

Rassegna **speciale** Alimentare **Macfrut**

PACKAGING - BEVANDE

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

Food Processing Machinery

PIGO®

www.pigo.it

 **MADE IN ITALY**



IQF Freezers



**Adiabatic Multistage
Belt Dryer**

The Art of Freezing & Processing

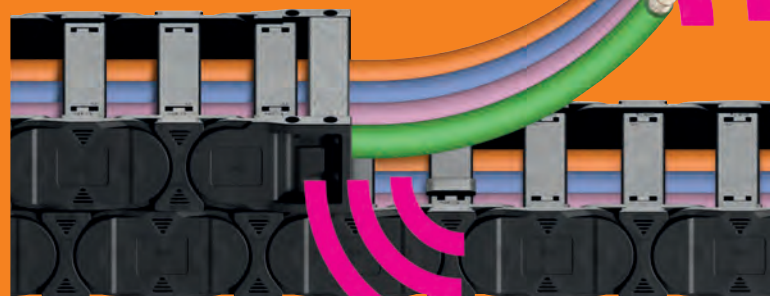


**Complete solutions
for Fruit & Vegetable
Processing**



**Freeze DRYERS /
LYOPHILIZERS**

the-chain: semplicemente energia in movimento.
Progettazione semplificata con catene portacavi, cavi chainflex® e componenti igus®. Ricerca rapida online. Qualità testata in 1750 m² di laboratorio. Spedizioni anche in 24 h. igus.it/the-chain



dry-tech®: cuscinetti autolubrificanti. Aumento della tecnologia e riduzione dei costi: rotazioni, oscillazioni, movimenti lineari senza lubrificazione né manutenzione con i cuscinetti in polimero igus®. Spedizioni anche in 24 h. igus.it/dry-tech



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

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

igus®.it



INDUSTRY 4.0

INNOVATION IS OUR MISSION



TECNO PACK sarà ad
Ipack-Ima in FieraMilano
dal 29 maggio al 1 giugno
Padiglione 7 - stand A50 B45

