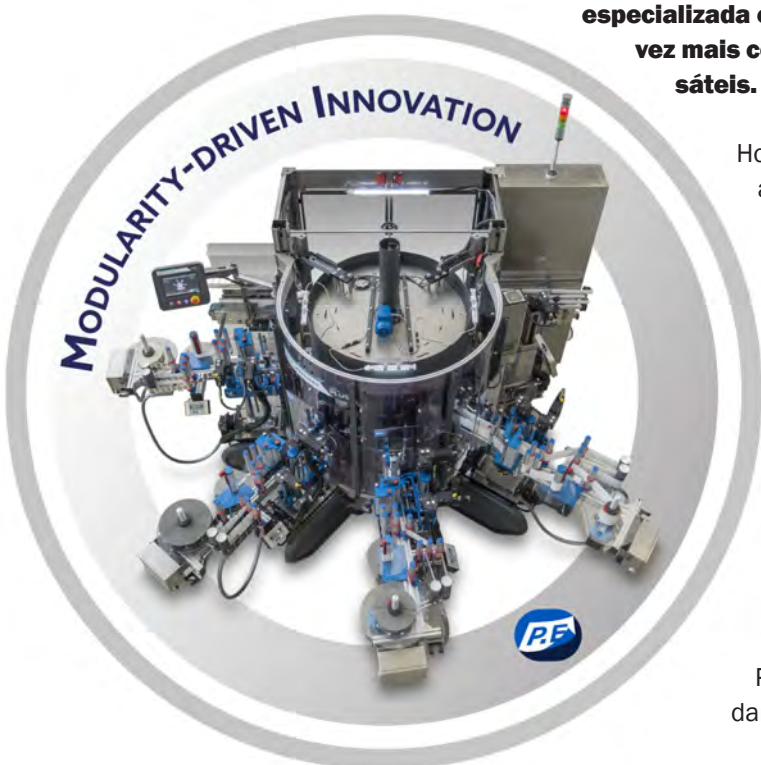
ano, as exigências expressas pelas empresas se tornaram patrimônio tecnológico da P.E.

Estar próximo dos clientes, mesmo logisticamente, é um ativo fundamental para o sucesso. **Desde 2009 a P.E. com sua fábrica inovadora em São Paulo, Brasil, é referência em rotulagem também para toda a América Latina. Hoje é produzida aqui a nova linha de rotuladoras rotativas modulares, ergonômicas e flexíveis, com grande demanda no mercado alimentício e em outras áreas de aplicação. Estas soluções de rotulagem somam-se à linha completa de rotuladoras lineares autoadesivas, roll-fed e aplicadoras e túneis para rótulos termo-encolhíveis, que nos permitem atender às mais diversas necessidades de decoração do setor alimentar. A P.E. Labellers consolida assim a sua presença no mercado da América Latina, como referência especializada em soluções cada vez mais competitivas e versáteis.**

Hoje, a indústria de alimentos, de laticínios a molhos, de óleo a conservas, de geleias a pickles, exige um nível de competência e flexibilidade que só pode ser totalmente satisfeito por meio de uma abordagem modular. A P.E. atua antecipadamente e responde

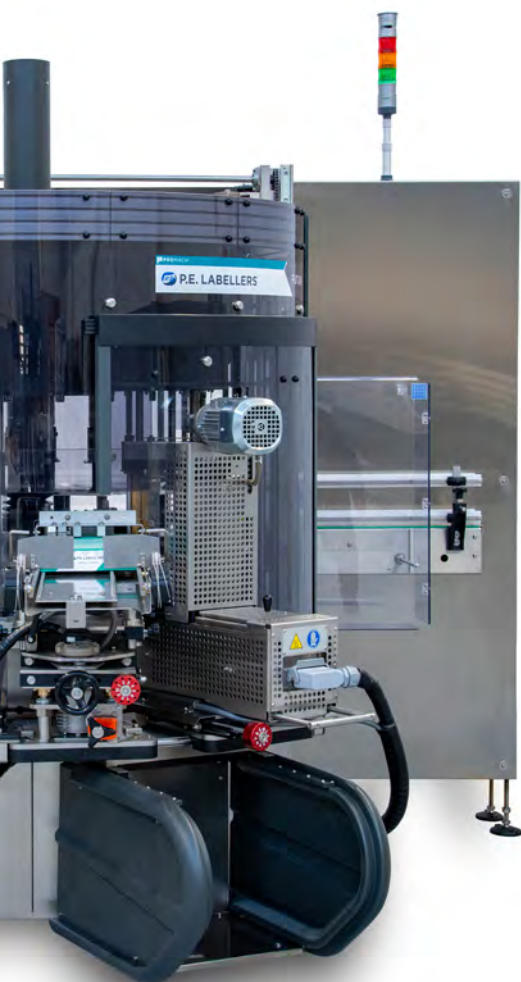
com soluções inteligentes de design de inovação.

Qualquer que seja a solução automatizada proposta, o ponto-chave continua sendo a **flexibilidade absoluta na combinação das diferentes tecnologias de rotulagem, começando pelo corpo da máquina e inserindo estações de rotulagem modulares de todos os tipos. De adesivos a cola fria, de pré-cortados com cola quente a soluções de rotulagem híbridas.** Portanto, é fácil entender o quão vasta é a gama de modelos para escolher. O critério é sempre a necessi-





P.E. LABELLERS™



logia de Inovação é possível quebrar todos os limites. **O conceito de modularidade se estende a todos os componentes das máquinas, projetados em soluções ergonômicas e fortemente orientados para a economia de energia.** É

por isso que existem muitos mercados que eles encontram na P.E. uma resposta eficaz, que se traduz em economia e otimização real de suas linhas de produção. Portanto, não é surpreendente que, além de alimentos e laticínios, a P.E. sempre atendeu a nível global os setores de bebidas, vinhos e destilados, águas minerais, cuidados pessoais e domésticos, indústrias químicas e farmacêuticas, alimentos para animais de estimação.

Como sempre, o que é precioso deve ser protegido: a capacidade de prestar serviços especializados por tipo de máquina, em todas as áreas geográficas, com **um corpo de mais de 90 perfis técnicos distribuídos globalmente**, representa uma mais-valia de enorme valor.

Significa poder contar com um atendimento ininterrupto mesmo remotamente, com programas de manutenção específicos e evolutivos, treinamentos dedicados, na casa do cliente ou nas salas da Universidade P.E.

Você está se perguntando o que está em jogo? Tudo. 

www.pelatina.com

dade de produção a ser atendida, as velocidades a serem obtidas e os tipos de rótulos com os quais decorar - e valorizar - produtos e embalagens de diferentes materiais, características e tamanhos.

Como? Por meio de soluções de rotulagem, que variam desde as máquinas lineares autoadesivas compactas com velocidades até 24.000 bph, as Roll Line de cola quente de até 22.000 bph, as máquinas e túneis para rótulos termo-encolhíveis de até 30.000 bph, a gama completa de rotuladoras rotativas com velocidades variáveis para cada tipo de necessidade. e muito mais. Graças à Tecno-



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-desenrolladores 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 eletrônica 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 con aplicación "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 autoadhesiva com dupla estação** é, por seu turno, dedicada aos setores das bebidas, alimentação, limpeza e indústria farmacêutica: embla 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 conseqüente 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



LATINO AMERICA

FOOD
processing

GSP - ENVASADORAS Y SISTEMAS DE ENVASADO AUTOMÁTICO

General System Pack, que se caracteriza por una tecnología avanzada y unos estándares de calidad muy elevados, fabrica y suministra máquinas de envasado y sistemas de envasado automáticos.

Las líneas de envasado producidas por General System Pack se gestionan electrónicamente, son extremadamente robustas, duraderas y fáciles de gestionar, creadas mediante la adopción de soluciones destinadas a resolver los requisitos ergonómicos y sanitarios más severos. La amplia gama de modelos que fabrica General System Pack, ofrece excelentes soluciones en todos los ámbitos del envasado flow pack, incluidas las alimentaciones automáticas y el final de línea, que van desde atmósfera controlada y elevada velocidad, hasta los más altos niveles de automatización. Las líneas de envasado propuestas son la mejor solución para las medianas y pequeñas empresas, que se preparan para suministrar envases de corte industrial a su producto.

A continuación se muestran algunos ejemplos de máquina de envasado y línea automática:

GSP 55 EVO: envasadora electrónica, versátil y fiable, extremadamente flexible en el cambio de formato, ideal para productos alimenticios y no alimenticios, tanto para monodosis como para envases múltiples. Destaca por su estructura en voladizo y fácil accesibilidad, pero

GSP 50 EVO



GSP - máquinas de embalagem e sistemas de embalagem automáticos

A General System Pack, caracterizando-se por tecnologia avançada e padrões de qualidade muito elevados, constrói e fornece máquinas e sistemas de embalagem automáticos.

As linhas de embalagem produzidas pela General System Pack são todas geridas eletronicamente, extremamente sólidas, duradouras e fáceis de regular, desenhadas adotando soluções que visam atender aos mais severos requisitos ergonômicos e higiênicos.

GSP 65 BB



también por los estándares de higienización, facilidad de mantenimiento y seguridad con los que fue diseñada.

GSP 65 BB: envasadora horizontal electrónica de largo tiempo de sellado, diseñada para obtener bolsas herméticas en atmósfera controlada de todos aquellos productos que puedan presentar dificultades de transporte, o que requieran un cuidado extremo y ausencia de traumatismos durante el transporte e inserción en el film. Es una solución ideal para aumentar la vida útil de los productos alimenticios, en una bolsa estéticamente perfecta que además ofrece una buena protección mecánica al contenido.

GSP 50 EVO: envasadora horizontal electrónica de alto nivel técnico: una máquina rápida, fácil de usar y versátil, capaz de combinar alta tecnología con una excelente relación calidad-precio. 🏠

Visitar:

www.gsp.it



GSP 75 EVO

A ampla gama de modelos que a General System Pack proporciona, oferece excelentes soluções em todos os setores de embalagem flow pack, incluindo alimentação automática e final de linha, desde atmosfera modificada a alta velocidade, até os mais altos níveis de automação. As linhas de embalagem propostas são a melhor solução para médias e pequenas empresas querendo prover seus próprios produtos de embalagens de corte industrial.

Eis uns exemplos de máquinas de embalagem e linhas automáticas:

GSP 55 EVO: máquina de embalagem eletrônica, versátil e confiável, extremamente flexível na troca de formato, ideal para produtos alimentícios e não alimentícios, tanto para doses únicas como para embalagens múltiplas. Destaca-se por estrutura em consola e acessibilidade fácil, mas também pelos padrões de segurança, higienização e facilidade de manutenção com que foi projetada.

GSP 65 BB: máquina de embalagem eletrônica horizontal a longo tempo de selagem, desenhada para obter sacos herméticos em atmosfera controlada, contendo todos aqueles produtos que possam apresentar dificuldades de transporte ou que requeiram extremo cuidado e ausência de trauma durante o transporte e o embrulhamento por filme. É uma solução ideal para acrescentar o prazo de conservação de produtos alimentícios, dentro de uma bolsa oferecendo uma boa protecção mecânica ao conteúdo mas também perfeita esteticamente.

GSP 50 EVO: máquina de embalagem horizontal eletrônica de alto padrão técnico: uma máquina rápida, fácil de usar e versátil, capaz de combinar alta tecnologia com excelente relação custo-benefício. 🏠

Visita: **www.gsp.it**

FBF ITALIA EN EL MUNDO: ALTA CALIDAD, INNOVACIÓN Y DURABILIDAD

Las máquinas FBF Italia pueden manejar una variedad de productos, son adecuadas para una fácil integración en la línea y su diseño tiene en cuenta los aspectos higiénicos y asépticos

Desde 1987, FBF Italia ha diseñado y fabricado homogeneizadores de alta presión, bombas volumétricas, homogeneizadores de laboratorio. Gracias a una notable experiencia de campo, FBF Italia se ha convertido en un socio importante para empresas desde las de ingeniería, integradoras de sistemas, proveedoras de equipos listos hasta los usuarios finales, en los sectores de lácteos, alimentos, bebidas, químicos y farmacéuticos. La innovación continua, el uso preciso de materiales especiales, los estrictos controles de calidad y las pruebas de resistencia permiten a los productos FBF Italia garantizar el máximo rendimiento, durabilidad, fiabilidad y seguridad. Las misiones de la empresa son la de ofrecer productos de alta calidad, innovadores y duraderos, además de excelentes servicios de ventas y posventa, y la de desarrollar y mantener una relación amistosa y constructiva con sus propios clientes.

Las máquinas FBF Italia pueden tratar una amplia variedad de productos y pueden integrarse fácilmente en las líneas de procedimiento/producción. Las unidades de segmento de servicio pesado están hechas con una garantía de se-



Italia NO MUNDO: Alta qualidade, inovação e durabilidade

As máquinas da FBF Italia podem tratar uma variedade de produtos, são adequadas à integração em linha fácil, e seu desenho leva em consideração os aspectos higiénicos e assépticoss

Desde 1987, a FBF Italia projeta e fabrica homogeneizadores de alta pressão, bombas volumétricas, homogeneizadores para laboratório. Graças a uma experiência de campo notável, a FBF Italia se tornou um parceiro importante de empresas de engenharia, integradoras de sistema, fornecedoras de equipamentos prontos para uso até usuários finais nos setores de laticínios, alimentos, bebidas, produtos químicos e farmacêuticos. A inovação contínua, o uso aprimorado de materiais especiais, controles de qualidade rigorosos e testes de resistência permitem os produtos da FBF Italia garantirem o mais alto desempenho, durabilidade, confiabilidade e segurança. As missões da empresa são a de oferecer a todos os seus clientes produtos de alta qualidade, inovadores e duráveis, além de um excelente serviço de vendas e pós-venda, e a de desenvolver e manter um relacionamento amigável e construtivo com os clientes mesmos.

As máquinas da FBF Italia podem tratar uma grande variedade de produtos e podem ser integradas fácil nas linhas de tratamento/ produção. As unidades do segmento de pesados podem ser realizadas garantidas quanto a segurança e asepsia, sua fabricação basea-se num desenho inovador, sempre tendo como objetivos baixa necessidade de manutenção e controles intuitivos.

guridad y asepsia; presentan un diseño innovador y soluciones de fabricación que siempre se centran en un bajo mantenimiento y controles fáciles de usar.


Los mercados objetivo para los productos de FBF Italia son:

- industria láctea (leche, crema, queso, yogurt, caseínas, proteínas, etc.);
- industrias de procedimiento y producción de alimentos y bebidas (jugos de frutas, salsas de tomate, aceite, ketchup, huevos, grasas vegetales, emulsiones, concentrados, alimentos para bebés, etc.);
- industria de bebidas alternativas (leche de soja, nuez, avena, arroz, etc.);
- industria de helados;
- industrias cosmética, farmacéutica, química y petroquímica (almidones, celulosas, ceras, colorantes, cremas de belleza, pasta de dientes, detergentes, desinfectantes, emulsiones, pinturas, látex, lociones, aceites emulsionantes, pigmentos, proteínas, resinas, vitaminas, etc.)

La gama de productos FBF Italia incluye:

- homogeneizadores de alta presión;
- bombas volumétricas;
- homogeneizadores de laboratorio;
- bombas volumétricas para productos que contienen partículas.

Todos los homogeneizadores se usan para mezclar permanentemente una o más sustancias en un líquido, de modo que las partículas suspendidas en el fluido se vuelvan micrométricas y se dispersen. La homogeneización hace que el producto sea químicamente estable, más digerible y más adecuado para otros procedimientos y para el almacenamiento. El producto llega a la válvula de homogeneización a baja velocidad y alta presión. Al pasar a través de la válvula de homogeneización, el producto está sujeto a muchas fuerzas diferentes que causan la reducción micrométrica de las partículas. Una aceleración violenta seguida de una desaceleración inmediata provoca cavitación, luego la explosión de los glóbulos y una turbulencia intensa con vibraciones de alta frecuencia.

La homogeneización puede ocurrir con el uso de una válvula de homogeneización de una sola etapa (adecuada para reducción micrométrica) o con una doble etapa (recomendada para dispersión, utilizada principalmente para emulsiones y control de viscosidad, cuando se solicite). Las bombas volumétricas tienen una amplia variedad de aplicaciones cuando el producto, con diferentes niveles de densidad y viscosidad, debe ser empujado a alta presión. 


www.fbfitalia.it

Os mercados-alvo para os produtos da FBF Italia são:

- indústria de laticínios (leite, nata, queijo, iogurte, caseínas, proteínas, etc.);
- indústrias de tratamento e produção de alimentos e bebidas (sucos de frutas, molhos de tomate, óleo, ketchup, ovos, gorduras vegetais, emulsões, concentrados, comida para bebê, etc.);
- indústria de bebidas alternativas (leite de soja, noz, aveia, arroz, etc.);
- indústria de sorvetes;
- indústrias cosméticas, farmacêuticas, químicas e petroquímicas (amidos, celuloses, ceras, corantes, cremes de beleza, pasta de dentes, detergentes, desinfetantes, emulsões, tintas, látex, loções, óleos emulsivos, pigmentos, proteínas, resinas, vitaminas, etc.) .

A gama de produtos da FBF Italia inclui:

- homogeneizadores de alta pressão;
- bombas volumétricas;
- homogeneizadores para laboratório;
- bombas volumétricas para produtos contendo partículas.

Todos os homogeneizadores são usados para misturar permanentemente uma ou mais substâncias num líquido, para as partículas suspensas no fluido virarem micrométricas e dispersarem. A homogeneização torna o produto químicamente estável, mais digestível e mais adequado para outros tratamentos e para o armazenamento. O produto alcança a válvula de homogeneização em velocidade baixa e alta pressão. Ao passar pela válvula de homogeneização, o produto é submetido a muitas forças diferentes que causam a redução micrométrica das partículas. Uma aceleração violenta seguida de uma desaceleração imediata causa cavitação, depois a explosão dos glóbulos e uma intensa turbulência com vibrações de alta frequência. A homogeneização pode ocorrer com o uso de uma válvula de homogeneização de estágio único (adecuada para redução micrométrica) ou com uma de estágio duplo (recomendada para dispersão, usada principalmente para emulsões e controle de viscosidade, quando solicitado). As bombas volumétricas contam com uma grande variedade de aplicações quando o produto, com diferentes níveis de densidade e viscosidade, tem de ser empurrado a alta pressão. 

www.fbfitalia.it





Boost up the taste of nature

Discover GEA homogenizers.
The highly customized process solutions that
ensure excellence in food products

- Improved organoleptic properties
- Longer shelf-life
- Reduced use of additives or stabilizers
- Reduced oxidation and alteration processes
- Improved viscosity, mouth feeling and taste
- Aseptic execution available

TECNOLOGÍA DE HOMOGENEIZACIÓN DE GEA EN APLICACIONES FOOD & BEVERAGE

GEA es líder tecnológico en el mercado de homogeneizadores dinámicos de alta presión para la industria láctea, alimentaria y de bebidas.

Los beneficios de este proceso son bien conocidos para reducir las partículas presentes en el fluido a dimensiones por debajo del nanómetro.

¿Cómo enriquece el producto el proceso de homogeneización?

La tecnología de homogeneización permite crear una emulsión estable en el tiempo que mejora las principales características organolépticas del producto: vida útil, viscosidad, sabor y color.

Más concretamente, el uso de alta presión dinámica y un diseño específico de la válvula de homogeneización permiten reducir el tamaño de partícula al grado de micro-nización requerido y homogeneizar los ingredientes del

Tecnologia de homogeneização da GEA nas aplicações Food & Beverage

A GEA é líder em tecnologia no mercado de homogeneizadores de alta pressão dinâmica para a indústria de laticínios, alimentos e bebidas.

Os benefícios desse processo são bem conhecidos por reduzir as partículas presentes no fluido até às dimensões abaixo do nanômetro.

Como o processo de homogeneização enriquece o produto?

A tecnologia de homogeneização permite criar uma emulsão estável ao longo do tempo que melhora as





producto a la menor presión posible, permitiendo ahorros considerables en costes y energía.

¿Qué convierte a GEA en su socio ideal?

Gracias al know-how específico enfocado constantemente en la innovación y la estrecha colaboración con los centros de investigación de las empresas clientes, GEA puede garantizar soluciones personalizadas y un excelente rendimiento.

Uno de los principales diferenciales de la empresa es precisamente la estrecha colaboración con las empresas clientes, demandando cada vez más soluciones personalizadas de vanguardia, diseñadas de acuerdo a sus necesidades.

El contacto directo y el trabajo común constante con especialistas viniendo de realidades peculiares y muy diferentes, permite a nuestra empresa mantenerse constantemente actualizada de acuerdo con las últimas tendencias en tecnología e investigación.

El alcance internacional de este desafiante entorno de trabajo permite a GEA garantizar los mejores resultados en términos de eficiencia y calidad del producto terminado, ofreciendo una gama versátil y completa de homogeneizadores capaces de satisfacer las más diversas necesidades del mercado: desde máquinas de laboratorio hasta

principais características organolépticas do produto: prazo de validade, viscosidade, sabor e cor. Mais especificamente, o uso de alta pressão dinâmica e um design específico da válvula de homogeneização permitem reduzir o tamanho das partículas ao grau de micronização necessário e homogeneizar os ingredientes do produto pela menor pressão possível, permitindo uma economia considerável de custos e energia.

O que torna a GEA seu parceiro ideal?

Graças ao know-how específico constantemente focado na inovação e na estreita colaboração com os centros de pesquisa das empresas clientes, a GEA é capaz de garantir soluções customizadas e excelente desempenho.

Um dos principais diferenciais da empresa é de fato a estreita colaboração com as empresas clientes, exigindo cada vez mais soluções personalizadas de ponta, desenhadas de acordo com as suas necessidades.