Siete pronti?
**Il futuro dell'innovazione
nel mondo del packaging Vi aspetta!**



productivity

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

Tecno Pack

PACKAGING MACHINES

MACFRUT 2018



Fruit & Veg Professional Show

9 10 11 May 2018
Rimini Expo Centre ITALY

Organized by: **CESENA** ● **FIERA**

macfrut.com



1979
abbiamo
scritto
il passato

RESEARCH & DEVELOPMENT

2018
progettiamo
il futuro

SISTEMI MODULARI

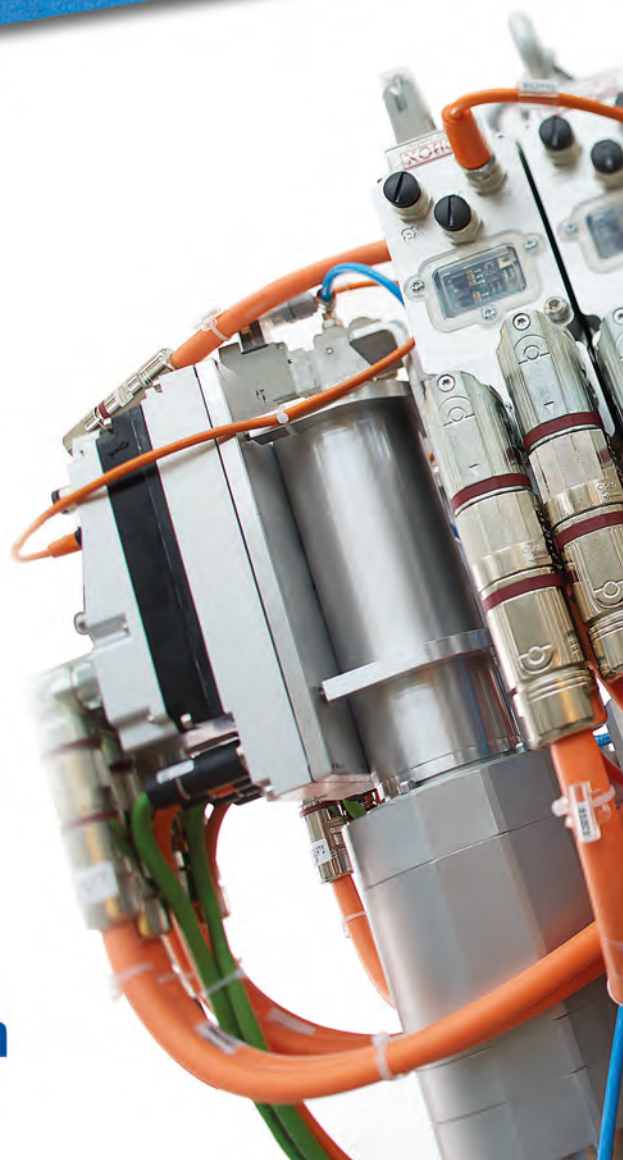
AZIONAMENTI TAPPANTI ROTO-TRASLANTI DIRECT DRIVE

ELETTRONICA DI PESATURA A 24 BIT

GESTIONE ALIMENTAZIONE PRODOTTO AUTOADATTIVA



WEIGHTPACK.com
i n n o v a t i o n f i r s t



macchinari e impianti per l'industria ortofrutticola

1-33 SPECIALE

34-54 CONFEZIONAMENTO

55-85 NEWS

86-102 CAMERE COMMERCIO

103-120 FIERE

dal 2016

EDITRICE ZEUS è

PARTNER UFFICIALE

delle principali



**CAMERE DI COMMERCIO
ITALIANE NEL MONDO**

scopri quali:



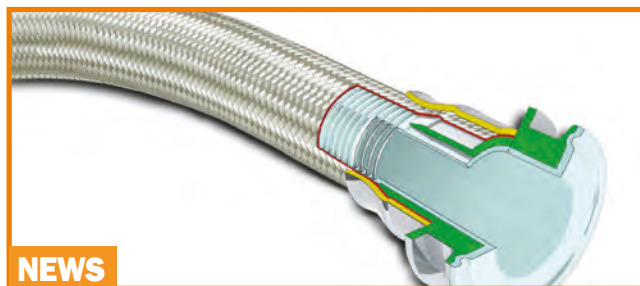
SPECIALE MACFRUT

**LABELPACK TRADE SRL: DA OLTRE 25 ANNI
NEL PANORAMA DEI COSTRUTTORI ITALIANI DI
ETICHETTATRICI. pag 22-23**



CONFEZIONAMENTO

**TECNO PACK: INNOVAZIONI NELLA TECNOLOGIA
DEI FILM BARRIERA A KP FCP. pag 50**



NEWS

**ALLEGRI CESARE SPA: ALLEGRI, TUBI FLESSIBILI
PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE pag 55/57**



DRINK TECHNOLOGY MAGAZINE

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



www.drinktechnologymag.com

Rassegna ALIMENTARE

Redazione, sede legale
e amministrazione:

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

web site: www.editricezeus.com
e-mail: info@editricezeus.com
portale: www.itfoodonline.com
e-mail: marketing@itfoodonline.com
skype™: editricezeus

**Novità e panorama dei fornitori
di macchine, impianti, prodotti
e attrezzature per l'industria alimentare**
anno XXXVIII - n. 2 - Aprile 2018

Direttore Responsabile

Enrico Maffizzoni
direzione@editricezeus.com

Coordinamento Redazione

S.V. Maffizzoni
redazione@editricezeus.com

Redazione

Sonia Bennati
bennati@editricezeus.com

Contabilità

Elena Costanzo
amministrazione@editricezeus.com

Grafica, progettazione e Impaginazione

ZEUS Agency
grafica@editricezeus.com

Tipografia

ZEUS Agency

Rassegna Alimentare
(fascicolo singolo/bimestrale):
25 € (Europa)
30 US\$ (fuori Europa).
Abbonamento annuale (sei fascicoli):
120 € (Europa)
170 US\$ (fuori Europa)
Il pagamento degli abbonamenti può essere
eseguito a mezzo vaglia o assegno
intestato a EDITRICE ZEUS SAS

Rassegna Alimentare

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

Autorizzazione del tribunale di Milano,
n°25 del 24/1/1981.

Tariffa R.O.C.: "Poste Italiane Spa
Spedizione in abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (conv. In L. 27/02/2004 n. 46) art. 1,
comma 1, DCB Milano

ISSN 1827-4102

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



CAMERE DI COMMERCIO

**CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA IN
DANIMARCA. pag 94-95**



FIERE

**IPACK IMA SRL: CRESCE L'ATTESA PER IPACK-IMA E
MEAT-TECH - pag 106-107**

**EDITRICE
zeus**



ci trovi a...

**sps ipc drives
ITALIA**

**Parma
Pad. 5 - Stand N008**



**Milano
PD1 - stand A29**

Linee di lavorazione di frutta e verdura



NAVATTA GROUP
Food processing s.r.l.

La società Navatta, fondata da Giuseppe Navatta nel 1983, produce e installa linee di lavorazione di frutta e verdura e vanta referenze in tutto il mondo. Navatta Group è centro di eccellenza per la produzione e installazione di macchine e fabbriche chiavi in mano con potenzialità variabili da 3 a 120 t/h di prodotto fresco in entrata.

GAMMA DI PRODUZIONE

Navatta Group produce e realizza linee di processo, Sistemi, apparecchiature per la frutta, pomodoro, verdure per:

- pomodoro pelato / cubettato / pomodoro tritato, salse e puree, concentrato di pomodoro, riempiti in tutti i tipi di contenitore o in asettico;
- frutta in pezzi, puree, succhi di frutta (purea naturale o concentrata) da frutta Mediterranea / frutta tropicale, confezionata in ogni tipo di confezione o in asettico;
- linee di triturazione frutta da IQF, da blocchi surgelati e da frutta surgelata in fusti
- estrazione a freddo ad alto rendimento BREVETTATA, puree di frutta / succhi di frutta equalizzati in asettico.
- ampia gamma di evaporatori per la produzione di concentrato di pomodoro e puree concentrate di frutta mediterranea e tropicale.
- evaporatori per caffè e latte: evaporazione prima degli spray driers, liofilizzatori o altri essiccatori
- evaporatori per l'industria di cogenerazione (trattamento dei rifiuti)
- sterilizzatori asettici
- riempitrici asettiche per bag in box con bocchello o senza bocchello; Bag-in-Drum da 220 litri, Bag in-Box / IBC 1.000 - 1.500 litri;
- raffreddatori a spirale
- produzione di prodotti formulati (marmellata, ketchup, salse, be-



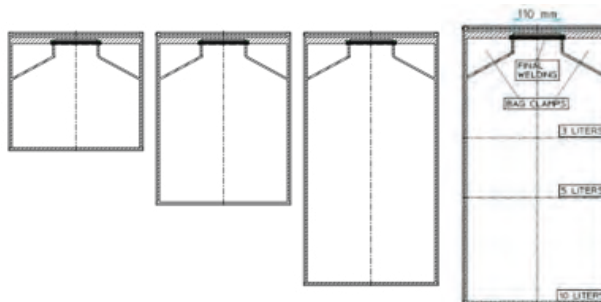
Riempitrice Asettica a singola testa modello AF1WS per prodotti a bassa acidità e per sacchi piccoli senza bocchello da 3 a 10 litri

BREVETTO N. RE2014A000013

- vande) a partire dallo scarico della materia prima al dosaggio, miscelazione, stabilizzazione meccanica / termica per il riempimento in qualsiasi tipo di confezione o in piccole cisterne asettiche;
 - impianti di trasformazione pilota;
 - impianti di trasformazione di ortaggi comprendenti la ricezione, la reidratazione, cottura, grigliatura e il congelamento.
- La sede e le due unità produttive di Navatta Group si trovano a Pilastro di Langhirano, Parma, con una superficie totale di produzione di 10.000 metri quadrati. 🏠

www.navattagroup.com

Vantaggi rispetto sacchi ad alimentazione in continuo con bocchello:



- Drastica riduzione dei prezzi delle buste
- Riduzione del volume di stoccaggio delle buste vuote
- Riduzione del volume di stoccaggio delle buste piene
- In caso di stoccaggio temporaneo delle buste piene (per esempio nei fusti), nessun danno di pressione dovuto alla pressione di tappi contro altre buste

Riempitrice Asettica per riempimento di sacchi pre-sterilizzati senza il bocchello: Dimensione buste da 3 a 10 litri - Possibilità di riempire prodotti liquidi-viscosi con pezzi - Formato Elettronico che agisce sulla lunghezza della busta mantenendo la medesima larghezza.

Macfrut 2018: superata la soglia dei 1500 buyer

Un espositore su quattro da oltreconfine, superata la soglia dei 1500 buyer, presenza delle principali catene della grande distribuzione mondiale e degli importatori di frutta tropicale

Un espositore su quattro da oltreconfine, superata la soglia dei 1500 buyer, presenza delle principali catene della grande distribuzione mondiale e degli importatori di frutta tropicale. Risultato: Macfrut 2018 sarà sempre più internazionale. E non caso a inaugurarla, tra le varie autorità, ci sarà anche il Ministro dell'Agricoltura della Colombia, Juan Guillermo Zuluaga Cardona, Paese partner della kermesse dell'ortofrutta.