O contacto direto e o constante trabalho comum com especialistas oriundos de realidades pecu-



las para la producción industrial.

Todos los homogeneizadores GEA están diseñados CIP y SIP, están disponibles con documentación cGMP y certificación aprobada por la FDA y 3-A; GEA también puede brindar asistencia a los clientes para las calificaciones de IQ / OQ y la prueba de productos (FAT-SAT).

Encuentre el mejor homogeneizador para su producto

El Process Technology Center, renovado en noviembre de 2019 y ubicado en Parma, junto a nuestra unidad de producción, es un recurso exclusivo para los clientes.

En este espacio único y totalmente dedicado, pueden evaluar directamente el rendimiento del proceso de homogeneización realizado en muestras de productos. El personal altamente calificado que acompaña las operaciones brinda las condiciones de proceso más eficientes, garantizando la escalabilidad en los flujos industriales también.

La fiabilidad y la calidad de los productos GEA son conocidas en todo el mundo. 🏛️

Ven y conoce todos los detalles en www.gea.com/homogenizers.

liares e muito distintas, permite à nossa empresa manter-se constantemente atualizada de acordo com as mais recentes tendências em tecnologia e investigação.

O âmbito internacional deste ambiente de trabalho desafiador permite que a GEA garanta os melhores resultados em termos de eficiência e qualidade do produto acabado, oferecendo uma gama versátil e completa de homogeneizadores capazes de atender às mais diversas necessidades do mercado: desde máquinas de laboratório até às para produção industrial.

Todos os homogeneizadores GEA são projetados CIP e SIP, estão disponíveis com documentação cGMP e certificação FDA e 3-A aprovada; A GEA também pode oferecer suporte a clientes para as qualificações IQ/OQ e teste de produto (FAT-SAT).

Encontre o melhor homogeneizador para o seu produto

O Process Technology Center, reformado em novembro de 2019 e localizado em Parma, junto à nossa unidade de produção, é um recurso exclusivo para os clientes.

Nesse espaço único e totalmente dedicado, eles podem avaliar diretamente o desempenho do processo de homogeneização exercido em amostras de produtos.

O pessoal altamente qualificado que acompanha as operações proporciona as condições de processo mais eficientes, garantindo a escalabilidade mesmo nos fluxos industriais.

A confiabilidade e qualidade dos produtos da GEA são conhecidas em todo o mundo. 🏛️

Venha conhecer todos os detalhes no site www.gea.com/homogenizers.



MAQUINARIA PARA LA TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS: PND REPRESENTA 20 AÑOS DE INNOVACIÓN ITALIANA EN EL MUNDO

En el año de su vigésimo aniversario, la PND, una empresa italiana entre los mayores fabricantes de máquinas de transformación de frutas en el mundo, continúa invirtiendo en calidad e innovación y presentando sus soluciones a medida para las empresas de alimentos en el ámbito de las principales ferias del sector.

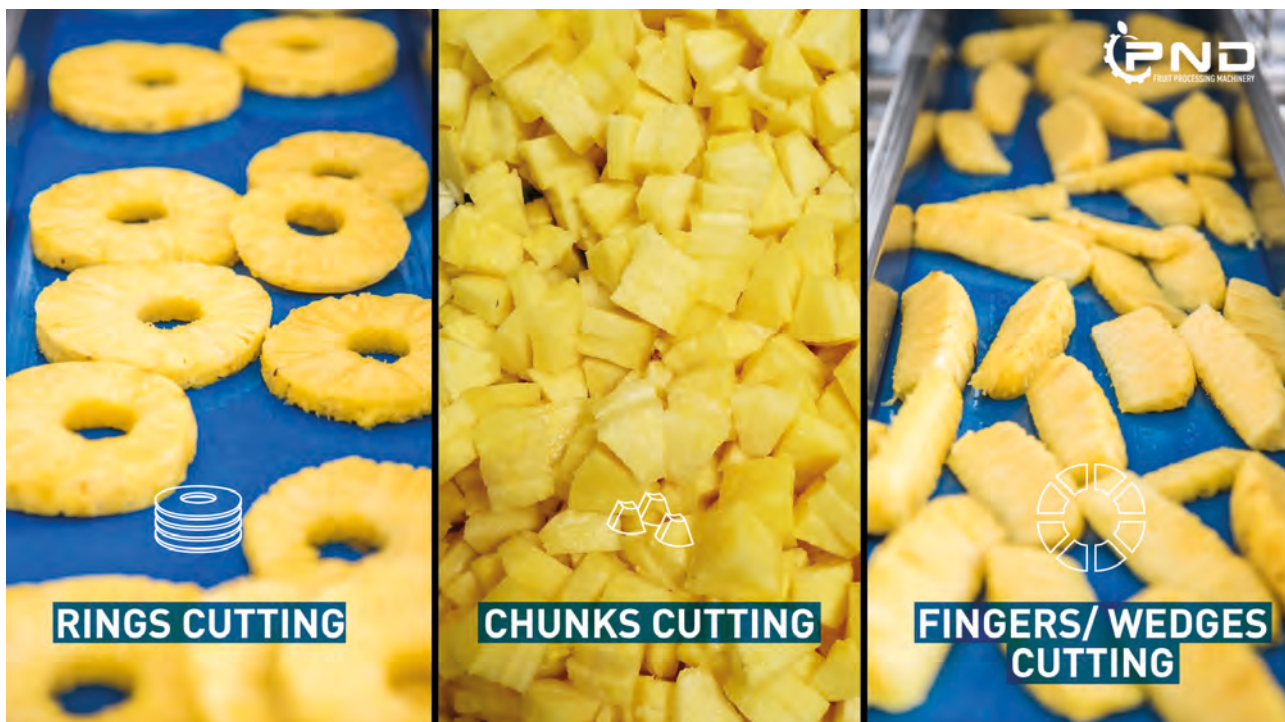
Después de inaugurar formalmente el vigésimo aniversario durante la Fruit Logistica en Berlín, donde reunió a sus agentes de todo el mundo, PND continuará exhibiendo en otras ferias del sector durante 2020, tocando los 5 continentes. De hecho, estará presente en junio en las siguientes exposiciones: EXPO PACK (2-4 de junio, Ciudad de México - México), UNITED FRESH (16-19 de junio, San Diego - EE. UU.) y PROPACK ASIA (17-20 de junio, Bangkok - Tailandia).

Eventos que serán una oportunidad para que el público pueda evaluar las soluciones diseñadas para las empresas de la gama IV, así como para las industrias de conservas, congelados y deshidratados; pero también será una ocasión para presentar las nuevas máquinas. La última incorporación a la familia PND es la cortante de piña PIN-CYL8. Es una máquina versátil, ya que logra hacer varios cortes para la transformación de piñas: cilíndrico, en cubitos, rodajas y gajos. Con un diseño innovador y formas

Máquinas para a transformação de frutas: a PND representa 20 anos de inovação italiana no mundo


No ano de seu vigésimo aniversário, a PND, uma empresa italiana entre os maiores fabricantes de máquinas para a transformação de frutas no mundo, continua investindo em qualidade e inovação e apresentando suas soluções à medida para empresas de alimentos no âmbito das principais feiras do setor. Depois de ter formalmente brindado o começo do vigésimo ano da sua atividade em ocasião da Fruit Logistica em Berlim, onde reuniu seus agentes de todo o mundo, a PND continuará a expor noutras feiras do setor ao longo de 2020, atingindo todos os 5 continentes. De fato, em junho estará presente às seguintes exposições: EXPO PACK (2-4 de junho, Cidade do México - México), FRESCO UNIDO (16-19 de junho, San Diego - EUA) e PROPACK ASIA (17-20 de junho, Bangkok - Tailandia). Tais eventos serão uma oportunidade para o público avaliar soluções avançadas, projetadas para as em-





compactas, es un socio ideal para esta transformación. Nacida hace seis meses, ya tiene la venta de tres ejemplares en Europa. Además de la PINCYL8 en el catálogo encontramos las otras dieciocho máquinas que transforman una gran cantidad de frutas, tales como: manzanas, peras, piñas, kiwis, duraznos, naranjas, limones y luego melones, mangos y fresas. Máquinas industriales con alimentación manual y automática, en su mayoría mecánicas, de uso y mantenimiento fáciles. Estas son máquinas que, por su simplicidad de uso, hacen que se enamoren los técnicos primero y luego los operadores.

La tenacidad y la innovación han llevado a la PND a ser una empresa capaz de operar a escala global. Con una facturación de exportación del 95%, hoy está fuertemente presente en Europa, Sudamérica, Estados Unidos, Canadá, México, Australia, África y Asia.


Visite nuestro sitio para estar siempre actualizado sobre las noticias o escriba a info@pndsrl.it 



presas de gama IV, bem como para as indústrias de conservas, alimentos congelados e desidratados; mas também será uma ocasião para apresentar as máquinas novas. A “recém-nascida” na família PND é a cortante de abacaxi PINCYL8. Trata-se duma máquina versátil, pois consegue fazer vários tipos de cortes de abacaxi: cilíndrico, anular, em gomos e em cubinhos. Por ter um desenho inovador e formas compactas, é a parceira ideal para a transformação de abacaxi: nascida há seis meses, já conta com a venda de três espécimes na Europa.

Além da PINCYL8, encontramos no catálogo mais dezoito máquinas para a transformação duma grande quantidade de frutas, como: maçãs, peras, abacaxis, kiwis, pêsegos, laranjas, limões e depois melões, mangas e morangos. Máquinas industriais com alimentação manual e automática, principalmente mecânicas, de uso e manutenção fáceis. São máquinas que, por sua simples utilização, fazem com que se apaixonem os técnicos primeiro e depois os operadores.

Tenacidade e inovação levaram a PND a ser uma empresa capaz de operar em escala global. Com um faturamento para exportação de 95%, hoje está fuertemente presente em: Europa, América do Sul, México, Estados Unidos, Canadá, Austrália, África e Ásia.

Visite nosso site para conseguir atualização contínua de notícias ou escreva a info@pndsrl.it 



DON'T THROW AWAY THE AROMA
JUST RECOVER IT

aroma recovery unit

TROPICALFOOD
MACHINERY

www.tropicalfood.net • www.tropicalfood.com.br

TROPICAL FOOD MACHINERY

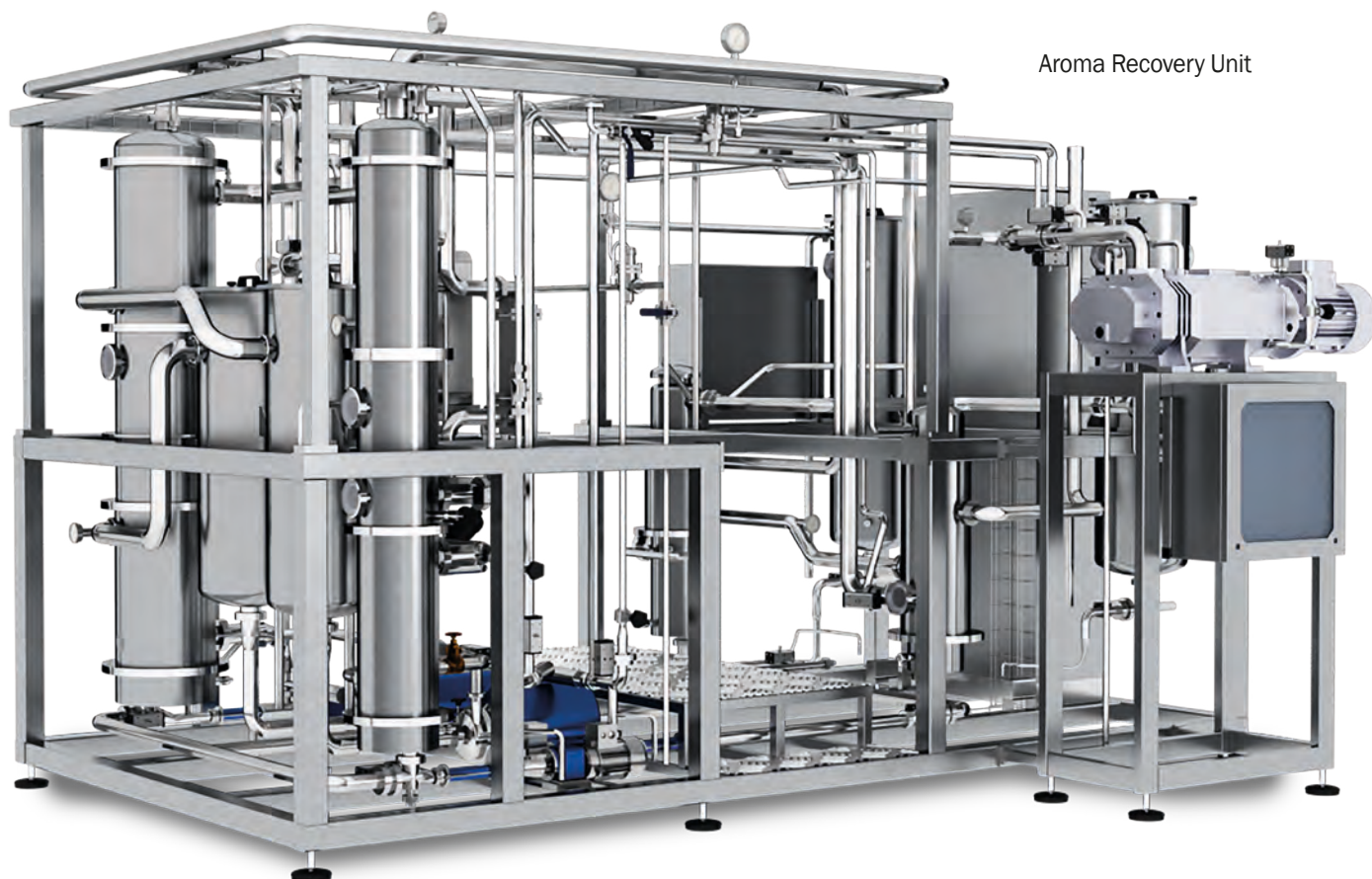
Gracias a la oferta completa de líneas para la transformación industrial de frutas tropicales y climas templados, es decir, para la producción de jugos, pulpas centrífugas, concentrados y mermeladas, Tropical Food Machinery es una empresa líder en el diseño y construcción de maquinaria para este sector. Fundada después de la Segunda Guerra Mundial, hoy cuenta con una sede operativa en el estado de Minas Gerais, dos plantas de transformación de fruta ubicadas en el norte del país, además de un sitio hermanoado en el Norte de Italia y oficinas de enlace en India, Costa Rica, Asia-Pacífico y África occidental.

Tropical Food Machinery, contando con una flexibilidad extrema, puede satisfacer a las necesidades de todas las empresas en los diferentes países, desde las fábricas de tamaño familiar con producción artesanal hasta las mayores de producción a gran escala. Todas las líneas vienen diseñadas, construidas y luego probadas por la Tropical Food Machinery misma; el control ejercido de esta manera sobre la velocidad de producción y la calidad de cada entrega es

Tropical Food Machinery

Graças à oferta completa de linhas para a transformação industrial de frutas tropicais e dos climas temperados – quer dizer para a produção de sucos, polpas de centrífuga, concentrados e compotas – Tropical Food Machinery é uma empresa líder na área de desenho e construção de máquinas para este setor. Fundada após a Segunda guerra mundial, hoje possui uma sede operante no estado de Minas Gerais, duas fábricas de transformação de frutas localizadas no Norte do país, além de uma sede gêmea no Norte da Itália e escritórios referenciais na Índia, Costa Rica, Ásia-Pacífico e África ocidental.

A Tropical Food Machinery, baseando-se numa extrema flexibilidade, consegue atender as necessidades de todas as fábricas nos diferentes países, das de



Aroma Recovery Unit



total, además de crear un fuerte sentido de responsabilidad entre el personal de la empresa.

Gracias a la experiencia obtenida después de décadas de trabajo de campo en Brasil, combinado con los conocimientos de la engineering italiana, Tropical Food Machinery puede ofrecer una amplia gama de soluciones tecnológicas para muchos usos, a partir de sistemas con menos capacidades, tales como sistemas pequeños con skides o sistemas móviles, hasta los grandes para producción a gran escala, como plantas automatizadas para la transformación industrial de frutas tropicales, árboles de hoja caduca y tomates.

Algunas de las joyas de este rango se presentarán durante la edición 2020 de Fispal. Una de ellas es Multifruit Line 1000, la más pequeña de las líneas completamente automáticas y diseñadas específicamente para uso en áreas remotas y situaciones muy flexibles. Esta línea es montada sobre skid, ocupa solo 18 metros de longitud y cuenta con una gran simplicidad de gestión y con mínima necesidad de mantenimiento. Multifruit Line 1000 será apoyada por Aroma Recovery, un innovador y compacto dispositivo, automático, capaz de capturar aromas y esencias que de otra forma se perderían. 🏠

www.tropicalfood.net

TROPICALFOOD
M A C H I N E R Y

dimensão familiar e produção artesanal às empresas de produção em grande escala. As linhas todas são projetadas, construídas e testadas pela Tropical Food Machinery mesma; o controle assim exercido sobre velocidade de produção e qualidade de cada entrega é garantido, além de criar forte senso de responsabilidade entre o pessoal da empresa.

Graças à experiência adquirida após décadas de trabalho de campo no Brasil, e em combinação com os conhecimentos da engineering italiana, a Tropical Food Machinery pode oferecer uma ampla gama de soluções tecnológicas polivalentes, desde os sistemas de limitada capacidade, como pequenos sistemas com skids ou sistemas móveis, até os grandes para produção em grande escala, como instalações automatizadas para a transformação industrial de frutas tropicais, árvores decíduas e tomates.

Algunas das jóias desta gama serão apresentadas durante a edição 2020 da Fispal. Uma delas é a Multifruit Line 1000, a menor das linhas completamente automáticas e projetada especificamente para ser usada em áreas remotas e situações altamente flexíveis. Trata-se de uma linha montada sobre skid, com só 18 metros de comprimento, fácil de controlar e precisando manutenção mínima. A Multifruit Line 1000 sairá acompanhada por o Aroma Recovery, um dispositivo inovador e compacto, automático, capaz de capturar aromas e essências que caso contrário iriam perdidos. 🏠

www.tropicalfood.net

ETIQUETADO TRANSPARENTE DE CARNE PORCINA:

En julio, por parte de los ministros de Agricultura, Desarrollo Económico y Salud, se firmó el decreto interministerial sobre etiquetado transparente de la carne porcina, promovido por Coldiretti.

El decreto introduce la obligación de declarar el origen de la carne de cerdo elaborada, pero esta no es la única novedad importante. De hecho, también se cambiará la certificación y se dará la etiqueta del producto “100% italiano” solo a los alimentos que indiquen a Italia como país de nacimiento, reproducción y faena.


Lifeanalytics Group es una empresa italiana que se ha especializado en servicios de análisis químico, microbiológico y biológico durante más de 40 años, y recibió la noticia con gran satisfacción.

Los técnicos del Grupo, que trabajan en 23 laboratorios altamente especializados y repartidos por Italia, con una visión de 360 grados de todo el proceso de la cadena de suministro apoyan a las empresas que necesitan la certificación de sus productos.

Además de realizar análisis microbiológicos en alimentos, informan a las empresas sobre la regulación del etiquetado de los productos alimenticios, evaluando su cumplimiento no solo en lo que respecta al origen de las materias primas, sino también en lo que respecta a la verificación de los valores nutricionales y la correcta eliminación de los envases.

De esta forma, la comunicación al consumidor final será transparente y de fácil lectura, además de cumplir con la regulación. “Estamos contentos - comenta AD Giovanni Giusto, CEO de Lifeanalytics - de que los criadores y carniceros de carne porcina ita-

lianos hayan logrado finalmente este importante resultado.

Así es como se obtiene el auténtico “Made in Italy”. Nuestro Grupo siempre ha impulsado el etiquetado transparente como un valor añadido no solo para el criador, sino también para el consumidor final, que elige productos para llevar a la mesa con mayor conciencia de su origen”. 





para Lifeanalytics Group una gran victoria para el verdadero Made in Italy

Rotulagem transparente da carne suína:

PARA A LIFEANALYTICS GROUP UMA GRANDE VITÓRIA DO VERDADEIRO MADE IN ITALY

Em julho - pelos ministros da Agricultura, do Desenvolvimento Econômico e da Saúde - foi assinado o decreto interministerial sobre rotulagem transparente da

carne suína, promovida por Coldiretti. O decreto introduz a obrigação de declarar a origem da carne de suíno processada, mas esta não é a única novidade importante.

De fato, a certificação também será alterada e o rótulo do produto “100% italiano”, será dado apenas aos alimentos que indiquem a Itália como o país de nascimento, reprodução e abate.

A Lifeanalytics Group é uma empresa italiana especializada há mais de 40 anos em serviços de análises químicas, microbiológicas e biológicas, e recebeu a notícia com muita satisfação.

Os técnicos do Grupo, que trabalham em 23 laboratórios altamente especializados e espalhados por toda a Itália, com uma visão de 360 graus de todo o processo da cadeia de abastecimento apoiam as empresas necessitando de certificação para os seus produtos.

Para além de efectuarem análises microbiológicas nos alimentos, informam as empresas sobre a regulamentação da rotulagem de produtos alimentícios, avaliando seu cumprimento não só quanto à origem das matérias-primas, mas também quanto à verificação dos valores nutricionais e ao correto descarte das embalagens.

Desta forma, a comunicação dirigida ao consumidor final será transparente e de leitura fácil, bem como conforme às regulamentações. “Estamos felizes - comenta o AD Giovanni Giusto, CEO da Lifeanalytics - que os criadores e os açougues de carne suína italianos finalmente tenham alcançado este importante resultado. É assim que ganha o verdadeiro “Made in Italy”. O nosso Grupo sempre promoveu a rotulagem transparente como um valor acrescentado não só para o criador, mas também para o consumidor final, que escolhe os produtos para trazer a mesa com maior consciência das suas origens”. 🏠



LAS MEZCLADORAS INDUSTRIALES DE MEJOR CALIDAD



Escher Mixers se especializa en la producción de máquinas mezcladoras para los sectores de la panadería y la pastelería. A lo largo de los años, hemos adquirido un conocimiento especializado que nos ha permitido desarrollar máquinas y soluciones que satisfagan las necesidades de una gran variedad de clientes y diferentes tipos de mercados.

Nuestras máquinas son famosas por su robustez, su durabilidad, sus acabados precisos y por la calidad de la masa que producen.

Equipamiento para PANADERÍA

Proponemos los conceptos de mezcla Spiral y Wendel. Ambas soluciones pueden usarse con un cubas extraíble con un sistema patentado de bloqueo y movimiento de cubas de la Línea MR-MW o un sistema de vaciado de fondo de la Línea MD-MDW con cintas transportadoras o elevadores de cubas que se pueden combinar con soluciones automáticas con sistema lineal y de almacenamiento de cubas de reposo en almacenes verticales o lineales, sistemas automáticos rotativos de carrusel, sistemas de recuperación de restos, sistemas de tolva transversal y corte de estrella/guillotina/rodillo con guillotina, así como otras soluciones personalizadas.

Equipamiento para PASTELERÍA

La gama de mezcladoras Planetary de doble herramienta para la industria pastelera se caracteriza por la ausencia de sistemas de lubricación con aceite, lo que mejora la higiene y reduce el mantenimiento de las má-



Os misturadores industriais da melhor qualidade

A Escher Mixers especializada na produção de máquinas misturadoras para os setores da panificação e pastelaria. Ao longo dos anos, adquirimos conhecimento especializado que nos permitiu desenvolver máquinas e soluções para atender às necessidades de uma variedade de clientes e diferentes tipos de mercados.

Nossas máquinas são renomadas por sua robustez, durabilidade, acabamentos precisos e pela qualidade da massa que produzem.

Equipamento para PADARIA

Propomos conceitos de mistura espiral e Wendel. Ambas as

quinas. Disponemos de una amplia gama de herramientas intercambiables para diferentes usos y masas.

Para producciones industriales, hemos desarrollado la Línea PM-D con movimiento independiente de herramientas, regulación individual de velocidad y la posibilidad de invertir el movimiento.

La Línea PM-DB con la estructura de puente permite la inserción automática de ingredientes, la insuflación de aire para reducir los tiempos de mezcla y aumentar el volumen, el procesamiento de la masa con presión negativa/positiva y la limpieza a través con sistema de lavado CIP. Hay disponibles varias opciones de vaciado de cubas. 🏠

www.eschermixers.com

20
2000
2020
ANNIVERSARY



soluções podem ser usadas com taça removível com um sistema patenteado de bloqueio e movimentação de taças da linha MR-MW L ou um sistema de esvaziamento inferior da linha MD-MDW com correias transportadoras ou elevadores de taça que podem ser combinados com soluções automáticas com sistema linear e armazenamento das taças em armazéns verticais ou lineares, sistemas automáticos rotativos de carrossel, sistemas de recuperação de restos, sistemas de tremonha transversal e corte de estrela / guilhotina / rolo com guilhotina e outras soluções personalizadas.

Equipamento para PASTELARIA

A gama de misturadores planetários com dupla ferramenta para a indústria de pastelaria é caracterizada pela ausência de sistemas de lubrificação com óleo, melhorando a higiene e reduzindo a manutenção da máquina. Está disponível uma ampla gama de ferramentas intercambiáveis está disponível para diferentes usos e massas.

Para produções industriais, desenvolvemos a linha PM-D com movimento independente da ferramenta, com regulação de velocidade individual e a possibilidade de inverter o movimento. A linha PM-DB com a estrutura da ponte permite a inserção automática dos ingredientes, a insuflação de ar para reduzir os tempos de mistura e aumentar o volume, o processamento da massa com pressão negativa/positiva e limpeza através do sistema de lavagem CIP. Estão disponíveis várias opções para o esvaziamento da taça. 🏠

www.eschermixers.com



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

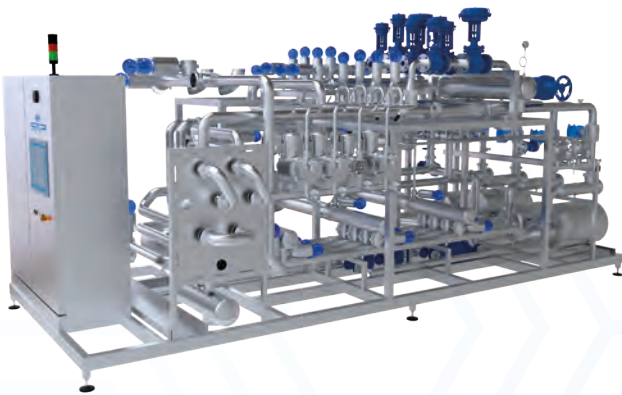
Mixing and Carbonating Units



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



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 esterilizador 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;
- proyectos 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 proyectos jamás concebidos en la producción de bebidas asépticas, que cubre una amplia 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 técnico de SAP Italia y Refresco, los dos han estado trabajando juntos durante varios meses, compartiendo décadas 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 de 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 líderes 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 expansão 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 líderes do mercado é a de alcançar altos objetivos 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 tecnologias 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 agressivos. 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 produzido 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

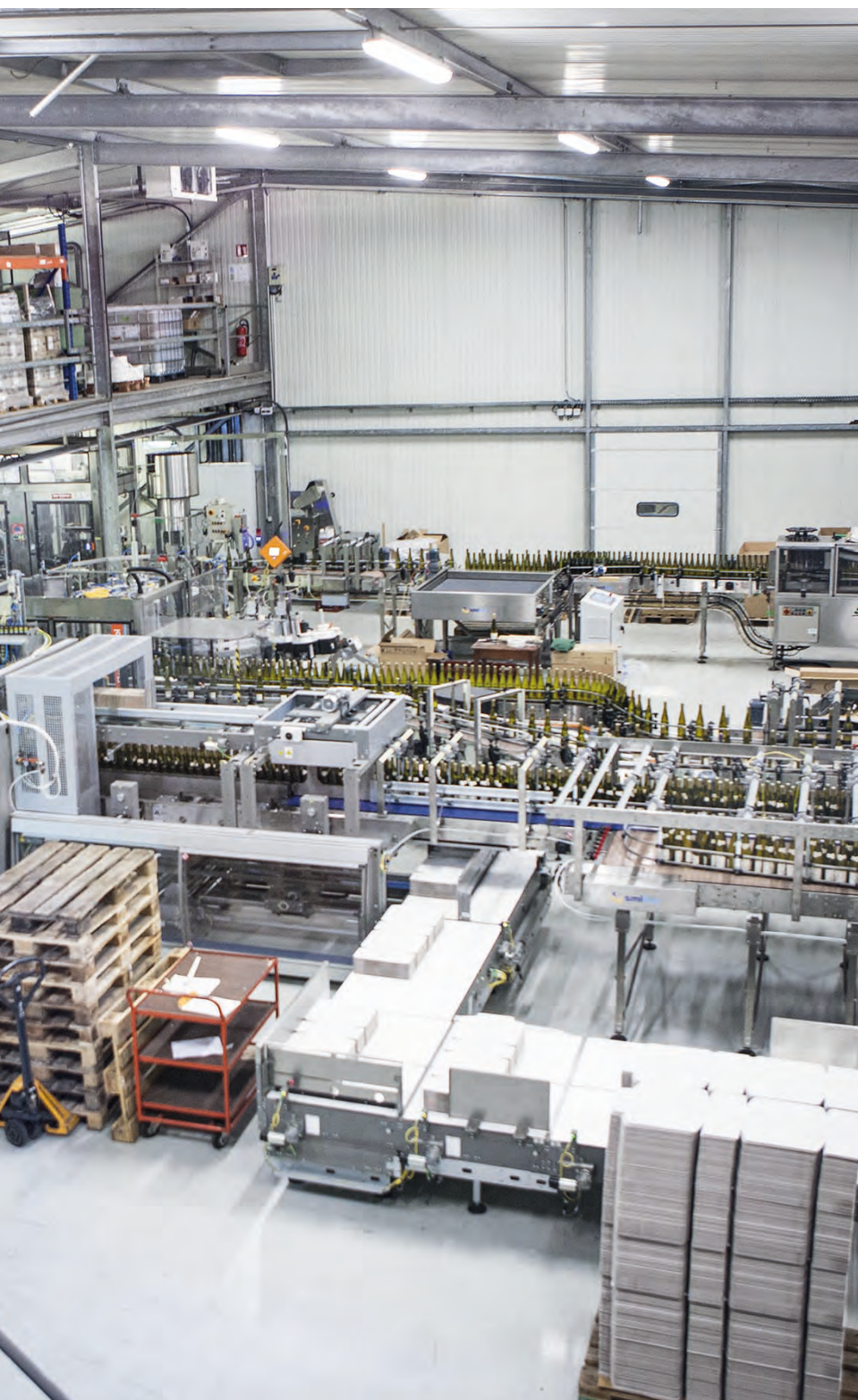
TECNOLOGÍA DE ÚLTIMA GENERACIÓN PARA BRINDAR LA CALIDAD

Cuando la historia, la tradición y el medio ambiente se encuentran, generan un abrazo mágico, del que nacen algunos de los mejores productos de la viticultura. Esto es lo que sucede en Alsacia, la región vinícola francesa entre las más famosas del mundo por los vinos blancos; aquí, de la combinación mágica de esta tierra única y la pasión por la viticultura, nace la bodega Henri Ehrhart. La empresa ha encontrado su misión en la dimensión familiar y en el fuerte vínculo con el territorio, conquistando una posición destacada entre los viticultores de Alsacia, gracias a su capacidad de mirar lejos hacia la renovación continua, y prestando gran atención al consumidor. La pasión, el trabajo y el respeto son valores fundamentales para Henri Ehrhart, quien, impulsado por el objetivo de ofrecer los mejores productos a sus clientes, elige solo proveedores y socios de alto nivel con quienes establecer relaciones sólidas y transparentes. Durante el reciente proceso de modernización de la línea de envase y embaladura de Ammerschwihr, la empresa francesa solicitó la colaboración de SMI e instaló un nuevo modelo de máquina de embalar cajas wrap around WP 400 ERGON.

Pasión por el vino: una tradición familiar

La actividad de Henri Ehrhart tiene su origen en la pasión familiar por el vino y la viticultura transmitida de padres a hijos durante ocho generaciones, hasta 1978, cuando Henri Ehrhart decidió transformarla en una realidad empresarial al fun-





Tecnologia de última geração para brindar a qualidade

Quando história, tradição e meio ambiente se encontram, eles geram um abraço mágico do qual nascem alguns dos melhores produtos da viticultura. É o que acontece na Alsácia, a região vinícola francesa entre as mais famosas do mundo quanto aos vinhos brancos; aqui, a partir da combinação mágica desta terra única junto à paixão pela viticultura, nasce a vinícola Henri Ehrhart. A empresa encontrou sua missão na dimensão familiar e no forte vínculo com o território, conquistando uma posição de destaque entre os vinicultores da Alsácia, graças à sua capacidade de ver longe, em direção à renovação contínua e prestar muita atenção ao consumidor. Paixão, trabalho e respeito são valores fundamentais para a Henri Ehrhart, que, impulsionada pelo objetivo de oferecer os melhores produtos aos seus clientes, apenas escolhe fornecedores e parceiros de alto nível com os quais estabelece relações fortes e transparentes. Durante o recente processo de modernização da linha de envasilhamento e embalagem da Ammerschwihl, a empresa francesa solicitou a colaboração da SMI e instalou um novo modelo de máquina de amarrar caixas wrapp-around WP 400 ERGON.

Paixão para com o vinho: uma tradição familiar

A atividade da Henri Ehrhart tem suas origens na paixão da família para o vinho e a viticultura, transmitida de pai para filho por oito gerações até 1978, quando Henri Ehrhart decidiu transformá-la numa realidade empreendedora, fundando a empresa no coração da Alsácia, numa área onde existem as terras melhores para a produção de vinhos de qualidade. Vem daqui o vínculo

dar la sociedad en el corazón de Alsacia, en un área donde se encuentran las tierras mejores para la producción de vinos de calidad. De ahí el profundo vínculo con la tierra, que continúa tejiendo la historia toda de la “maison”, y marcando las etapas de su crecimiento al transmitir la pasión familiar por el vino de generación en generación, centrando toda la actividad en torno a las necesidades de los consumidores, por fin de mejorar continuamente la calidad de sus etiquetas y crear productos sofisticados y con clase.

La humanidad en el corazón del trabajo diario

La historia de la sociedad Henri Ehrhart se compone no solo de números, hectáreas y botellas. Es una historia escrita por hombres para otros hombres. Una historia de hombres que, como dice una de las citas preferidas de la empresa, “ponen la humanidad al centro del trabajo diario” para producir vinos agradables, elegantes y de calidad.

La empresa puede crear nuevos productos a partir del análisis de los deseos y solicitudes de los consumidores, con quienes crea una partnership sólida. En cada decisión prevalecen el fuerte sentido de pertenencia al territorio y el respeto por la tierra, que combinan la tradición de hacer con la modernidad de la gestión gracias al uso de las tecnologías de última generación en todas las fases del proceso de producción, como la máquina de embalar cajas automática de la serie WP 400 ERGON, suministrada por SMI, equipada con un sistema para insertar separadores de cartón.

profundo com a terra, que continua tecendo a história toda da “maison” e marcando os estágios de seu crescimento, transmitindo a paixão da família pelo vinho, de geração em geração, fazendo com que a atividade toda seja concentrada em torno das necessidades dos consumidores, para melhorar continuamente a qualidade de seus rótulos e criar produtos sofisticados e de classe.

A humanidade ao centro do trabalho diário

A história da empresa Henri Ehrhart não é feita apenas de números, hectares e garrafas. É uma história escrita por uns homens para outros homens. Uma história de homens que, como diz uma das orações preferidas da empresa, “colocam a humanidade ao centro do trabalho diário” para produzir vinhos agradáveis, elegantes e de qualidade.

A empresa é capaz de criar novos produtos a partir da análise dos desejos e solicitações dos consumidores, com os quais cria uma forte partnership. Em todas as decisões, prevalece o forte senso de pertencer ao território e o respeito para com a terra, que combinam a feitoria tradicional com a modernidade administrativa, graças ao uso de tecnologias de última geração em todas as fases do processo produtivo, como a máquina para embalagem automática da Série WP 400 ERGON, fornecida pela SMI, equipada com um alimentador de separadores de cartão.



Las soluciones SMI para Henri Ehrhart

El camino de crecimiento emprendido por Cyrille Ehrhart ha llevado a la sociedad a equiparse con sistemas de producción cada vez más modernos y eficientes, que han requerido la expansión de las instalaciones para acomodar nuevos sistemas de envase y embaladura, diseñados de acuerdo con los conceptos innovadores de la “smart factory”.

MÁQUINA DE EMBALAR CAJAS WP 400 ERGON

Envases usados: botellas de vidrio de 0,375 l / 0,5 l / 0,75 l / 0,76 l / 1,0 l

Embalaje resultante: las botellas se empaquetan wrap around en cajas de cartón corrugado en los formatos 2x3 y 3x4 con y sin la inserción de separadores.

Ventajas principales:

- proceso de envase wrap around para formar la caja de cartón y encerrar el producto dentro; este sistema permite una amplia flexibilidad de uso, altas velocidades de producción, mejor estabilidad de las cajas y un uso óptimo de los espacios utilizados para el almacenamiento del material de embalaje;
- embalaje continuo, que consiente un proceso de producción sin problemas, sin movimientos bruscos, y garantiza una mayor fiabilidad, una mejor calidad de la embaladura final y un menor desgaste mecánico de la máquina;
- solución ideal para obtener envases resistentes a los impactos, capaces de proteger las botellas de vino durante el transporte;

Soluções SMI para a Henri Ehrhart

O caminho de crescimento adotado por Cyrille Ehrhart levou a empresa a se equipar com sistemas de produção cada vez mais modernos e eficientes, que exigiram a expansão das instalações para acomodar novos sistemas de engarramento e embalagem, projetados de acordo com os conceitos inovadores da “smart factory”.

A máquina de amarrar caixas instalada monta o dispositivo PID, opcional, para inserir separadores pré-montados de cartão esticado dentro de caixas de papelão, para proteger as garrafas de vidro contra danos ou quebra e preservar os rótulos das possíveis abrasões.

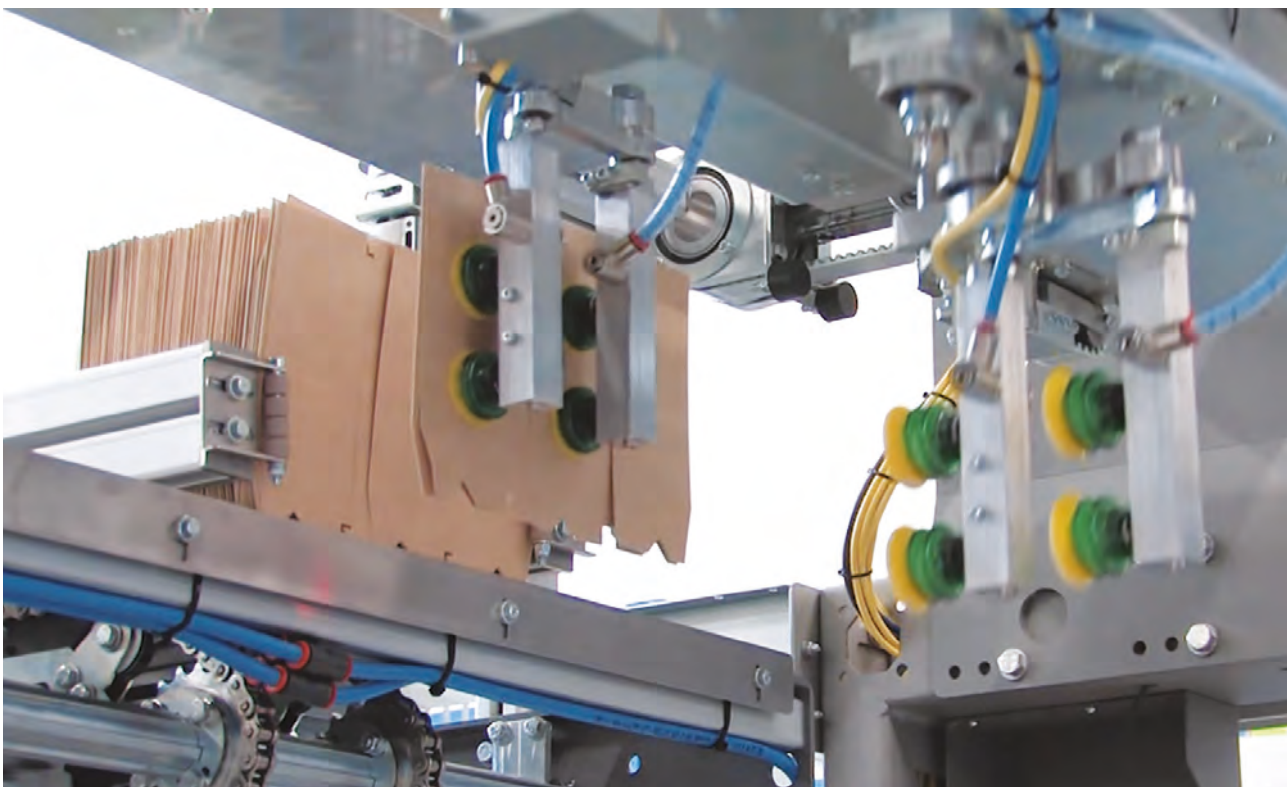
MÁQUINA PARA EMBALAGEM WP 400 ERGON

Recipientes a serem embalados: garrafas de vidro de 0,375 l / 0,5 l / 0,75 l / 0,76 l / 1,0 l

Como realiza-se a embalagem: as garrafas são embaladas em caixas de papelão ondulado nos formatos 2x3 e 3x4, com e sem a inserção de separadores.

Vantagens principais:

- processo de embalagem com sistema wrap-around para formar a caixa de papelão e colocar o produto por dentro. Este sistema permite uma ampla flexibilidade de uso, alta velocidade de produção, maior estabilidade das embalagens produzidas e um uso ideal dos espaços utilizados para o armazenamento do material de embalagem;



- las máquinas de embalar WP ERGON están equipadas con guías fijas, que mantienen presionadas las paredes de la caja a la salida de la máquina. Este sistema garantiza una cuadratura perfecta y duradera de las cajas, a diferencia de los sistemas de prensado con cadenas rotatorias que no pueden proporcionar el mismo nivel de calidad.

DISPOSITIVO PID PARA PROTEGER LAS BOTELLAS DE VIDRIO

Función: El PID SBP y el almacén de los separadores premontados, se encuentran a la entrada de la máquina, por encima del área de formación de la caja. Un brazo mecánico equipado con ventosas de vacío toma un separador premontado del almacén, lo abre y lo coloca desde arriba entre los contenedores subyacentes, antes de que se agrupen en la configuración deseada, y luego continúa con la fase final de formación de la caja de las botellas cerrada alrededor.