Tante le novità sul fronte dei Paesi presenti. Numerose le new entry dall'Africa, Continente sempre più strategico per l'ortofrutta italiana. Le "prime volte" sono di Tanzania, Zambia e Mozambico, a cui fanno seguito le riconferme da Sudan, Etiopia, Uganda, Tunisia ed Egitto, presente in fiera con una maxi area e una decina di aziende. E ancora, nuovi ingressi dall'Uzbekistan con una decina di operatori, Honduras, El Salvador e Grecia con imprese del mercato di Atene, di produzione e packaging.

Sempre sul fronte delle conferme, diverse da Sud e Centro America (Repubblica Dominicana, Costa Rica, Perù e la Colombia con una ventina di aziende tra cui i leader dell'export.) e dalla Cina presente con una ventina di aziende

A questi si affianca la presenza di numerosi singoli espositori esteri, a Macfrut in spazi individuali. Di rilievo in particolare la presenza delle principali catene distributive mondiali come nel caso dei tedeschi del gruppo Rewe, presenti in forze con buyers di tutti i paesi in cui la cate-



na è presente, Edeka, gli austriaci di Spar, i portoghesi di Jeronimo Martins, i polacchi di Biedronka, Carrefour Romania, Lulu supermarket dagli Emirati Arabi e tante altre catene.

Infine, vero e proprio "botto" di buyer mondiali che ad oggi hanno toccato quota 1510, con i quali gli espositori possono dialogare e incontrarsi attraverso la piattaforma b2b messa loro a disposizione. Compratori, opinion leader e decision maker arrivano in particolare dalla Cina, Europa dell'Est, India e Russia. Non solo: grazie al primo summit europeo del Tropical Fruit Congress, a Macfrut saranno presenti anche i maggiori importatori

di frutta tropicali da Belgio, Olanda, Germania e Regno Unito e i manager delle principali catene di distribuzione italiane.

Fondamentale nel percorso di internazionalizzazione il sostegno dell'ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane e Regione Emilia Romagna, quest'ultima finalizzato in particolare all'incoming di buyer cinesi. Partner di Macfrut in questo cammino il gruppo bancario UniCredit, main sponsor e business partner, e Coface, uno dei leader mondiali nell'assicurazione dei crediti. 🏛️

www.macfrut.com

MACFRUT 2018

Il bollino sulla mela: etichettatrice per frutta e verdura LDI 20 di Bizerba

Bizerba lancia l'etichettatrice modulare LDI 20 per l'etichettatura automatica di frutta e verdura. Realizzata all'insegna della massima flessibilità, l'etichettatrice comprende fino a 14 applicatori comandabili singolarmente per bollini di diversi formati. L'impianto, gestito tramite display con schermo touch da 9,7", è predisposto per trasferire direttamente i dati a sistemi di livello superiore.

Per le aziende del settore ortofrutticolo, così come per i produttori di merce confezionata, il posizionamento del marchio riveste grande importanza. Etichettare i prodotti ortofrutticoli non è tuttavia un compito facile, poiché spesso mele, kiwi o banane vengono venduti sfusi, senza una confezione dove poter applicare il logo o informazioni aggiuntive.


Molti produttori di frutta e verdura rimediano a questo problema applicando piccoli adesivi direttamente sugli alimenti. Con l'etichettatrice LDI 20 di Bizerba è possibile automatizzare questo processo: dopo che il prodotto è stato individuato con il sensore ottico, l'applicatore viene posizionato in modo corretto sul frutto per l'applicazione del bollino.

L'applicatore può gestire fino a 15 etichette di formati e misure diverse ed è compatibile anche con bollini con carta siliconata ondulata. I tempi di allestimento e manutenzione si riducono grazie al fatto che non è più necessario sostituire le bobine. Inoltre, l'etichettatrice LDI 20 archivia tutti i

dati relativi al prodotto all'interno di liste di preferiti. Il comando passo-passo consente l'etichettatura per prodotti ortofrutticoli con varie distanze e formati. La carta siliconata viene sminuzzata da un tritatore a valle dell'impianto, per evitare che occupi troppo spazio dopo l'applicazione del bollino.

Grazie alle sue interfacce per il trasferimento dei dati a sistemi di livello superiore, l'etichettatrice si integra con facilità nelle linee di produzione esistenti. L'utilizzo è reso più semplice dall'ampio display con schermo touch da

9,7" che riduce gli errori dell'operatore. La struttura in alluminio agevola la pulizia e la manutenzione; inoltre gli applicatori si sostituiscono rapidamente. È prevista la possibilità di installare in un momento successivo nastri di alimentazione e singolarizzazione.