Ventajas de los separadores premontados en comparación con los no ensamblados:

- menor costo de compra de separadores (en alrededor del 20%);
- volumen de almacenamiento menor (al menos 60%);
- el tamaño de la máquina de embalar cajas no cambia, ya que tanto el almacén de los separadores como el dispositivo de inserción están montados en la parte superior de la máquina de embalar;
- el proceso de insertar los separadores y cargar el almacén relativo es rápido, ya que estos ya están premontados;
- la velocidad máxima de funcionamiento es de 40 cajas por minuto (modelo de 1 cabezal) o 60 cajas por minuto (modelo de 2 cabezales).

Brindar la calidad!

Descorchar una botella de vino es un gesto lleno de significado, porque debajo de cada tapón hay mucho más que vino. De hecho, la tapa sella valores, cultura, tradición, innovación, entusiasmo, experiencia y pasión. Cada fase del proceso de producción se lleva a cabo meticulosamente, prestando gran atención a los controles para obtener un producto de calidad; nada se deja al azar, porque la atención al detalle es la fuerza de la empresa francesa. 🏰

www.smigroup.it



- processo de embalagem continuado, que garante uma produção fluente, sem movimentos bruscos e proporciona fiabilidade e qualidade da embalagem final maiores, e menor desgaste mecânico da máquina;
- solução ideal para obter embalagens resistentes aos impactos, capazes de proteger as garrafas de vinho durante o transporte;
- as máquinas de embalagem WP ERGON estão equipadas com guias fixas, as quais mantêm as paredes da embalagem pressionadas à saída da máquina. Esse sistema garante a quadratura perfeita e durabilidade das caixas, ao contrário dos sistemas de prensagem com correias rotativas que não conseguem fornecer o mesmo nível de qualidade.

DISPOSITIVO PID PARA PROTEGER AS GARRAFAS DE VIDRO

Função: O PID SBP e o sítio dos separadores pré-montados, estão posicionados à entrada da máquina, acima da área de formação da embalagem. Um braço mecânico equipado com ventosas a vácuo retira um separador pré-montado do sítio, abre-o e coloca-o de cima entre os contentores subjacentes, antes de eles serem agrupados na configuração desejada; a seguir a fase final de formação da caixa que vai ser fechada ao redor das garrafas.

Vantagens dos separadores pré-montados em comparação com os ainda não montados:

- custo de compra dos separadores menor (cerca 20%)
- volume de armazenamento menor (cerca de 60%)
- o tamanho da máquina de embalar não muda, pois o sítio dos separadores e o dispositivo de inserção estão montados na parte superior da máquina
- o processo de inserção dos separadores e de carregamento do sítio relativo são rápidos, por serem pré-montados
- a velocidade operacional máxima é de 40 caixas por minuto (modelo de 1 cabeça) ou 60 caixas por minuto (modelo de 2 cabeças)

Brindar a qualidade!

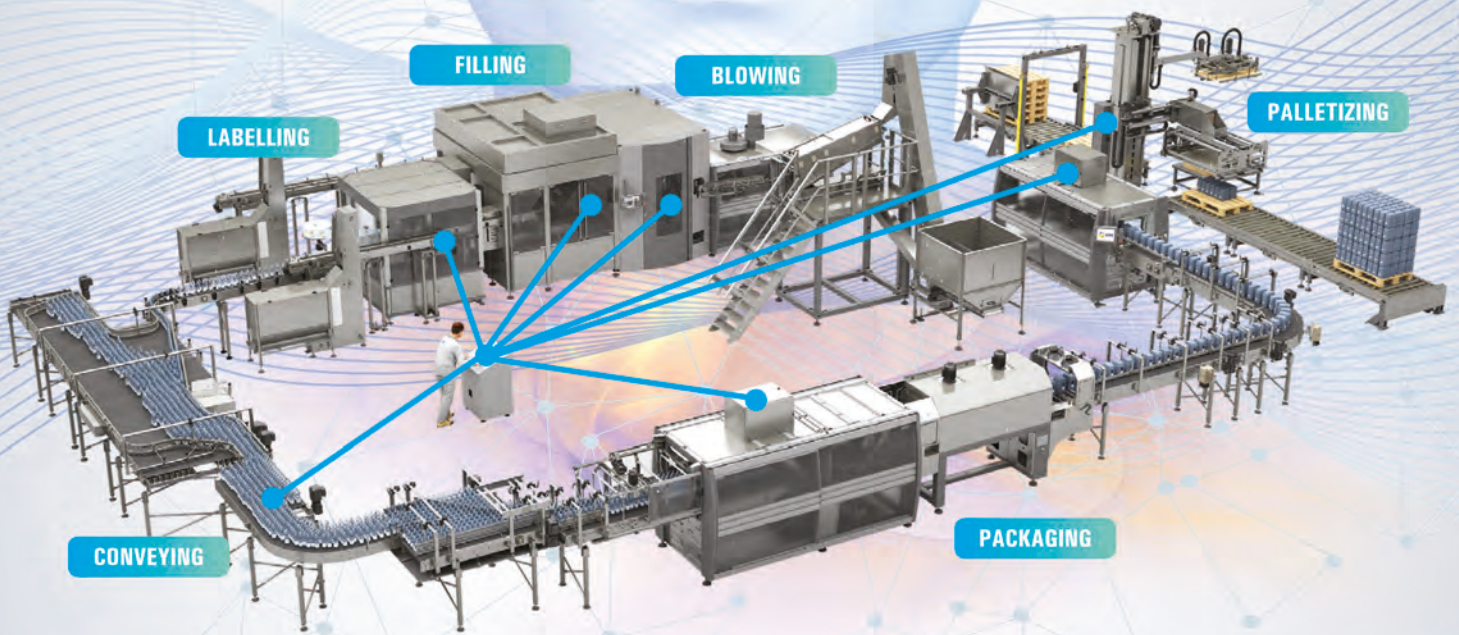
Abrir uma garrafa de vinho é um gesto cheio de significado, porque sob cada rolha há muito mais do que vinho só. De fato a rolha sela valores, cultura, tradição, inovação, entusiasmo, experiência e paixão. Cada fase do processo de produção é realizada cuidadosamente, os controles são meticulosos a fim de obter um produto de qualidade; nada é deixado ao acaso, porque a atenção aos detalhes é a força da empresa francesa. 🏰

www.smigroup.it

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



ALIMENTADORES DE PISTONES CON ALTO NIVEL DE AUTOMACIÓN Y SISTEMA AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA PARA EL SECTOR ALIMENTARIO

Zilli & Bellini proporciona el diseño y la construcción de una amplia gama de máquinas para envasar productos alimenticios en embalajes rígidos. La empresa suministra también varias soluciones para agregar frutas en trozos a bebidas ya envasadas, como zumo de naranja, piñas en cubitos, pulpa de mango, duraznos, ...Zilli & Bellini también proporciona soluciones para cerrar los embalajes; las máquinas pueden manejar botellas, frascos, latas hechas de hojalata, aluminio, vidrio y plástico con una capacidad de hasta 5 Kg. La gama de productos alimenticios es amplia: polvos, cócteles de frutas, pasta de chocolate, verduras, concentrado de tomate, salsas con o sin trozos, carne, aceite, ghee, pescado, comidas preparadas, ...La velocidad de las líneas de envase y soldadura para costura de Zilli & Bellini puede ser de 10 a 1200 embalajes por minuto.

La investigación y el desarrollo de Zilli & Bellini es el foco de su éxito. Hemos desarrollado nuestras tecnologías teniendo en cuenta los dos principales objetivos de nuestros clientes: acelerar la variación del tamaño de los embalajes; obtener los estándares sanitarios solicitados, a través de la limpieza automática del alimentador, después de la producción. En cuanto a los alimentadores de pistones, las innovaciones y mejoras son enormes. Hace unos años, Zilli & Bellini introdujo en el mercado una nueva generación de alimenta-





Zilli & Bellini está presente en 76 países diferentes; ¡cerca de dos mil máquinas Zilli & Bellini están trabajando en todo el mundo!



dores de pistones (alimentadores de pistones con válvula Plunger) logrando mejor precisión en el envase, debido a la válvula de nueva concepción. Los alimentadores de pistones Plunger, para algunas aplicaciones, son el non plus ultra de la tecnología del sector alimentario, también porque es posible ejecutar un C.I.P. completamente controlado por el sistema PLC, sin desmontar ninguna parte del alimentador. Los alimentadores de pistones Plunger C.I.P. cumplen con los más altos estándares de higiene y minimizan el tiempo de mantenimiento. El gran éxito de los alimentadores de pistones Plunger empuja a Zilli & Bellini a seguir el camino de la innovación en las máquinas alimentadoras de pistones. La idea es la de colocar un C.I.P., controlado por el PLC, en los alimentadores de pistones con válvula rotativa estándar. Con esta actualización, solo al presionar la pantalla, un dispositivo mecánico saca los pistones de los cilindros. Con esta operación se puede ejecutar un ciclo de lavados extremadamente eficiente de una manera muy fácil; además, verificar la estanquidad de los cierres de los envases es muy fácil y rápido.

Las principales ventajas del sistema automático de limpieza son: limpieza constante; menos riesgos vinculados a la habilidad de los operadores; tiempo de limpieza fijo, importante para la planificación de la producción.

Fijando los parámetros del tamaño de cada tipo de envase para cada producto, los operadores solo tienen que recuperarlos por la HMI. De esta manera la actuación es flexible y rápida.

La profunda experiencia del personal técnico de Zilli & Bellini garantiza a sus clientes una excelente actividad de consultoría. Está disponible un servicio de pruebas con prototipos para llevar a cabo el estudio de viabilidad de los proyectos del cliente.

Zilli & Bellini está al lado de sus clientes en el desarrollo de tecnologías para mejorar la calidad y la eficiencia en las industrias alimentarias.

www.zilli-bellini.com

Alimentadores de pistões altamente automatizados e sistema automático de limpeza para o setor alimentar

Zilli & Bellini está presente em 76 países diferentes; cerca de duas mil máquinas zilli & bellini estão funcionando em todo o mundo!

A Zilli & Bellini fornece desenho e realização de uma ampla gama de máquinas para o acondicionamento de produtos alimentares em embalagens rijas. A empresa proporciona também soluções diferentes para adicionar pedaços de frutas a bebidas já acondicionadas, como suco de laranja, abacaxi em cubinhos, polpa de manga, pêssegos,... A Zilli & Bellini também fornece soluções para fechar tais embalagens; as máquinas podem operar com garrafas, potes, latas feitas de chapa de estanho, alumínio, vidro e plástico e com capacidade até 5 kg. A gama de produtos alimentares é ampla: desde os em pó, até aos coqueteles de frutas, creme de chocolate, verduras, concentrado de tomate, molhos com ou sem pedaços, carne, óleo, ghee, peixe, refeições prontas,... A velocidade das linhas de acondicionamento e soldagem por costura da Zilli & Bellini pode ser de 10 até 1200 embalagens por minuto.


Focalizando pesquisa e desenvolvimento a Zilli & Bellini tem alcançado grande êxito.

Desenvolvemos nossas tecnologias tendo em vista os dois objetivos mais importantes para os nossos clientes: acelerar a variação do tamanho das embalagens; obter os padrões sanitários solicitados por meio da limpeza automática do alimentador, após a produção. Em relação aos alimentadores de pistões, as inovações e as melhoras têm sido

enormes. Há alguns anos, a Zilli & Bellini introduziu no mercado uma nova geração de alimentadores de pistões (alimentadores de pistões com válvula Plunger) conseguindo maior precisão na alimentação, devido à válvula de conceito novo. Os alimentadores de pistões Plunger, em algumas aplicações, representam o non plus ultra da tecnologia do setor alimentar, graças também à possibilidade de mandar executar um programa C.I.P. sob o controle dum sistema PLC, sem desmontar parte do alimentador alguma. Os alimentadores de pistões Plunger C.I.P atendem aos mais altos padrões de higiene e minimizam o tempo de manutenção. O grande sucesso dos alimentadores de pistões Plunger faz com que a Zilli & Bellini continue no caminho da inovação nas máquinas de alimentação de pistões. A idéia é a de colocar um C.I.P., controlado pelo PLC, nos alimentadores de pistões com válvula rotativa standard. Por esta atualização, é suficiente pressionar a tela para que um dispositivo mecânico retire os pistões dos cilindros. Com esta operação, você pode mandar executar um ciclo de lavagens

extremamente eficiente de uma maneira muito fácil; também a averiguação do apertos dos fechamentos das embalagens é muito fácil e rápida.

As principais vantagens do sistema automático de limpeza são os seguintes: limpeza constante; menos riscos associados à habilidade dos operadores; tempo de limpeza fixo, funcional ao planejamento da produção. Fixando os parâmetros do tamanho de cada tipo de embalagem para cada produto, os operadores apenas precisarão recuperá-los pela HMI. Desta forma, a atuação torna-se flexível e rápida. A grande experiência da equipe técnica da Zilli & Bellini garante ótima consultoria aos seus clientes, a disposição dos quais há um serviço de teste com protótipos para realizar o estudo de viabilidade dos projetos do cliente.

A Zilli & Bellini trabalha em conjunto com seus clientes para o desenvolvimento de tecnologias a fim de melhorar a qualidade e a eficiência nas indústrias alimentares. 

www.zilli-bellini.com





COLUSSI ERMES

Advanced Washing Systems

Large capacities of up to 6,400 crates/hour, speed and perfect drying, these are just some of the features which, together with the possibility of treating crates of different types, set the new generation Colussi Ermes centrifugal dryers apart from the rest.

Continuous innovation over the years has led not only to the creation of ever more powerful spin dryers with increased performance levels, but also to the birth of the "super-compact" spin dryer for crates; a machine able to combine large drying capacity with a minimum footprint.

The Colussi Ermes crate spin dryers can be included in existing systems as well as new installations; a design which has been designed in terms of the footprint and the parts, allowing it to be adapted to extremely limited areas.

Tailor-Made Washing Solutions

COLUSSI ERMES is a worldwide leader in the design and manufacture of custom made washing systems in various food sectors, such as the bakery, confectionery, chocolate, meat and dairy, and also in logistics, pharmaceutical, hospital and automotive Industry.

Every project is extensively studied, customized and developed by Colussi Ermes specialists in order to ensure the highest investment payback in terms of productivity, functionality and safety, thus reducing both energy expenditure and environmental impact.



Colussi Ermes - Via Valcunsat 9
33072 Casarsa della Delizia (PN) Italy
Tel: +39 0434 86309
www.colussiermes.com



COLUSSI ERMES

Colussi Ermes es líder en la producción de sistemas de lavado para la industria alimentaria, con más de 5.000 instalaciones construidas en todo el mundo. La experiencia, la investigación y el know-how han llevado a lo largo de los años a una especialización, así en los sectores de panificación, chocolate, confitería, carne, lácteos, frutas, verduras, aves y pescado, como en los más complejos sectores farmacéutico, hospitalario, logístico y automotriz.

Hoy Colussi Ermes es una empresa que exporta a todo el mundo, expandiéndose dentro de muchos países. España, Alemania, Australia y América del Norte son los mercados donde alcanzamos objetivos comerciales cada vez más importantes. Además, con el objetivo de fortalecer la entrada en el mercado estadounidense, Colussi Aws Inc. se ha establecido en California, junto con una marca estadounidense.

100% INOCUIDAD ALIMENTARIA

Las plantas especiales de Colussi Ermes cumplen con los estándares internacionales más estrictos y rigurosos en términos de higiene (HAC-CP) y cuentan con tecnologías innovadoras, como el programa de lavado automático CIP (Clean In Place), que preserva y purifica las líneas de producción de contaminantes orgánicos e inorgánicos.

En la producción y distribución de productos alimenticios y, en particular, en el sector farmacéutico-hospitalario, la seguridad de la higiene es imprescindible, ya que garantiza y protege la salud y la seguridad de los consumidores. Esta es una de las razones por las cuales muchas empresas líderes mundiales confían en nuestras plantas.





La innovación y la organización para garantizar la competitividad, la flexibilidad, la calidad y la seguridad alimentaria al 100% y una protección ambiental absoluta son los valores de Colussi Ermes

 **COLUSSI ERMES**
Advanced Washing Systems



Colussi Ermes

INOVAÇÃO E ORGANIZAÇÃO PARA GARANTIR COMPETITIVIDADE, FLEXIBILIDADE, QUALIDADE E 100% DE SEGURANÇA ALIMENTAR PARA PROTEÇÃO AMBIENTAL ABSOLUTA SÃO OS VALORES DA COLUSSI ERMES

A Colussi Ermes é líder global quanto a projeto e produção de máquinas de lavar sob medida para a indústria alimentícia, tendo realizado mais de 5000 máquinas em todo o mundo. Experiência, pesquisa e know-how contribuíram para garantir que a empresa, ao longo dos anos, se especializasse não apenas nos setores de panificação; confeitaria; chocolate; carne; laticínios; frutas e legumes; avícola e da pesca; mas também em áreas mais complexas como as da farmacêutica, hospitalar, logística e automotivo.

Hoje, a Colussi Ermes é uma empresa que exporta para todo o mundo, e quase capilarmente em muitos países. Espanha, Alemanha, Austrália e América do Norte são os mercados em que atingimos constantemente as metas de vendas mais importantes. Além disso, com o objetivo de fortalecer a entrada no mercado americano, a Colussi Aws Inc., na Califórnia, estabeleceu-se juntamente com uma marca totalmente americana.

100% DE SEGURANÇA ALIMENTAR

Os sistemas especializados da Colussi Ermes cumprem plenamente os mais rigorosos e severos padrões internacionais de higiene (HACCP) e utilizam tecnologias inovadoras como, por exemplo, o programa de lavagem

El Sistema CE es un proceso que caracteriza el modus operandi de Colussi Ermes y lo distingue en el mercado al posicionarlo con una importante ventaja competitiva. El Sistema CE se basa en la creación de “personalización y valor para el cliente” al explotar todos los conocimientos y la experiencia adquiridos en la construcción de grandes sistemas de lavado.

Diseño innovador, líneas redondeadas, atención al detalle, máxima eficiencia y búsqueda continua de la perfección para el logro de una higiene absoluta.

MÁXIMA EFICIENCIA ENERGÉTICA Y DE PRODUCCIÓN.

Las pequeñas y grandes industrias del sector alimentario que utilizan los sistemas diseñados y construidos por Colussi Ermes todos los días han podido observar ventajas significativas a lo largo del tiempo, tales como:

- reducción drástica en el uso de energía y productos químicos;
- lavado completamente ecológico;
- tiempo de lavado reducido manteniendo estándares muy altos de higiene y sanidad;
- mayor capacidad productiva pero también mayor seguridad para el personal;
- mejoras en el desempeño del personal. 🏠

www.colussiermes.com

automática no lugar “Clean in Place” (CIP), que preserva e limpa as linhas de produção, removendo os contaminantes orgânicos e inorgânicos. Na produção e distribuição de alimentos e no setor farmacêutico-hospitalar, a garantia da higiene é um pré-requisito indispensável para salvaguardar e proteger a saúde e a segurança dos consumidores. Essa é uma das razões pelas quais as principais empresas globais confiam em nossos sistemas.

O Sistema CE é um processo que caracteriza o modus operandi da Colussi Ermes, diferenciando-o de outras empresas presentes no mercado e proporcionando uma significativa vantagem competitiva. O sistema CE baseia-se na criação de “personalização e valor para o cliente”, desfrutando o know-how e a experiência adquiridos na construção de grandes sistemas de lavagem.

Desenho inovador, formas arredondadas, detalhes acurados, alta eficiência e pesquisa contínua para com a perfeição, a fim de alcançar a higiene absoluta.

POUPANDO RECURSOS

Grandes e pequenas empresas que trabalham no mercado de alimentos e usam máquinas COLUSSI ERMES alcançaram vantagens extraordinárias, como:

- redução drástica do uso de energia e produtos químicos;
- realização de lavagens totalmente ecológicas;
- tempo de lavagem reduzido mantendo padrões higiênicos e sanitários muito elevados;
- maior capacidade produtiva mas maior segurança para o pessoal também;
- melhoras na atuação do pessoal. 🏠

www.colussiermes.com



YOUR EXPERIENCE. OUR TECHNOLOGY. AMAZING RESULTS.



BNX: LOW PRESSURE AND REVERSE FLAME STEAM BOILER

The BNX low pressure and reverse flame steam boiler, with steam drum technology, provides the production process saturated steam with the right degree of humidity which, in contact with the product, maintains the fragrance and browning features. The perfect relation between content and exchange surface ensures maximum reliability and high performance.

icicaldaie.com



RUMMO NACE DE NUEVO GRACIAS A SOCIOS ÚNICOS

En octubre de 2015, unas condiciones meteorológicas adversas azotaron la zona de Sannio, en la región de Campania. Las fuertes lluvias provocaron el desbordamiento de tres ríos, Calore, Tammaro y Sabato, cubriendo de agua y lodo la zona industrial de Valentino. La tormenta golpeó violentamente la histórica fábrica de pasta Rummo: la maquinaria fue destruida y las materias primas fueron dañadas, la producción tuvo que pararse.

A pesar del daño irreversible, la administración nunca consideró la idea de cerrar. Gracias a la determinación de sus empleados, alrededor de 150, y con la ayuda de la Web, surgió espontáneamente en las redes sociales una cadena de solidaridad que llevó a consumidores y supermercados de toda Italia a comprar productos Rummo.

El hashtag #saveRummo se volvió viral y la marca salió de la tragedia con el lema “el agua no pudo sua-

vizarnos”. Rummo es una empresa familiar que produce sémola de trigo duro desde 1846, exportándola a 45 países de todo el mundo y lo ha hecho durante mucho tiempo, gracias al arduo y apasionado trabajo de la dirección y sus empleados.

Otros protagonistas invaluable del nuevo florecimiento son los numerosos socios con los que trabaja Rummo, profesionales calificados y confiables que apoyaron la causa desde el principio.

Entre ellos se encuentra la empresa veneciana ICI Caldaie, que ha contribuido a la mejora energética de la fábrica con su experiencia.

El comienzo de una colaboración exitosa

En el año siguiente a la inundación, Rummo decidió modernizar sus plantas con el fin de reducir significativamente el consumo de energía primaria, manteniendo su alto estándar de calidad.

#SAVERUMMO IS ICI CALDAIE'S CONTRIBUTION

Para lograr este ambicioso objetivo, Rummo decidió utilizar una importante ESCO (Energy Service Company) que opera en el sector industrial, el Sistema S4E (www.s4esystem.it). Esta empresa trabaja desde hace algún tiempo con ICI Caldaie, fabricante italiano de calderas y generadores de vapor con sede en Verona. S4E System solicitó de inmediato una importante colaboración entre Rummo e ICI Caldaie, cuya posición está a la vanguardia del panorama italiano. Desde principios del nuevo siglo, ICI Caldaie trabaja en la investigación de posibles alternativas en el sector de la producción de energía, con el objetivo de reducir las emisiones de dióxido de carbono y construir instalaciones efectivamente sostenibles.

Con ese fin, ICI Caldaie siempre ha contado por un lado con la colaboración de socios nacionales e internacionales, junto con centros de investigación, universidades y empresas





La combinación de múltiples habilidades da lugar a proyectos personalizados y eficientes. ICI Caldaie demuestra ser un socio valioso en el camino hacia la eficiencia energética



#SAVERUMMO IS ICI CALDAIE'S CONTRIBUTION

A RUMMO RENASCEU, GRAÇAS A PARCEIROS ÚNICOS

A COMBINAÇÃO DE MÚLTIPLAS HABILIDADES DÁ ORIGEM A PROJETOS CUSTOMIZADOS E EFICIENTES. ICI CALDAIE PROVA SER UM PARCEIRO PRECIOSO INDO A CAMINHO DA EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

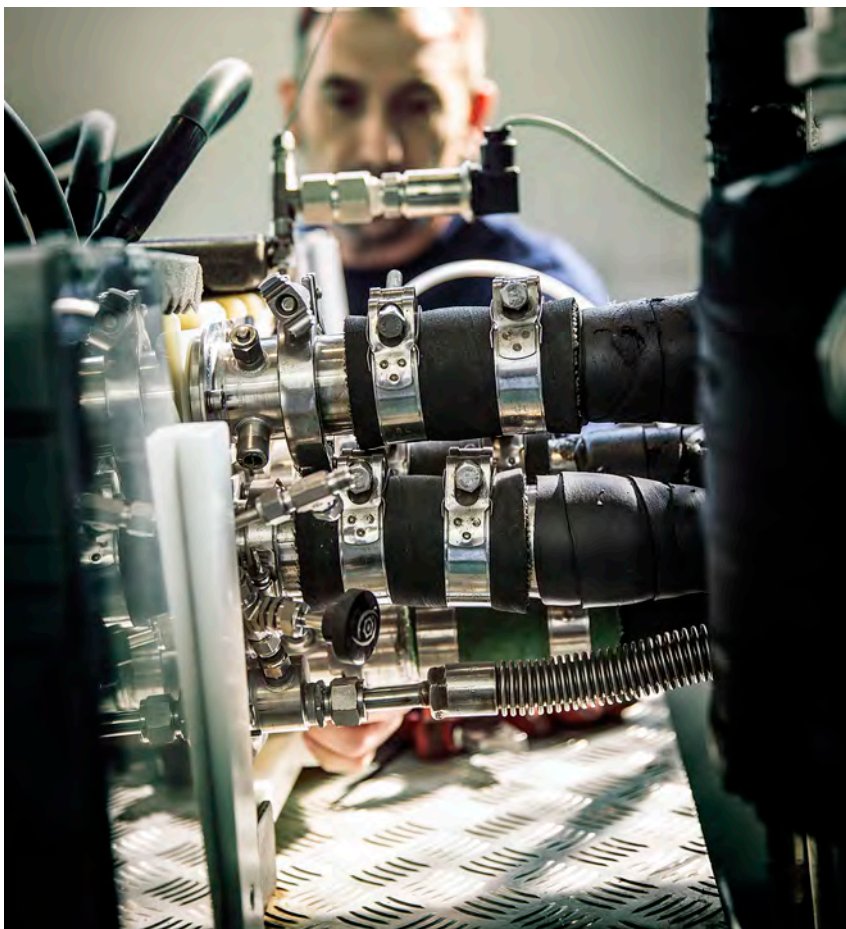
Em outubro de 2015, condições climáticas severas atingiram a área do Sannio, na região Campânia. As fortes chu-

vas provocaram o transbordamento de três rios - Calore, Tammaro e Sabato - cobrindo de água e lama a zona industrial de Ponte Valentino. A tempestade atingiu violentamente a histórica fábrica de massas alimentícias Rummo: destruído o maquinário e danificadas as matérias-primas, a produção teve que ser interrompida.

Apesar dos danos irreversíveis, a administração nunca considerou a ideia de fechar. Graças à determinação dos seus empregados, cerca de 150, e com a ajuda da Web, uma corrente de solidariedade emergiu

de forma espontânea nas redes sociais, levando consumidores e supermercados da Itália toda a comprar os produtos da Rummo.

A hashtag #saveRummo se tornou viral e a marca saiu-se da tragédia com o slogan "a água não conseguiu nos suavizar". A Rummo é uma empresa de gestão familiar que produz massa de sêmola de trigo duro desde 1846, exportando-a para 45 países do mundo e continua fazendo-o há muito tempo, graças ao trabalho árduo e apaixonado da administração e dos seus empregados. Outros protagonistas inestimáveis do novo florescimento são os muitos parcei-



manufactureras y por otro lado con métodos innovadores, como pensar de forma holística, para que la empresa identifique problemas complejos para ser resueltos con soluciones verdaderamente innovadoras. ICI Caldaie, de hecho, cree firmemente que solo a través de un conocimiento multifacético y versátil es posible crear un sistema verdaderamente eficiente y funcional. En el caso específico de Rummo, el desafío era continuar mejorando la calidad de su producción, al mismo tiempo que se reducía el costo energético y el impacto ambiental de la empresa. Utilizando la experiencia de cada uno, ICI Caldaie y S4E System han desarrollado varias soluciones que cumplen perfectamente con los requisitos de Rummo.

Implementaciones y resultados

La actividad de diseño y modernización se realizó a lo largo de 2016 en colaboración con los técnicos de fábrica y finalizó en 2017. Las intervenciones se centraron principalmente

Ahorro anual en la fábrica de Pasta Rummo gracias a las intervenciones ICI CALDAIE y S4E

Poupança anual na fábrica da Pasta Rummo graças às intervenções ICI CALDAIE e S4E



TOTAL ECONOMIC SAVINGS

154.100 € /year



TONS OF CO₂ SAVING EVERY YEAR

800 Ton/year



equivalent to the emissions of 100 medium-sized cars that make 65,000 km



TOTAL POWER SAVING

1.202.359 kWh/year





ros com quem trabalha a Rummo, profissionais qualificados e confiáveis que apoiaram a causa desde o começo.

Entre eles está a empresa veneziana ICI Caldaie, que tem contribuído para a melhoria energética da fábrica com a sua perícia.

O início de uma colaboração de sucesso

No ano seguinte à inundação, a Rummo decidiu modernizar suas instalações querendo reduzir significativamente o consumo de energia primária, porém mantendo seu padrão de alta qualidade.

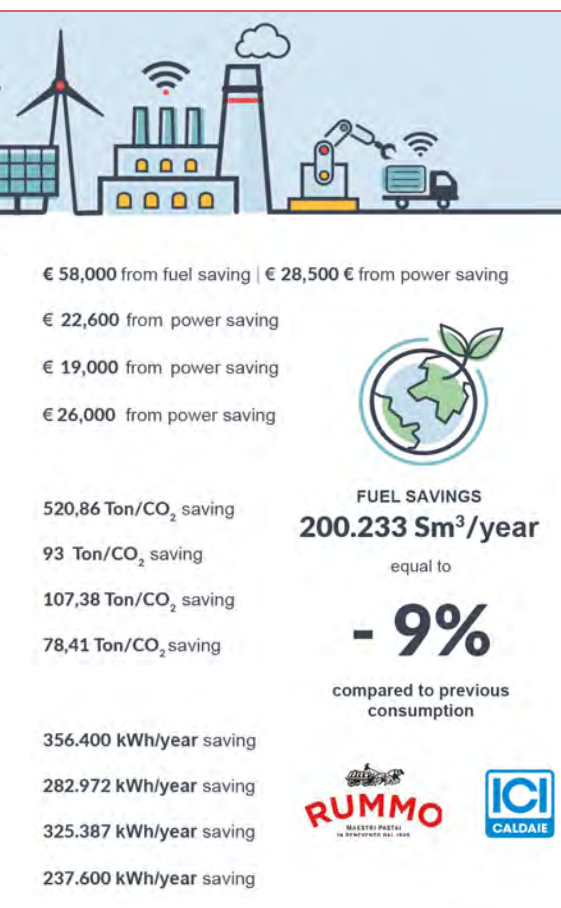
Para atingir este objetivo ambicioso, a Rummo decidiu recorrer a uma importante ESCO (Energy Service Company) que opera no setor industrial, a S4E System (www.s4esystem.it). Esta empresa já trabalhava há algum tempo com a ICI Caldaie, um fabricante italiano de caldeiras e geradores de vapor com sede em Verona. A S4E System solicitou logo uma colaboração importante entre a Rummo e a ICI Caldaie, cuja posição é de vanguarda na cena italiana. Desde o início do novo século, a ICI Caldaie vem trabalhando na pesquisa das alternativas possíveis no setor da produção de energia, com o objetivo de reduzir as emissões de dióxido de carbono e construir instalações efetivamente sustentáveis.

Para isso, a ICI Caldaie sempre contou por um lado com a colaboração de parceiros nacionais e internacionais, junto com centros de pesquisa, universidades e empresas manufatureiras e por outro lado com

métodos inovadores, como pensar de forma holística, para a empresa identificar problemas complexos a serem resolvidos por soluções verdadeiramente inovadoras. A ICI Caldaie, de fato, acredita fortemente que apenas através de um know-how multifacetado e versátil é possível criar um sistema verdadeiramente eficiente e funcional. No caso específico da Rummo, o desafio era continuar a melhorar a qualidade da sua produção, mas reduzindo ao mesmo tempo o custo da energia e o impacto ambiental da empresa. Fazendo uso da experiência um do outro, a ICI Caldaie e a S4E System desenvolveram várias soluções que atendem perfeitamente aos requisitos da Rummo.

Implementações e resultados

A atividade de concepção e modernização foi realizada ao longo de 2016 em colaboração com os técnicos da fábrica e terminou em 2017. As intervenções concentraram-se principalmente na usina de aquecimento, mas envolveram também a usina de refrigeração, as de ar comprimido e de vácuo e o sistema geral de monitorização energética das usinas de aquecimento e refrigeração, incluindo o procedimento de diagnóstico energético de



en la planta de calefacción, pero también involucraron la planta de refrigeración, aire comprimido y vacío y el sistema general de control energético de las plantas de calefacción y refrigeración, incluido el procedimiento de diagnóstico energético de acuerdo con el Decreto Legislativo 102/2014. La principal intervención en la planta de calefacción fue mejorar la eficiencia de la producción de agua sobrecalentada. El Sistema S4E identificó el principal problema al detectar una situación ex ante con un 86% de eficiencia, caracterizada por la presencia de una caldera que utiliza aceite diatérmico como fluido caloportador intermedio para la producción de agua sobrecalentada a 140° C.

En esa caldera específica, había un precalentador de aire de combustión. Se decidió mejorar la eficiencia de la producción de agua sobrecalentada mediante la introducción de una caldera ICI ASGX EN 6000 con una caldera de agua sobrecalentada de 6 MW, equipada con un economizador para la recuperación de calor de los gases de combustión y caracterizada por una eficiencia útil nominal de 94%.

Hasta ahora, la caldera que trabaja en las tres líneas de producción de la Sala 2 produce, a plena capacidad, aproximadamente el 50% de la potencia nominal. Esto se traduce en un ahorro en el consumo de metano de 200.233 Sm³/año, lo que corresponde a unos 58.000 €/año. La nueva configuración del sistema también elimina la bomba de circulación de aceite diatérmico (bomba de aceite diatérmica Q = 400mc/h H = 35mt cl Pel ass = 45kWel) con un consiguiente ahorro de electricidad equivalente a 356.400 kWh/año, unos 28.500 €/año.

El camino de la eficiencia energética ha producido así los resultados esperados: menores costes y menor impacto medioambiental. Sobre todo, la intervención diseñada por el Sistema S4E y llevada a cabo mediante la

implantación de una caldera ICI Caldaie, permitió un ahorro de unos 234 TEP/año, una reducción de costes de unos 86.500 €/año y una disminución de unos 520,86 toneladas de CO₂. El proceso de mejora energética no se limita a esto, sino que involucra a otros sectores con excelentes resultados. En la planta de refrigeración, por ejemplo, se logró una reducción en el consumo de energía para la producción de agua enfriada cambiando la configuración del sistema y mejorando la eficiencia de la producción de agua enfriada al alcanzar un EER de 4.5.

Este resultado fue posible gracias a la inserción de unidades frigoríficas con compresores de tornillo bajo inversor y la sustitución del intercambiador de calor de placas por desacoplador hidráulico para intercambio directo y mezclado, trabajando a las mismas temperaturas que los túneles de refrigeración a 14° C. El ahorro de energía eléctrica es de 282.972 kWh / año, lo que equivale a unos 22.600 € / año, es decir, 93 toneladas de CO₂ menos liberadas a la atmósfera. En cuanto a la planta de aire comprimido, la situación ex ante se basó en compresores de velocidad fija.


Estos fueron sustituidos por compresores inverter, lo que supuso un ahorro energético del 30%, alrededor de 325.387 kWh/año, lo que corresponde a unos 26.000 €/año y una reducción de alrededor de 107,38 toneladas de CO₂. Finalmente, en la instalación de vacío, la bomba de vacío ha sido sustituida por una bomba de anillo líquido refrigerada por el agua helada producida por las unidades frigoríficas con bomba refrigerada por aire.

Esta sustitución permitió un ahorro de energía eléctrica de 30 kWel además de no utilizar agua enfriada para refrigeración, lo que supone un ahorro de energía eléctrica de 237.600 kWh/año, equivalente a unos 19.000

€/año y unos 78,41 toneladas de CO₂ emitidas menos a la atmósfera. S4E System también introdujo un sistema de monitoreo de energía para la planta de calefacción y refrigeración, y también instaló cuadros de distribución con PLC e interfaz digital para reemplazar dispositivos electromecánicos anteriores sin interfaz digital. En 2019 Rummo contrató a S4E System para realizar el procedimiento de diagnóstico energético de acuerdo con el Decreto Legislativo 102/2014.

En una situación crítica, el socio adecuado lo ayuda a lograr el éxito

Cuando las necesidades del cliente se satisfacen por completo, no hay duda de éxito. El éxito se hace posible en empresas que no se consideran a sí mismas como meros productores individuales, sino que ven el proyecto en una dimensión ampliada. Solo si se está impulsado por el deseo de lograr una solución integral ante la complejidad es posible, de hecho deseable, establecer alianzas con otras empresas que tengan diferentes especializaciones y sumen múltiples competencias para el desarrollo de proyectos complejos y completos. Con esta ambición en mente, una empresa como ICI Caldaie colaboró en el proceso de mejora energética de otra empresa, en este caso Rummo, no solo poniendo a disposición sus calderas, sino participando en un proceso que involucra a otras áreas. A partir de una urgencia concreta, haciendo útiles las acciones de ahorro energético, se logró crear una condición de ahorro en un sentido más amplio, haciendo sostenible la empresa, preservando la alta calidad de sus estándares de eficiencia y productividad.

Esta historia nos enseña que, con los socios adecuados, es posible crear no solo un producto, sino un sistema completo, innovador... y a la medida. 

www.icicaldaie.com



acordo com o Decreto Legislativo 102/2014. A intervenção principal na instalação de aquecimento foi a de melhorar a eficiência da produção de água superaquecida. A S4E System identificou o problema principal ao detectar uma situação ex-ante com uma eficiência de 86%, caracterizada pela presença de uma caldeira usando óleo diatérmico como fluido de transferência de calor intermediário para a produção de água superaquecida a 140° C. Nessa caldeira específica, havia um pré-aquecedor de ar de combustão. Decidiu-se assim melhorar a eficiência da produção de água superaquecida pela introdução de uma caldeira ICI ASGX EN 6000 com caldeira para água superaquecida de 6 MW, equipada com economizador para recuperação de calor de gases de combustão e caracterizada por uma eficiência útil nominal de 94%. Até o momento, a caldeira trabalhando nas três linhas de produção da Sala 2 produz, à plena capacidade, cerca de 50% da potência nominal. Isto traduz-se numa poupança no consumo de metano de 200.233 Sm³/ano, o que corresponde a cerca de 58.000 €/ano. A nova configuração do sistema também elimina a bomba de circulação de óleo diatérmico (bomba de óleo diatérmico Q= 400mc/h H=35mt c.l. Pel ass=45kWel) com uma consequente poupança de eletricidade igual a 356.400 kWh/ano, cerca de 28.500 €/ano.

O caminho da eficiência energética produziu, assim, os resultados esperados: custos mais baixos e impacto ambiental reduzido. Sobre tudo, a intervenção concebida pela S4E System e efectuada através da introdução de uma caldeira ICI Caldaie, permitiu uma poupança de cerca de 234 TOE/ano, uma redução de custos de cerca de 86.500 €/ano e uma diminuição de cerca de 520,86 toneladas de CO₂. O pro-


cesso de melhoria energética não se limita a isso, mas envolveu outros setores com excelentes resultados. Na instalação de refrigeração, por exemplo, uma redução no consumo de energia para a produção de água refrigerada foi alcançada alterando a configuração do sistema e melhorando a eficiência da produção de água refrigerada ao atingir um EER de 4,5. Este resultado foi possível graças à inserção de unidades frigoríficas com compressores parafuso sob inversor e substituição do trocador de calor de placas por desacopladora hidráulica para troca direta e mistura, trabalhando às mesmas temperaturas dos túneis de resfriamento de 14° C. A economia de energia elétrica é igual a 282.972 kWh/ano, o equivalente a cerca de 22.600 €/ano, ou seja, 93 toneladas de CO₂ a menos liberadas na atmosfera. Quanto à usina de ar comprimido, a situação ex-ante era baseada em compressores de velocidade fixa.

Estes foram substituídos por compressores inversores, o que resultou numa poupança de energia eléctrica de 30%, cerca de 325.387 kWh/ano, o correspondente a cerca de 26.000 €/ano e uma redução de cerca de 107,38 toneladas de CO₂. Finalmente, na instalação para vácuo, a bomba de vácuo foi substituída por uma bomba de anel líquido resfriada pela água refrigerada produzida pelas unidades de refrigeração com uma bomba resfriada a ar. Esta substituição permitiu uma poupança de energia eléctrica de 30 kWel para além da não utilização de água refrigerada para refrigeração, o que significa uma poupança de energia eléctrica de 237.600 kWh/ano, equivalente a cerca de 19.000 €/ano e cerca de 78,41 toneladas de CO₂ lançados a menos na atmosfera. A S4E System também introduziu um sistema de monitoramento de energia para a usina de aquecimento e resfriamento, e

instalou ainda quadros com PLC e interface digital para substituir os eletromecânicos anteriores sem interface digital. Em 2019 a Rummo contratou a S4E System para realizar o procedimento de diagnóstico energético de acordo com o Decreto Legislativo 102/2014.

Em uma situação crítica, o parceiro certo ajuda a alcançar o sucesso

Quando as necessidades do cliente são totalmente atendidas, não há dúvida de sucesso. O sucesso torna-se possível nas empresas que não pensam em si mesmas como meros produtores individuais, mas enxergam o projeto em uma dimensão ampliada. Somente se motivados pelo desejo de alcançar uma solução abrangente da complexidade é possível, de fato desejável, estabelecer parcerias com outras empresas que possuem diferentes especializações e agregar múltiplas competências para o desenvolvimento de projetos complexos e completos. Com esta ambição em mente, uma empresa como a ICI Caldaie colaborou no processo de melhoria energética de outra empresa, neste caso a Rummo, não apenas disponibilizando as suas caldeiras, mas participando de um processo de conceção envolvendo outras áreas. A partir de uma urgência específica, tornando úteis ações de poupança de energia, foi possível criar uma condição de poupança num sentido mais amplo, tornando a empresa sustentável, no entanto preservando a alta qualidade dos seus padrões de eficiência e produtividade.

Essa história nos ensina que, com parceiros certos, é possível criar não apenas um produto, mas um sistema completo, inovador... e sob medida. 

www.icicaldaie.com

MÁQUINAS HI-TECH PARA LA CONSERVERÍA

Cuomo es una empresa italiana especializada en el diseño y construcción de máquinas y líneas completas para envasado primario y secundario en la conservería. Cuando se fundó en 1964, era un negocio familiar; hoy se ha convertido en una empresa reconocida internacionalmente por su oferta de soluciones innovadoras y tecnológicamente avanzadas. El equipamiento disponible permite, de hecho, satisfacer todas las necesidades de la pequeña, mediana y gran conservería con máquinas y líneas completas para el envasado de diversos tipos de alimentos, desde carnes, pescados, hasta productos vegetales. Las oficinas y la fábrica de Cuomo están ubicadas en Nocera Inferiore (provincia de Salerno) y cubren un área de alrededor de 11.000 metros cuadrados, de los cuales 4.500 están cubiertos. La empresa opera en cuatro continentes a través de ventas directas y agentes que trabajan localmente.

Además de maquinaria para la conservería, la producción de Cuomo incluye otras dos divisiones para la producción de máquinas para el segmento de envases metálicos y tapones twist-off.

La enlatadora realiza todo el proceso de envasado de alimentos, tratamiento térmico de envases llenos y envasado secundario incluidos. El centro de estas líneas de producción son las unidades automáticas de llenado y cierre, capaces de llenar el embalaje por gravedad, ya sea volumétricamente o al vacío, antes de cerrar mediante cosedoras automáticas. Las máquinas para la conservería alcanzan velocidades de producción que van desde 60 a 1000 latas/1'(diámetro de latas de Ø52 a Ø155).

La división para la producción de envases metálicos ofrece una amplia gama





Cizallas para placas para envases primarios y secundarios para la industria alimentaria



MÁQUINAS HI-TECH PARA A INDÚSTRIA DE CONSERVAS

TESOURAS DE CHAPA PARA A EMBALAGEM PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

Cuomo é uma empresa italiana especializada na concepção e construção de máquinas e linhas completas para embalagens primárias e secundárias na indústria de conservas. Quando foi fundada, em 1964, era de gestão familiar; hoje passou a ser uma empresa reconhecida internacionalmente por sua oferta de soluções tecnologicamente avançadas e inovadoras. Os equipamentos disponíveis permitem, de facto, satisfazer todas as necessidades da pequena, média e grande indústria conserveira com máquinas e linhas completas para o acondicionamento de diversos tipos de alimentos, desde carne, peixe, até produtos vegetais. Os escritórios e a fábrica da Cuomo estão localizados em Nocera Inferiore (província de Salerno) e cobrem uma área de cerca de 11.000 metros quadrados, dos quais 4.500 estão cobertos. A empresa opera em quatro continentes através de vendas diretas e agentes trabalhando localmente.

Além do maquinário para a indústria de enlatados, a produção da Cuomo inclui duas outras divisões voltadas à produção de máquinas para o segmento de embalagens metálicas e o de tampas twist.

A máquina de enlatamento realiza o processo todo de acondicionamen-




de máquinas y líneas completas para la producción de latas de chapa blanca, tapones twist-off y tarros de vidrio para productos alimenticios como mermeladas, verduras, atún, ketchup, salsas, etc...

Entre las máquinas sobresalientes de Cuomo, también está la cosedora automática A480 con 10 cabezales de empalme (mientras las latas giran) y torreta de altura ajustable para colocar tapones metálicos en latas cilíndricas. Esta máquina extremadamente compacta está especialmente diseñada para cerrar latas.

Todas las máquinas y líneas Cuomo están diseñadas de una en una y están disponibles como máquinas automáticas específicas o en grupos de varias máquinas. Las partes en contacto con el producto son de acero inoxidable. Cuomo también dispone de un eficaz servicio de pre-venta y pos-venta, asistencia técnica y mantenimiento, tanto en Italia como en el extranjero.

Un valioso servicio de consultoría ayuda al cliente a elegir el equipo adecuado para sus necesidades específicas; acompaña a la instalación y puesta en marcha; asiste al cliente en la pos-venta y durante todo el ciclo de vida de la maquinaria. Además, Cuomo también fabrica una amplia gama de repuestos, herramientas y matrices que distribuye internacionalmente.

Cuomo se esfuerza constantemente por perseguir a una investigación de alto nivel tecnológico, controlando cuidadosamente los costos de producción y ejerciendo controles de calidad capilares, lo que le ha permitido a la empresa mantener los estándares de calidad certificados ISO 9001 durante más de 50 años. 

www.cuomoind.it


to de alimentos, tratamiento térmico de embalagens preenchidas e embalagens secundárias incluídos. O centro dessas linhas de produção são as unidades de preenchimento e fechamento automáticas, capazes de encher a embalagem por gravidade, volumetricamente ou a vácuo, antes do fechamento por grampeadoras industriais automáticas. As máquinas para a indústria conserveira atingem velocidades de produção que variam de 60 a 1000 latas/1' (diâmetro latas de Ø52 a Ø155).

A divisão para a produção de embalagens metálicas oferece uma ampla gama de máquinas e linhas completas para a produção de latas de folha-de-flandres, tampas twist e potes de vidro para produtos alimentícios como geléias, legumes, atum, ketchup, molhos, etc...

Entre as máquinas de destaque da Cuomo, há também a Grampeadora automática A480 com 10 cabeçotes de emenda (as latas roteando) e torre de altura ajustável para colocar tampas metálicas em latas cilíndricas. Esta máquina extremamente compacta é especialmente desenhada para o fechamento de latas.

Todas as máquinas e as linhas da Cuomo são desenhadas uma por uma e são disponíveis como máquinas automáticas específicas ou em grupos multi-máquina. As partes em contato com o produto são de aço inoxidável. A Cuomo também possui um serviço eficaz de pré e pós-venda, assistência técnica e manutenção, tanto na Itália como no exterior.

Um valioso serviço de consultoria auxilia o cliente na escolha do equipamento adequado às suas necessidades específicas; acompanha a instalação e o arranque; auxilia o cliente pós-venda e durante o inteiro ciclo de vida do maquinário. Além disso a Cuomo também fabrica uma ampla gama de peças de reposição, ferramentas e matrizes que distribui internacionalmente.

A Cuomo empenha-se constantemente para com a pesquisa de alto nível tecnológico, controlando cuidadosamente os custos de produção e exercendo controles de qualidade capilares, o que tem permitido à empresa manter padrões de qualidade certificados ISO 9001 há mais de 50 anos. 

www.cuomoind.it



Best PERFORMANCES in worst CONDITION

Created to work in extreme
environments, perfectly and
cleanly



LOS MOTORES MINI MOTOR: SEGURIDAD Y TECNOLOGÍA PARA EL SECTOR FOOD AND BEVERAGE

La continua evolución del sector Food&Beverage lanza constantemente nuevos y grandes desafíos a todas las empresas que trabajan como proveedores en este campo.

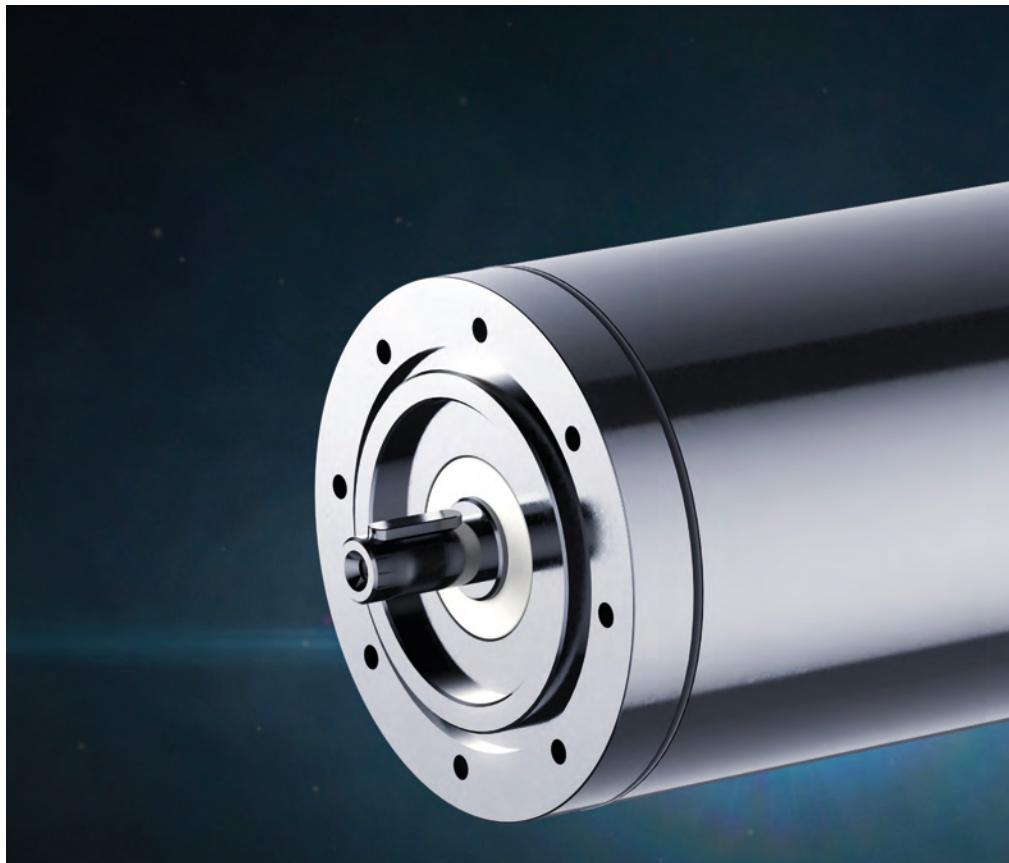
El objetivo sigue siendo reaccionar de manera rápida e innovadora ante las nuevas necesidades del mercado. Rapidez, limpieza, fuerza y control son algunas de las necesidades de las empresas que fabrican alimentos y bebidas.

Mini Motor, desde hace 55 años empresa líder en el sector de la automatización y del motion control, ha sabido aprovechar estas necesidades, combinando su profunda experiencia con la innovación de la Industria 4.0: así es como se crean las soluciones dedicadas al mundo Food&Beverage.

Las ventajas de la serie Clean de Mini Motor en la producción del sector

La línea Clean Products de Mini Motor está realizada pensando en ambientes con características extremas, como los de las empresas del campo de la alimentación y de las bebidas. Estos motores resisten tanto a la higienización mediante lavados con agua hirviendo, con presión alta, o con productos agresivos, como a la inmersión prolongada en líquidos y al contacto con agentes químicos.

El diseño de las soluciones de Mini Motor para el sector Food&Beverage respeta los requisitos del Hygienic Design y permite limpiar los aparatos desinfectando las partes más ocultas o de difícil alcance, garantizando la máxima seguridad en los lavados y en las desinfecciones.





Os motores Mini Motor: segurança e tecnologia para o sector Food and Beverage

A contínua evolução do sector Food&Beverage lança constantemente novos e grandes desafios para todas as empresas que atuam como fornecedoras neste campo.

O objetivo permanece sempre aquele de responder de modo rápido e inovador às novas necessidades do mercado.

Velocidade, limpeza, força e controlo são algumas necessidades das empresas que produzem alimentos e bebidas.

Mini Motor, desde há 55 anos empresa líder no sector da automação e do controlo de movimento, tem sabido atender a estas exigências ao combinar a profunda experiência adquirida com a inovação da Indústria 4.0: assim nasceram as soluções dedicadas ao mundo Food&Beverage.

As vantagens da série Clean de Mini Motor na produção do sector

A linha Clean Products da Mini Motor é realizada a pensar em ambientes com características extremas, como aqueles das empresas alimentares

Estas características son el punto fuerte de la línea Clean, de la que forman parte las series Acero Inoxidable IP69K y Aluminio IP67.

Para todas las aplicaciones que requieren un estándar de estanqueidad con certificado IP67, Mini Motor ha realizado un concept drive digital capaz de regular la velocidad de los motores y los motorreductores a través de un control vectorial sensorless: es el DRF, construido según las directrices dictadas por el European Hygienic Engineering & Design Group, que se puede aplicar a los motores asíncronos trifásicos hasta 270 vatios ACF, MCF, PCF y PAF.

Las características técnicas del DRF son ideales para aplicaciones en el sector lácteo, confitero, vinícola, de la elaboración de fruta y verdura, del aceite y los demás sectores alimentarios.

Los motores de acero inoxidable 316L Mini Motor, aliados indispensables para instalaciones de procesamiento alimentario y embalaje.

Entre los productos funcionales a este mercado y diseñados para cumplir sus requisitos más elevados se encuentran los motores de acero de la serie Mini Motor IP69K, que garantizan higiene, fiabilidad y seguridad.

Los motores de acero inoxidable 316L se pueden aplicar a los sistemas de curado de fábricas de jamones y embutidos, pero también a las plantas de elaboración de pescado, precisamente porque están realizados con un material capaz de resistir a la oxidación en contacto con la sal, las soluciones salinas de alta concentración y la acidez típica de algunos productos alimentarios, como el tomate.

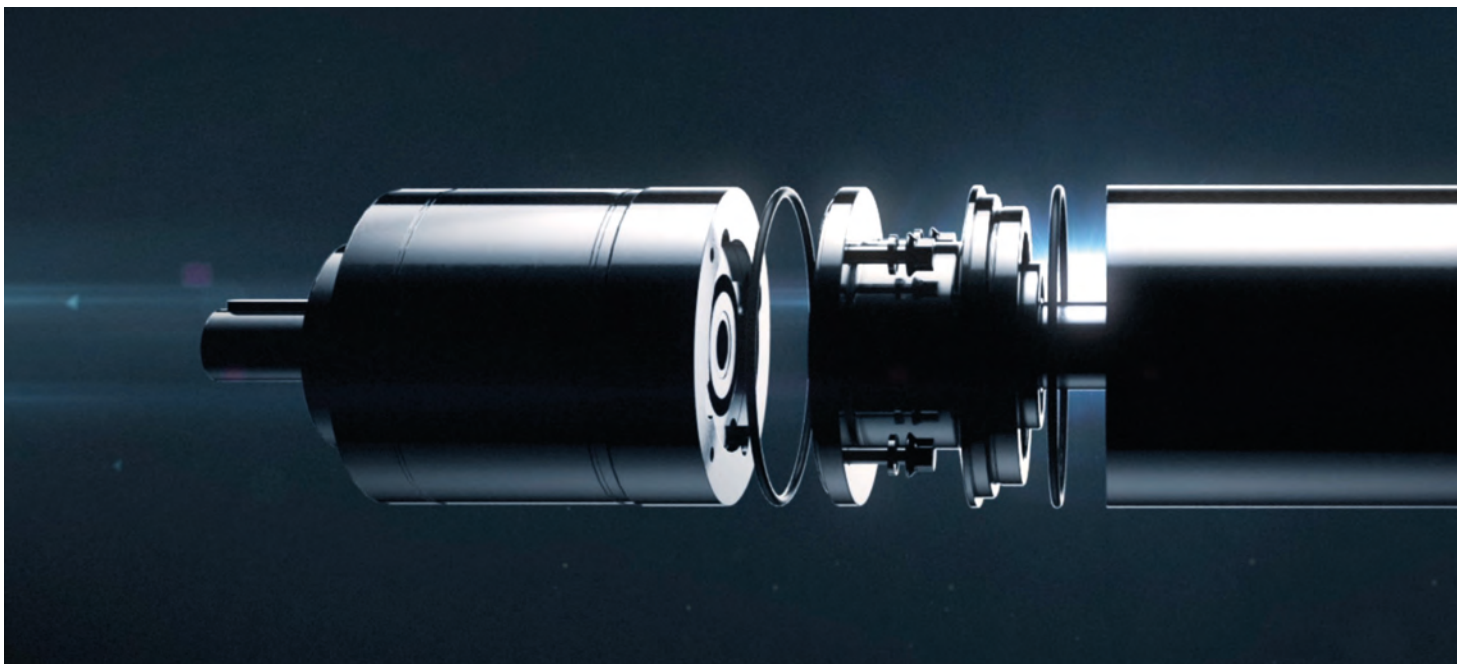
e de bebidas. Estes motores resistem tanto à higienização, através de lavagens com água a ferver, a alta pressão ou com produtos agressivos, bem como a uma imersão prolongada em líquidos e contacto com agentes químicos.

A conceção das soluções da Mini Motor para o sector Food&Beverage respeita os requisitos do design higiénico e permite a limpeza do equipamento desinfetando as suas partes mais ocultas ou de difícil acesso, garantindo a máxima segurança nas lavagens e nas sanificações.

Estas características são a grande vantagem da linha Clean, que inclui as séries Aço inox IP69K e Alumínio IP67.

Para todas as aplicações que requerem um padrão de vedação certificado IP67, a Mini Motor realizou um concept drive digital que pode regular a velocidade dos motores e motorreductores através de um controlo vetorial sem sensores: é o DRF, construído de acordo com as linhas guia ditadas pelo European Hygienic Engineering & Design Group. que podem ser aplicadas a motores assíncronos trifásicos até 270 watts ACF, MCF, PCF ePAF.

As características técnicas da DRF são ideais para aplicações no sector dos laticínios, doçaria, vitivinícola, de processamento de frutas e verduras, do azeite e dos restantes sectores alimentares.





Las ventajas del acero inoxidable 316L

En las industrias del sector de la alimentación, la higiene es un factor fundamental.

Desde la elaboración de las materias primas hasta el envasado, la prioridad es mantener estándares de higiene muy altos, y solo un material como el acero inoxidable es capaz de garantizarlos. Aquí mostramos algunas buenas razones que muestran por qué preferir un motor de acero inoxidable ante otras soluciones, como la carterización:

- resistencia a la corrosión intensa como inercia ante las sustancias con las que entra en contacto;
- ausencia de cualquier revestimiento protector, que, cuando se astilla o se desgasta, forma discontinuidad en la superficie;
- compactidad superficial libre de porosidad, excelente para las superficies higiénicas;
- alta eliminación bacteriana en los ciclos de limpieza, característica fundamental en caso de ataque bacteriano;
- baja concentración bacteriana después de los ciclos de limpieza (que debe permanecer inalterada el mayor tiempo posible).

Además, las propiedades del acero inoxidable permiten reducir al mínimo el riesgo de formación de fisuras y corrosión, al tiempo que facilitan la limpieza.

Gracias a todas estas características, la elección privilegiada de muchas empresas Food&Beverage es los motores de acero inoxidable 316L. 🏭

www.minimotor.com



Os motores de aço inoxidável Mini Motor 316L, aliados indispensáveis para as instalações de processamento e embalagem de alimentos.

Entre os produtos funcionais para este mercado e projetados para atender às seus mais altos requisitos, estão os motores de aço da série Mini Motor IP69K: garantia de higiene, confiabilidade e segurança.

Os motores em aço inoxidável 316L são perfeitamente aplicáveis nas instalações de maturação de carnes e presuntos, mas também naqueles para o processamento do peixe e produtos piscícolas, precisamente porque são construídos com um material capaz de resistir à oxidação em contacto com o sal, soluções salinas com elevada concentração e a acidez típica de alguns produtos alimentares, como o tomate.

As vantagens do aço inoxidável 316L

A higiene é um fator fundamental nas indústrias do sector alimentar. Desde o processamento das matérias-primas até à embalagem, a prioridade é a manutenção de padrões de higiene muito elevados e apenas um material como o aço inoxidável é capaz de garanti-lo. Eis algumas boas razões que evidenciam o porquê de preferir um motor inoxidável a outras soluções, como os cárter:

- resistência à corrosão compreendida como inércia em relação às substâncias com as quais entra em contacto;
- ausência de qualquer revestimento protetor que, ao estilhaçar ou desgastar forma descontinuidades na superfície;
- compactação superficial livre de porosidade, ideal para as superfícies higiénicas;
- elevada remoção bacteriana nos ciclos de limpeza, característica essencial no caso de um ataque bacteriano;
- baixa concentração bacteriana após os ciclos de limpeza (que devem permanecer inalterados tanto quanto possível ao longo do tempo).

Além disso, as propriedades do inox permitem reduzir ao mínimo o risco de fissuração e de corrosão, além de facilitar a limpeza. É graças a todas estas características que atualmente a escolha preferida seja os motores em aço inoxidável 316L para muitas empresas de Food&Beverage. 🏭

www.minimotor.com

DAL PRODUCTO AL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN

La conciencia de la necesidad de ayudar a resolver el problema de la eliminación de los residuos generados a lo largo de la cadena agroindustrial es un objetivo ambicioso para nosotros que queremos abordar. ORION ENGINEERING S.r.l., a través de las sinergias de su personal técnico, está completando el desarrollo de una serie de procesos centrados no solo en la transformación de las materias primas, sino en toda la cadena agroalimentaria. Nuestra clave del éxito es la implementación de estas soluciones especialmente para plantas de flujo pequeño y mediano. Porque creemos firmemente que el hombre y el medio ambiente deben permanecer en el centro de un negocio ético y eco-sostenible.

En este período, los principales procesos de desarrollo se refieren a la mandioca (yuca), al tomate, al mango y al suero.

La idea clave sobre la que estamos desarrollando ésta estrategia es la

economía circular: un modelo de producción y consumo que implica compartir plantas, reingeniería de procesos y reutilizar los residuos industriales generados a lo largo de la cadena de suministro de la manera más amplia posible.

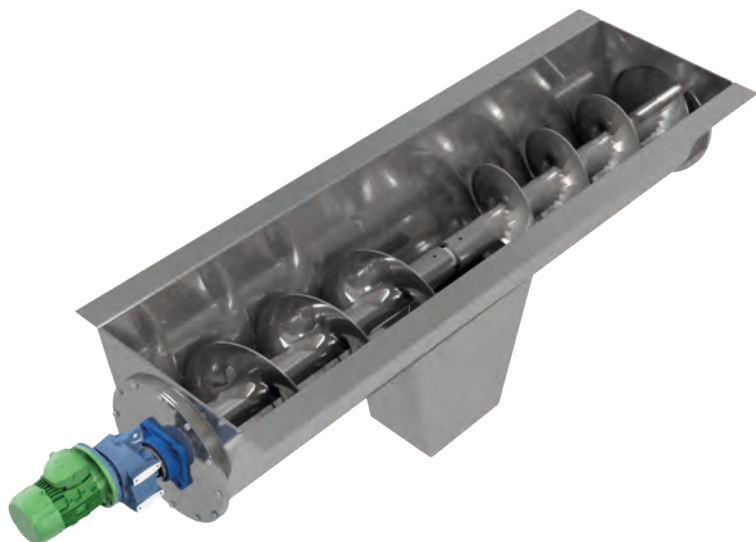
Con miras a la cadena agroalimentaria, el objetivo es extender el valor de

la materia prima, ayudando a reducir al mínimo los residuos y los recursos ambientales conectados a ella. Abordando éste tipo de solución, los residuos pueden ser utilizados en un nuevo ciclo de producción paralelo que generará nuevo valor adicional.

No debemos olvidar el impacto en el medio ambiente: los procesos de eliminación de residuos y el uso constante de materias primas vírgenes producen un gran impacto en el medio ambiente y aumentan el consumo de energía y las emisiones de dióxido de carbono (CO₂). Un uso más racional de las materias primas puede ayudar a reducir las emisiones de CO₂.

La transición a una economía más circular puede traer muchos beneficios, que incluyen:

- Reducción de la presión sobre el medio ambiente
- Más seguridad sobre la disponibilidad de materias primas
- Aumento de la competitividad





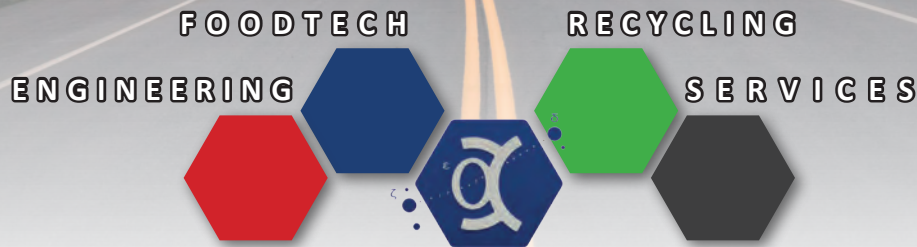
ORION ENGINEERING

www.orion-eng.it

info@orion-eng.it

Soluciones de tipo "Tailor-made" para la agroindustria

Combinando sostenibilidad y el cumplimiento de los estándares EHEDG en cada solución



Engineering

Diseño de Instalaciones y Maquinaria
Ampliaciones de Equipos existentes
Desarrollo de prototipos

FoodTech

Consultoría Técnica en Agronegocios
Desarrollo de Soluciones Personalizadas
Servicio de Ingeniería Industrial
Líneas completas de transformación

Recycling Systems

Subproductos de la agroindustria
Nuevas materias primas y subproductos
Energía renovable de subproductos

Services

Asistencia Técnica nella Pre-temporada
Asistencia Técnica en la temporada
Suministro de Repuestos Originales
Repuestos Adaptados Garantizados

- Procesamiento de Tomate en Cold & Hot Break process
- Procesamiento de Fruta Mediterránea y Tropical
- Procesamiento de Vegetales y Hortalizas

Estamos especializados en el desarrollo y construcción de plantas piloto multiproductos para el procesamiento de frutas y hortalizas.



INNOVATION . ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY



Follow us on:

ORION ENGINEERING S.R.L.

Via La Bionda, 6 (Quartiere Industriale La Bionda) - 43036 Fidenza (PR) Italy
Phone: +39 370 371 1521 | E-mail info@orion-eng.it





La economía circular en la cadena agroalimentaria como un nuevo factor de éxito y filosofía en la industria para un futuro eco-sostenible

- Impulso a la innovación y al crecimiento económico
- Aumento de empleo

Reutilización de productos naturales (Concentración de nutrientes)

Veamos algunos ejemplos, como la recuperación de suero en un líquido espeso con un contenido sólido superior al 30%: por ejemplo, sustancias similares a la melaza procedentes de fábricas de azúcar. Otro ejemplo, las proteínas del suero obtenidas en la industria lechera: una vez concentradas y secas, las proteínas del suero pueden usarse en la industria química y farmacéutica.

Reintegro nella filiera produttiva (Reducción de Costes de Producción)

En la industria láctea, las proteínas del suero se añaden a la leche destinada a la fabricación de queso o, alternativamente, para la producción de yogures especiales o preparados para niños. Como ejemplo, una adición de 3% en peso de proteína de suero concentrada a la leche utilizada para la fabricación de queso blando produce un aumento de 11.5% en el rendimiento.

Uso zootécnico

Un caso interesante son las pieles, cascara y las semillas de tomate descartadas a lo largo de su cadena de transformación: es aproximadamente el 5% de la materia prima que ingresa a la planta de procesamiento. Estos descartes pueden transformarse en un suplemento alimenticio para aves de corral a través de un sistema de reprocesamiento no químico. Lo mismo se aplica a la cadena de transformación de la mandioca (yuca),

que a través de una planta confinada en el espacio de un container de 40" (en fase de estudio), puede producir tres tipos diferentes de gránulos: duros, blandos y flotantes. Los gránulos flotantes se usan para alimentar peces, los gránulos duros para aves y los blandos para rumiantes.

Un caso muy común es el procesamiento del mango, que produce alrededor del 40-50% de descartes: entre ellos se incluyen frutas dañadas, semillas de mango, pieles y desechos fibrosos. El subproducto contiene componentes valiosos como fibra, carbohidratos y también contiene

niveles óptimos de macro y micronutrientes.

Lo invitamos a contactarnos para evaluar con usted el proceso de uso de los residuos generados que sea más adecuado para su planta de producción. 🏭

www.orion-eng.it





Valor™ 2000 and 4000 Food Industry Scales



*The right tool
for the toughest jobs*



Valor™ 2000



Valor™ 4000

The new Valor™ scales combine many features that make them capable of handling the toughest food processing jobs. The keypad made of polycarbonate prevents damage from sharp objects, repelling stains, moisture, corrosive fluids and food contaminants. The Flow-Thru Design protects the scales from fluids and condensation that may form inside the scale from constant temperature changes in typical food processing environments. With their fast and accurate results, practical touchless sensors, waterproof and durable design, Valor™ 2000 and 4000 are performing at their best even in harsh environments.

www.ohaus.com/valor4000

TECNOPOOL: CRECIMIENTO Y EVOLUCIÓN

La historia de Tecnopool nace de una gran idea: diseñar, fabricar e instalar máquinas para el tratamiento y procesamiento de productos alimenticios.

Una historia que comenzó en 1980 con la patente de Anaconda: la primera cinta transportadora diseñada por el fundador de la empresa, Leopoldo Lago.

Desde entonces, la empresa siempre ha crecido hasta alcanzar una importancia global con el transportador T-Worth, apto para transportar y procesar alimentos a cualquier temperatura: desde ultracongelación hasta refrigeración; de la pasteurización a la fermentación; desde la manipulación del producto hasta la cocción y la fritura, el término flexibilidad va de la mano con todas las soluciones de Tecnopool.

La cinta transportadora presenta un deslizamiento uniforme, velocidad de transporte, mantenimiento fácil y reducido. El patrón en espiral es una de las señas de identidad de la empresa, que no obstante permanece abierta a nuevas y diferentes soluciones, para dar la mejor respuesta a las necesidades de producción de los clientes.

En la cúspide de la empresa se encuentra Michela Lago, AD, que pretende crecer aún más y el año pasado fundó un nuevo grupo con otras 6 empresas de las cuales TECNOPOOL es líder. TECNOPOOL TP FOOD GROUP aporta una transformación total en la industria alimentaria: TECNOFRYER (España), GOSTOL GROUP D.O.O. (Eslovenia), LOGIUDICE FORNI, MIMAC ITALIA SRL, MECATECK (Italia).

www.tpfoodgroup.com

El sistema en espiral es la piedra angular de la integración en Tecnopool Tp Food Group: flexible y modular, apto para el transporte, cocción y refrigeración, hasta la fase de congelación de productos alimenticios. Se adapta a todas las etapas del procesamiento, permitiendo al Grupo ofrecer a sus clientes un soporte completo.

Congelación

El know-how adquirido por Tecnopool le permite garantizar un método absolutamente vanguardista para el tratamiento de productos alimenticios envasados o a granel, que son transportados sobre cinta

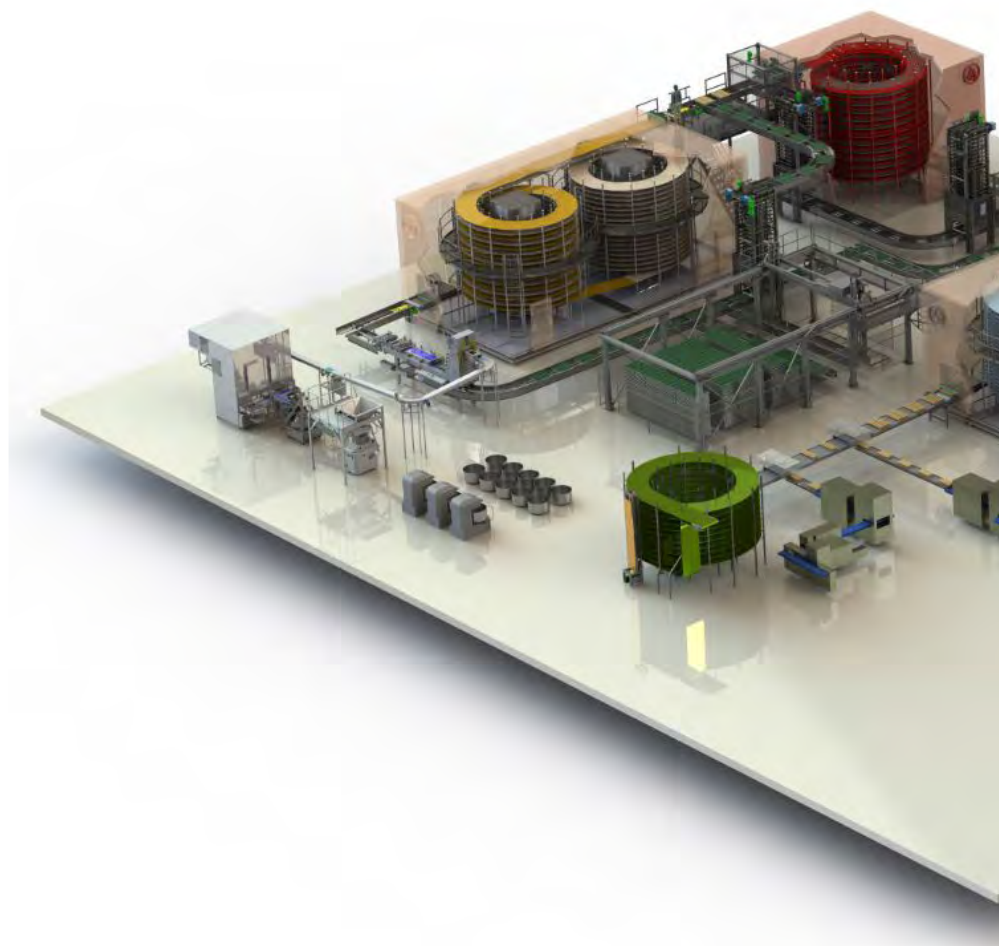
y ultracongelados en armarios con paredes aisladas de espesor variable.

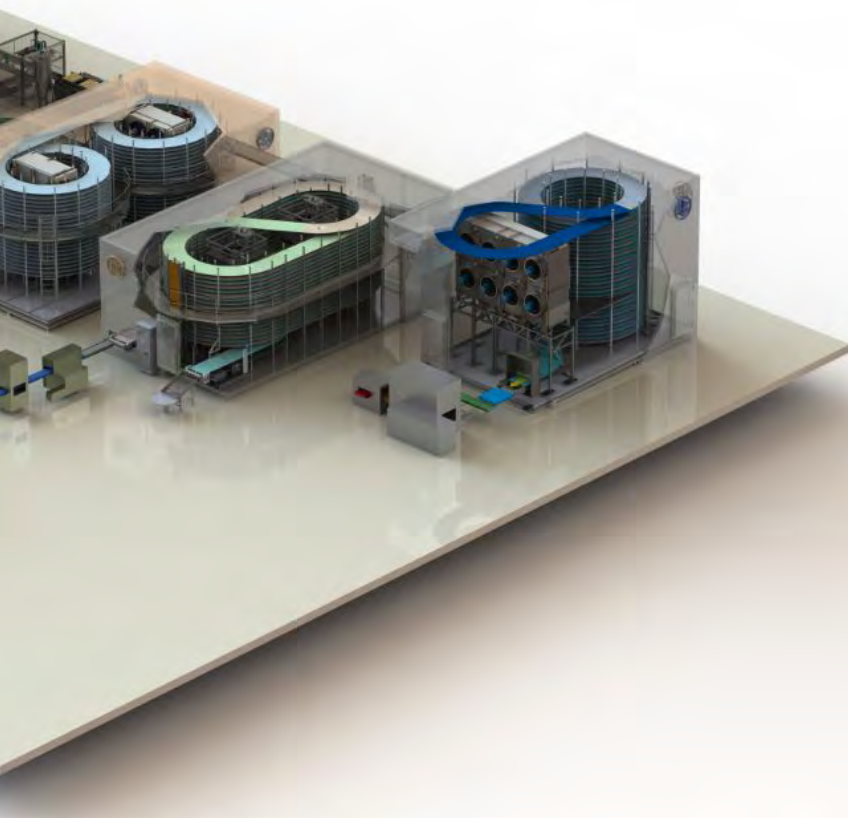
Enfriamiento

Es un sistema diseñado para dos tipos de refrigeración: a temperatura ambiente y con aire acondicionado. Es precisamente esta flexibilidad la que hace que el sistema sea adecuado para cualquier línea de producción y cualquier tipo de producto alimenticio, envasado o a granel.

Fermentación

Un proceso tan delicado merece toda la atención. Por eso Tecnopool





empresa, que no entanto permanece aberta a novas e diferentes soluções, a fim de proporcionar a melhor resposta às necessidades da produção dos clientes.

No topo da empresa está Michela Lago, AD, que pretende crescer ainda mais e fundou no ano passado um novo grupo com outras 6 empresas das quais a TECNOPOOL é líder. TECNOPOOL TP FOOD GROUP proporciona uma transformação total na indústria alimentar: TECNOFRYER (Espanha), GOSTOL GROUP D.O.O. (Eslovênia), LOGIUDICE FORNI, MIMAC ITALIA SRL, MECATECK (Itália).

www.tpfoodgroup.com

O sistema em espiral é a pedra angular da integração no Tecnopool Tp Food Group: flexível e modular, é adequado para o transporte, o cozimento e o resfriamento, até a fase de congelamento de produtos alimentícios. Adapta-se a todas as etapas do processamento, permitindo ao Grupo oferecer aos seus clientes suporte completo.

Congelamento

O know-how adquirido pela Tecnopool permite-lhe garantir um método absolutamente de ponta para o tratamento de produtos alimentares embalados ou a granel, que são transportados na correia e ultracongelados em armários com paredes isoladas de espessura variável.

Resfriamento

Trata-se de um sistema projetado para dois tipos de resfriamento: à temperatura ambiente e com ar

Tecnopool: crescimento e evolução

A história da Tecnopool nasce de uma grande ideia: conceber, fabricar e instalar máquinas para o tratamento e processamento de produtos alimentares.

Uma história que começou em 1980 com o patenteamento da Anaconda: a primeira correia transportadora concebida pelo fundador da empresa, Leopoldo Lago. Desde

então a empresa sempre cresceu até atingir importância mundial com o transportador T-Worth, adequado para transporte e processamento de alimentos a qualquer temperatura: do ultracongelamento ao resfriamento; da pasteurização à fermentação; do manuseio do produto até o cozimento e a fritura, o termo flexibilidade vai de mãos dadas com todas as soluções Tecnopool.

A correia transportadora apresenta deslizamento uniforme, velocidade de transporte, manutenção fácil e reduzida. O padrão espiral é uma das características distintivas da

siempre ha desarrollado plantas perfectamente calibradas, que no alteran las propiedades de los productos alimenticios, respetando así tanto el producto final como el consumidor.

Pasteurización

Para que los productos tratados alcancen la temperatura adecuada en el tiempo requerido, es fundamental cuidar cada detalle: no es casualidad que Tecnopool diseñe instalaciones complejas utilizando salas aisladas para tratar productos alimenticios mediante un seguimiento constante de los parámetros.

Horno espiral de aceite diatérmico

Tecnopool, fiel a su filosofía de simplificar las líneas de producción por motivos mecánicos y económicos, completa su gama de plantas con un sistema de cocción en espiral que, gracias a su configuración, ahorra espacio y favorece un proceso de producción fluido.

Además, el horno espiral Tecnopool ofrece simplificación del flujo de la línea de producción y ahorro energético.

condicionado em sala. É justamente essa flexibilidade que torna o sistema adequado para qualquer linha de produção e qualquer tipo de produto alimentício, embalado ou a granel.

Fermentação

Um processo tão delicado merece toda atenção. Por isso a Tecnopool sempre desenvolveu instalações perfeitamente calibradas, que não alteram as propriedades dos produtos alimentícios, respeitando portanto tanto o produto final quanto o consumidor.

Pasteurização

Para fazer com que os produtos tratados atinjam a temperatura certa dentro do tempo requerido, é imprescindível acautelar cada detalhe: não é por acaso que a Tecnopool projeta instalações complexas utilizando salas isoladas para tratar os produtos alimentícios por uma monitorização constante dos parâmetros.

Forno espiral de óleo diatérmico

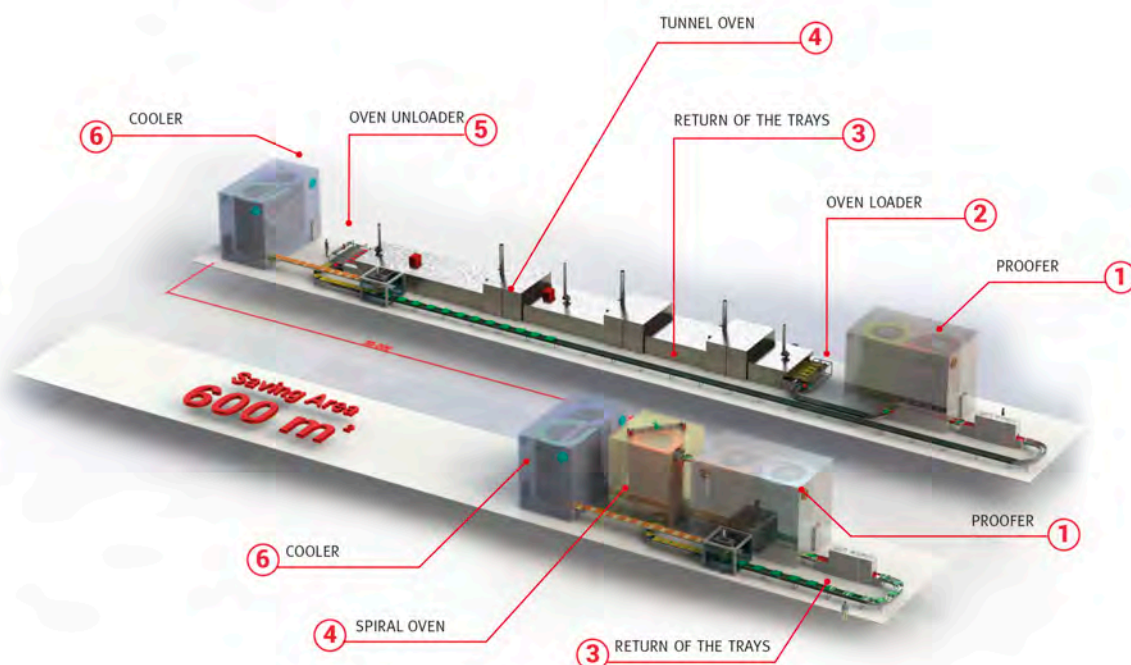
A Tecnopool, fiel à sua filosofia de simplificar as linhas de produção por motivos mecânicos e econômi-





COMPARISON BETWEEN A TRADITIONAL LINE AND TECNOPOOL'S LINE

Example of a line for sliced bread, production 2,400 kg/h



Freidora de aceite térmico

TecnoPool enriquece su gama de productos con una máquina más de procesamiento para completar nuevas líneas de producción que satisfagan las necesidades de los clientes en las áreas de carnes, pescados, panes y dulces, snacks, cacahuètes e alimentos para mascotas: la freidora TecnoPool.

Resumiendo las fortalezas de TECNOPOOL podemos enumerar: diseño y realización de sistemas personalizados; sala de pruebas a disposición de nuestros clientes; eficiencia energética con ahorros de hasta el 20%; asistencia postventa 24/7; operaciones de mantenimiento rápidas en cualquier lugar; planificación, diseño y producción de la propia empresa; puntualidad en la entrega con tiempo reducido hasta -50% respecto a la media. 🏠

www.tecnoPool.it

cos, completou a sua gama de instalações por um sistema de cozedura em espiral que, graças à sua configuração, permite poupar espaço e favorece um processo de produção suave. Além disso o forno em espiral TecnoPool oferece simplificação do fluxo da linha de produção e poupança energética.

Fritadeira de óleo térmico

A TecnoPool enriquece sua gama de produtos com mais uma máquina de processamento a fim de completar novas linhas de produção atendendo às necessidades dos clientes nas áreas de carnes, peixes, pães e doces, salgadinhos, amendoins e até rações: a fritadeira TecnoPool.

Resumindo os pontos fortes da TECNOPOOL podemos listar: desenho e realização de sistemas customizados; sala de teste disponível para nossos clientes; eficiência energética com economia de até 20%; assistência pós-venda 24/7; operações de manutenção rápidas e em qualquer lugar; planejamento, desenho e produção da própria empresa; pontualidade na entrega com prazo reduzido até -50% em comparação com a média. 🏠

www.tecnoPool.it



TOMRA FOOD ABRE UNA NUEVA SEDE REGIONAL EN AMÉRICA LATINA



Las nuevas instalaciones, con el Centro de Experiencia del Cliente y el Centro Regional de Capacitación, fortalecerán el apoyo al cliente que TOMRA Food, Compac y BBC Technologies ofrecen en toda América Latina.

Santiago de Chile, Chile, 27 de julio de 2020 – TOMRA Food ha inaugurado una nueva sede regional para mejorar su apoyo a los procesadores y envasadores de alimentos en toda América Latina. La construcción de estas oficinas en Santiago (Chile) implica que TOMRA Food, y sus dos empresas hermanas, Compac y BBC Technologies, tengan ahora una fuerte presencia en la región, contribuyendo de manera significativa al suministro mundial de frutas, frutos secos, verduras, productos de papa, granos y semillas, fruta seca, carne y mariscos.

Situada en el parque industrial ENEA, en la comuna de Pudahuel, la nueva sede está cerca del aeropuerto inter-

nacional de la ciudad para facilitar el acceso a los clientes de toda América Latina. El edificio de dos pisos, y 810 m², se suma a las instalaciones de BBC Technologies que han estado operando en Chillán durante 10 años con más de 20 empleados. El edificio cuenta con oficinas, una sala de reuniones, una bodega de repuestos, para un mayor stock, y un área de pruebas y demostraciones que sirve como Centro de Experiencia del Cliente y Centro Regional de Entrenamiento. Así, estas instalaciones y actividades están logrando crear oportunidades de empleo local.

Michel Picandet, Director de TOMRA Food, comenta: “TOMRA Food está creciendo tanto en América Latina, como en otras partes del mundo, y Chile es el lugar perfecto para expandir nuestra presencia aquí. La nueva sede regional nos acerca a todos nuestros clientes latinoamericanos para asegurarnos de que reciban los mejores recursos, servicio y apoyo. Las instalaciones albergan tanto al

personal de servicio, como al de ventas, reafirmando nuestro compromiso con el futuro de esta región”.

Ken Moynihan, director general de Compac, manifiesta: “La apertura de nuestra nueva sede es otro paso adelante en la provisión de acceso local a nuestra red global de capacitación, experiencia técnica y servicios en toda la región de América Latina, que exporta una parte significativa del comercio mundial de productos frescos. Las empresas de productos frescos buscan abastecer a sus clientes los 365 días del año, por lo que necesitan asegurar un suministro de alta calidad del hemisferio sur. Y para tener éxito en este mercado de alto valor, los exportadores necesitan las mejores líneas de clasificación y empaque, que es donde añadimos valor a sus negocios”.

La amplia zona de demostración de la sede permite a los clientes potenciales probar las máquinas con sus propias muestras de productos. Los

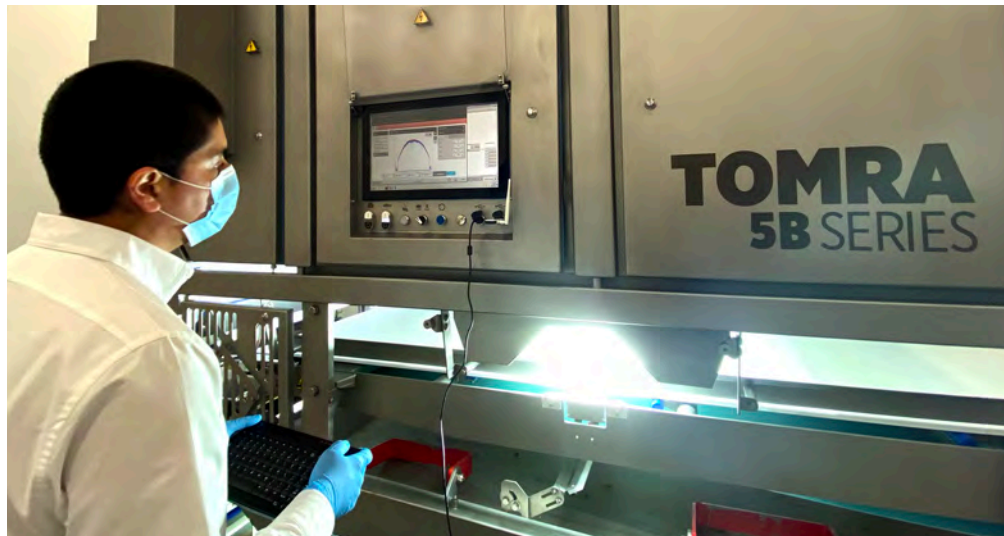
clientes latinoamericanos que anteriormente querían hacer esto, normalmente tenían que hacer un viaje más largo a las instalaciones de TOMRA en California. Jacinto Trigo, Director Regional de Compac para América Latina, asegura: “Debido a que pueden inspeccionar el producto externa e internamente, nuestras tecnologías de clasificación resultan realmente poderosas. Tanto es así que, a veces, la gente tiene que ver los resultados por sí misma para creerlo”.

Actualmente, el área de demostraciones de Santiago alberga cinco máquinas clasificadoras ópticas: TOMRA 5A, TOMRA 5B, TOMRA 3C, TOMRA Nimbus BSI+ y Blizzard. En los próximos meses, los clientes también podrán probar en este espacio un clasificador Compac Single Lane con sistemas de inspección Spectrim, UltraView e Inspectra.

Los clientes de Compac de Argentina, Brasil, Chile, Colombia y Perú ya están mostrando su interés en probar estas máquinas, con productos frescos tan variados como manzanas, aguacates, cítricos, kiwis, mangos, frutas redondas y frutas de hueso. Johan Germeys, Gerente Regional de Ventas de LATAM de TOMRA Food, afirma: “Ya hemos entregado muchas pruebas para los clientes en una amplia variedad de productos (frutillas frescas e IQF, frambuesas, arándanos, moras, arándanos IQF, uvas IQF, porotos verdes, nueces, almendras y algas). Y, en todas las ocasiones, han quedado impresionados por los resultados”.

Si los clientes no pueden visitar Santiago, debido a las restricciones de viaje relacionadas con el coronavirus COVID-19 o con problemas de seguridad, TOMRA brinda la opción de realizar pruebas con demostraciones en remoto.

Asimismo, el equipo de TOMRA Food continúa colaborando estrechamen-



te con los clientes a pesar de la pandemia mediante la celebración de reuniones a distancia y la puesta a disposición de herramientas de capacitación en línea, eliminando la necesidad de que el personal haga viajes innecesarios.

Thomas Molnar, Jefe de Ventas Globales de TOMRA Food, explica: “Otra ventaja de la nueva sede es que el personal de las tres marcas de TOMRA relacionadas con los alimentos están ahora en el mismo país trabajando más estrechamente e intercambiando información e ideas.

Esto va a beneficiar a los clientes, ya que nos permitirá comprender aún mejor sus desafíos operacionales, sus ambiciones y las tendencias agrícolas de la región. Resulta importante porque América Latina es una fuente muy grande en la cadena de suministro mundial y todavía está en desarrollo”.

TOMRA Food también tiene sedes regionales en Estados Unidos, China y Sudáfrica, así como una sede central en Bélgica y 32 oficinas regionales en todo el mundo. 🏠



LÍNEA AUTOMÁTICA PARA LA PRODUCCIÓN DE STRING CHEESE



String cheese es uno de los nuevos snacks de tendencia en todo el mundo. Ha sido seleccionado por la revista Forbes como «10 Healthy Snacks To Eat At Your Desk», porque tiene muchas proteínas, pero poca grasa y solo 80 calorías.

String cheese es un snack popular incluso para los niños, porque gracias a su estructura/fibrosidad, lo consideran no solo como comida, sino también como objeto con el que jugar mientras comen.

Dado el aumento de la demanda de producción de string cheese en el mercado de quesos, MilkyLAB ofrece varias soluciones para satisfacer todas las necesidades.

Con las líneas de MilkyLAB se puede producir no solo «string cheese tradicional» de la leche o de la cuajada, sino también «string cheese análogo» utilizando ingredientes en polvo, como caseína o almidón.

La línea automática de producción string cheese ofrecida por MilkyLAB consiste en:

- Hiladora de vapor,

Linha automática para a produção de string cheese

String cheese é um dos novos lanches da moda ao redor do mundo. Foi selecionado pela revista Forbes como “10 Healthy Snacks To Eat At Your Desk”, porque é rico em proteínas, mas contém poucas gorduras e apenas 80 calorías.

String cheese é um lanche popular também entre as crianças porque, graças à sua estrutura/fibrosidade, é considerado não apenas um alimento, mas também um objeto com o qual se pode brincar durante a refeição.

Para suprir o aumento dos pedidos na produção de string cheese no mercado de laticínios, a MilkyLAB oferece várias soluções para satisfazer todas as exigências.

Com as linhas da MilkyLAB é possível produzir não apenas “string cheese tradicional” a partir do leite ou da coalhada, mas também “string cheese análogo” utilizando ingredientes em pó, tais como caseína ou amido.

A linha automática de produção de string cheese oferecida pela MilkyLAB consiste em:

- Máquina de filar a vapor,
- Formadora automática com um sistema de extrusão especial,

- Formador automática con un sistema de extrusión especial,
- Sistema de enfriamiento
- Corte automático
- Túnel de secado

Con esta línea, nuestros clientes pueden producir string cheese con diámetro fijo y longitud variable. Gracias a las innovadoras características la línea de string cheese reduce el empleo manual obteniendo un ahorro energético y de costes, además de altos rendimientos de producción en menos tiempo.

El sistema de extrusión especial permite obtener tiras de queso paralelas y separadas. Gracias al mismo, la estructura del producto tendrá una forma perfecta y un peso predeterminado; al mismo tiempo se garantiza la justa fibrosidad.

El sistema de enfriamiento consiste en canales de transporte independientes para cada tira de string cheese. Mientras que el queso avanza, las boquillas rocían el agua de enfriamiento/ o salmuera. La temperatura del agua está controlada por un intercambiador de calor.

El sistema de corte neumático tiene cuchillas separadas e independientes para cada tira de queso. En la fase final el producto, una vez cortado, pasa por el túnel de secado, necesario para que el producto sea listo para ser empacado.. Toda la línea está preparada para el lavado CIP para garantizar una esterilización perfecta.

- Sistema de resfriamento
- Corte automático
- Túnel de secagem

Com esta linha, os nossos clientes podem produzir string cheese com diâmetro fixo e comprimento variável. Graças às características inovadoras, a linha de string cheese reduz a atividade manual proporcionando a poupança de energia e de custos aliada a altos rendimentos de produção em menor tempo.

O sistema de extrusão especial permite obter tiras de queijo paralelas e separadas. Graças a isso, a estrutura do produto terá uma forma perfeita e um peso predeterminado, ao mesmo tempo em que é garantida a fibrosidade correta.

O sistema de resfriamento consiste em canais de transporte independentes para cada tira de string cheese. Enquanto o queijo avança, os bicos borrifam a água de resfriamento/ ou salmoura. A temperatura da água é controlada por um permutador de calor.

O sistema de corte pneumático tem facas separadas e independentes para cada tira de queijo. Na fase final o produto uma vez cortado, passa pelo túnel de secagem, deixando o produto pronto para o empacotar.

Toda a linha é preparada para a lavagem CIP para uma perfeita sanitização.





MilkyLAB te pone a disposición su Trial & Training Center®, en donde podrás experimentar y aprender a producir string cheese u otros productos queseros.

- Mozzarella fresca y pizza cheese
- Mozzarella análoga para pizza topping
- Quesos fundidos y cremas para untar

El Trial & Training Center® es un centro de prueba y formación con alto contenido tecnológico proyectado y gestionado por técnicos de comprobada experiencia, que pueden ayudar a nuestros clientes a desarrollar una nueva receta utilizando las diferentes máquinas de la gama MilkyLAB.

MilkyLab desde 1980 es líder en el proyecto y realización de máquinas e instalaciones automáticas para la producción de mozzarella, pizza cheese y quesos.

Gracias a la experiencia y al know-how adquirido durante años en la industria láctea quesera italiana e internacional, el personal MilkyLAB garantiza a sus clientes la mejor asistencia y la máxima profesionalidad en la selección de las tecnologías adecuadas para las diferentes situaciones de producción.

Póngase en contacto con MilkyLAB y elija la maquinaria más adecuada según sus necesidades. 🏠

www.milkylab.it

A MilkyLAB coloca à sua disposição o Trial & Training Center®, onde poderá experimentar e aprender a produzir string cheese ou outros produtos lácteos:

- Mozzarella fresca e pizza cheese
- Mozzarella análoga para pizza topping
- Queijos fundidos e creme de barrar

O Trial & Training Center® é um centro de teste e formação de alto conteúdo tecnológico projetado e gerido por técnicos de experiência comprovada que podem ajudar os nossos clientes a desenvolver uma nova receita utilizando as várias máquinas da gama MilkyLAB.

A MilkyLab desde 1980 é líder no projeto e realização de máquinas e sistemas automáticos para a produção de mozzarella, pizza cheese e queijos.

Graças à experiência e ao know-how adquirido ao longo dos anos na indústria de laticínios italiana e internacional, o pessoal da MilkyLAB garante aos seus clientes a melhor assistência e o máximo profissionalismo na escolha das tecnologias mais adequadas às diferentes empresas de produção.

Contacte agora a MilkyLAB e escolha a maquinaria mais adequada às suas exigências. 🏠

www.milkylab.it



FERIAS - FERIAS - F

FERIAS

FERIAS

2020-2021-2022

SIGEP

18-22/01/2020

RIMINI

Fair for the artisan production of ice-cream, pastry, confectionery and bakery.



PROSWEETS

02-05/02/2020

COLOGNE

Fair for the sweets and snacks industry.



FRUIT LOGISTICA

05-07/02/2020

BERLIN

Fair for fruit and vegetables.



MECSPE

29-31/10/2020

PARMA

Fair for innovations for the manufacturing industry



BRAU BEVIALE

10-12/11/2020

NUREMBERG

Fair of production of beer and soft drinks.



SPS/IPC/DRIVES

28-30/11/2020

NUREMBERG

Fair for electric automation.



SIGEP

16-20/01/2021

RIMINI

Fair of ice-cream, pastry, confectionery, bakery.



FRUIT LOGISTICA

05-07/02/2021

BERLIN

Fair for fruit and vegetables.



INTERSICOP

20-23/02/2021

MADRID

Fair for bakery, pastry, ice cream, coffee.



ProWein 2020

21-23/03/2021

DUSSELDORF

International wine & spirits exhibition.



mcT ALIMENTARE

date to be scheduled

BERGAMO

Fair on technology for the food&bev industry.



mcTER

date to be scheduled

ROME

Exhibition on energy efficiency.



mcT COGENERAZIONE

date to be scheduled

MILAN

Exhibition for applications of cogeneration.



PROSWEETS

31/01-03/02/2021

COLOGNE

Fair for the sweets and snacks industry.



INTERPACK

25/02-03/03/2021

DÜSSELDORF

Technology fair for packaging, bakery, pastry.



ANUGA FOODTEC

23-26/03/2021

COLOGNE

Fair on food and beverage technology.



LATIN AMERICA

ALIMENTEC

23-26/03/2021

BOGOTÀ (COLOMBIA)

Feria Internacional de la Alimentación.



LATINPACK

14-16/04/2021

SANTIAGO CHILE (CHILE)

l feira internacional de la industria del packaging y su cadena de valor.



Tecno Fidta

20-23/04/2021

CENTRO COSTA SALGUERO (ARGENTINE)

Feria de industria del procesamiento alimentario: tecnología alimentaria, aditivos e ingredientes.



EXPO PACK

08-11/06/2021

MEXICO CITY (MEXICO)

Feria de tecnología de envasado y procesamiento



FISPAL

22-25/06/2021

SÃO PAULO (BRASIL)

Feria internacional de tecnología para la industria de alimentos y bebidas.



FERIAS-FERIAS-FERIAS

FERIAS

2020-2021-2022

LATINPACK

14-16/04/2021

SANTIAGO CHILE

International packaging trade fair.



VINITALY

18-21/04/2021

VERONA

International wine & spirits exhibition.



SPS/IPC DRIVES/ITALIA

05/2021

PARMA

Fair for manufacturers and suppliers in the industrial automation sector.



MACFRUT

04-06/05/2021

RIMINI

Fair of machinery and equipment for the fruit and vegetable processing.



CIBUS

04-07/05/2021

PARMA

Fair of food product.



MEAT-TECH

17-20/05/2021

MILANO

Solutions for the meat and ready meals industry.



HISPACK

18-21/05/2021

BARCELLONA

Technology fair for packaging.



FISPAL

06/2021

SÃO PAULO

Fair for product from packaging.



FACHPACK

28-30/09/2021

NUREMBERG

International packaging trade fair.



SAVE

10/2021

VERONA

Fair for automation, instrumentation, sensors.



DRINKTEC

04-08/10/2021

MONACO

Fair for the beverage and liquid food industry



HOST

22-26/10/2021

MILANO

Fair for bakery production and for the hospitality.



IBA

23-28/10/2021

MONACO

Fair for the bakery and confectionery industry.



SIMEI

16-19/11/2021

MILANO

Fair for vine-growing, wine-producing and bottling industry.



POWTECH

26-28/04/2022

NUREMBERG

The trade fair for powder processing.



IPACK-IMA

03-06/05/2022

MILANO

Exhibition for the packaging industry.



SIAL

15-19/10/2022

PARIS

Fair on food products.



SUDBACK

22-25/10/2022

STUTTART

Fair for bakery and confectionery industry.



ALL4PACK

11/2022

PARIS

Exhibition about packaging technology.



ALTECH SRL**15/17**

V.Le A. De Gasperi, 72
20010 Bareggio - MI
Italy

BBM**PACKAGING SRL****39/41**

Via Pregalleno, 24
24016 San Pellegrino Terme - BG
Italy

CAMA GROUP**7-18/22**

Via Como, 9
23846 Garbagnate Monastero - LC
Italy

COLUSSI ERMES SRL**81/84**

Via Valcunsat, 9
33072 Casarsa della Delizia - PN
Italy

CROCCO**42/45**

Via Monte Ortigara, 37
36073 Cornedo Vicentino - VI
Italy

ESCHER MIXERS SRL**66-67**

Via Copernico, 62
36034 Malo - VI - Italy

F.LLI CUOMO SNC**5-92/94**

Via F.lli Buscetto, 76
Industrial Area
84014 Nocera Inferiore - SA
Italy

FBF ITALIA SRL**2-3-53-54**

Via Are, 2
43038 Sala Baganza - PR
Italy

GEA MECHANICAL**EQUIPMENT ITALIA SPA****55/58**

Via A. M. Da Erba Edoari, 29
43123 Parma
Italy

GENERAL**SYSTEM PACK SRL - GSP****I COV-51-52**

Via Lago di Albano, 76
36015 Schio - VI
Italy

ICI CALDAIE SPA**85/91**

Via G. Pascoli, 38
37059 Frazione Campagnola di Zevio - VR
Italy

IFP PACKAGING SRL**36/38**

Via Lago di Albano, 70
36015 Schio - VI - Italy

MAKRO LABELLING SRL**6-48/50**

Via S. Giovanna d'Arco, 9
46044 Goito - MN
Italy

MILKY LAB ITALY SRL**110/112**

Via Raimondo della Costa, 670/A
41122 Modena
Italy

MINI MOTOR SPA**95/99**

Via E. Fermi, 5
42011 Bagnolo in Piano - RE
Italy

OHAUS EUROPE GMBH**103**

Im Langacher
8606 Greifensee
Switzerland

ORION ENGINEERING SRL**100/102**

Via Pietro Gobetti, 6
43036 Fidenza - PR
Italy

OROGRAF SRL**23/26**

Viale Industria, 78
27025 Gambolò - PV
Italy

PE LABELLERS SPA**33-46-47**

Via Europa, 25
46047 Porto Mantovano - MN
Italy

PND SRL**4-59-60**

Via Brancaccio, 11
84018 Scafati - SA
Italy

SAP ITALIA SRL**68/71**

Via S. Allende, 1
20077 Melegnano - MI
Italy

SMI SPA - SMI GROUP**72/77**

Via Carlo Ceresa, 10
24015 San Giovanni Bianco - BG
Italy

TECNO PACK SPA**1-10/14**

Via Lago Di Albano, 76
36015 Schio - VI - Italy

TECNOPOOL SPA**II COV-104/107**

Via M. Buonarroti, 81
35010 S. Giorgio In Bosco - PD
Italy

TOMRA SORTING SRL**108-109**

Strada Martinella, 74 A/B
43124 Alberi - PR
Italy

TROPICAL**FOOD MACHINERY SRL****61/63**

Via Stradivari, 17
43011 Busseto - PR
Italy

UNIVERSAL PACK SRL**27/31**

Via Vivare, 425
47842 San Giovanni In Marignano - RN
Italy

ZILLI & BELLINI SRL**78/80**

Via Benedetta, 85/A
43122 Parma
Italy



www.anugafoodtec.com

Salone Internazionale
delle Tecnologie
Alimentari e delle Bevande

ONE FOR ALL. ALL IN ONE.

Food Processing | Food Packaging | Safety & Analytics | Intralogistics
Digitalisation | Automation | Environment & Energy | Science & Pioneering

COLOGNE, GERMANY
23.-26.03.2021



Koelnmesse S.r.l.

Viale Sarca 336/F, Edificio 16
20126 Milano, Italia
Tel. +39 02 8696131
Fax +39 02 89095134
info@koelnmesse.it



BEUMERGROUP

BEUMER stretch hood® A

SOME THINK PACKAGING SYSTEMS TAKE A LOT OF SPACE. WE THINK DIFFERENT.

At BEUMER, we like to start with something good and make it better and better. Take our new transport packaging system BEUMER stretch hood® A. It's surprisingly compact – only 13.7 m² – and combines our proven stretch hood process with energy-saving motors. You get top performance from the improved process technology and save on power costs, too. For a new dimension in machine safety, operation and maintenance, switch to the innovation of BEUMER stretch hood® A.

For more information: www.beumergroup.com