L'etichettatrice LDI 20 può essere inoltre potenziata con un sistema di visione per il rilevamento automatico della posizione dei prodotti e una fotocellula per il nastro singolarizzatore. 

www.bizerba.com



L'etichettatrice LDI 20 si può utilizzare per applicare le etichette ai frutti sfusi (Fonte: Bizerba)

BIZERBA

Una classe a parte

LDI 20

**Bizerba a
MACFRUT**

Pad D5, Stand 153
Rimini,
09.-11.05.18



Bizerba Interactive



La versatilità al servizio della razionalizzazione

La bollinatrice automatica LDI20, ideale per l'etichettatura individuale di prodotti ortofrutticoli in cassetta o cartone

– Si richiede una semplice operatività?

Grazie al terminale touch da 9,7", i menù operativi sono di facile accesso, a garanzia di minimizzazione degli errori.

– Si richiede flessibilità?

Il singolo dispenser gestisce formati diversi con un cambio rotolo semplice e veloce

– Si richiede un'etichettatura ottimale?

Il dispenser è controllato da un sistema incrementale, a garanzia di una perfetta etichettatura in ogni condizione



Gamma Industria:

Massime prestazioni
e ampia gamma di
modelli ed esecuzioni.

Con l'automazione c'è più gusto

I robot Comau in una macchina occhiellatrice

Come accade nelle lavorazioni complesse e ripetitive, l'automazione e la robotica danno un contributo concreto al mantenimento di standard qualitativi elevati. Automatizzare attività ripetitive permette alle aziende di migliorare le condizioni lavorative.

Per questo motivo Comau lavora con i propri System Integrator per realizzare impianti robotizzati, flessibili e completi, caratterizzati da un'automazione a 360 gradi, in grado di rendere ancora più funzionale ed efficiente il processo produttivo del cliente.

Comau rafforza la propria presenza sul territorio con professionisti altamente qualificati, grazie ai quali può esplorare nuovi target di business con soluzioni ad alto contenuto tecnologico anche nel settore della General Industry e con particolare attenzione al settore alimentare. Con il suo integratore Delta Automation, Comau propone un nuovo sistema per il mondo della pasta: una macchina occhiellatrice con Racer-3. Il più piccolo robot della famiglia di robot Comau è integrato con sistemi di visione per il controllo di qualità in linee produttive in grado di essere monitorate e regolate da semplici pannelli touch-screen.

La macchina automatica per l'etichettatura e occhiellatura viene integrata con un piccolo robot Comau antropomorfo a 6 assi, che tramite una pinza preleva l'etichetta e la deposita sulla confezione, grazie ad un sistema sofisticato di visione. Quest'ultimo rileva la posizione 3D del bordo della confezione garantendo il perfetto posizionamento dell'etichetta sulla busta.

Una volta verificato il pacchetto di pasta, la macchina inserisce il cavallotto sulle buste della pasta e li blocca con due occhielli metallici. Questo sistema consente di eseguire la ribattuta degli occhielli con elevata precisione e uni-



formità grazie alla gestione tramite un asse elettronico facilmente regolabile. L'alta flessibilità permette di produrre una vasta gamma di formati con cambi di produzione rapidi. Il pacchetto è pronto per essere convogliato verso la stazione successiva dove sarà incartonato automaticamente in scatole specifiche. A fine linea è posto un robot antropomorfo Racer-7-1.4 dedicato alla pallettizzazione delle scatole, che sono inviate al magazzino spedizioni. La soluzione robotizzata concepita da Delta Automation ha permesso al cliente di raggiungere alta qualità e precisione. Grazie alla flessibilità e alla rapida conversione tecnologica, al cliente è stata garantita una produzione diversificata in termini di etichette. Grazie ai robot antropomorfi Comau per la movimentazione di prodotti e scatole, Delta Automation offre anche macchine porzionatrici a ultrasuoni, macchine dosatrici

costruite sulle specifiche del cliente. Queste soluzioni rispondono in pieno ai requisiti dell'Industria 4.0. integrando i dati sui sistemi informatici di fabbrica. L'integrazione Comau e Delta Automation danno anche un servizio alle aziende offrendo flessibilità, assistenza, linee cucite sulle esigenze del cliente e tutto ciò che è innovativo e che permette di raggiungere produttività, qualità e competenza. Sulla base di una completa fiducia, si instaura una partnership di lunga durata con clienti, dipendenti e fornitori. Persone altamente specializzate seguono il cliente in tutte le fasi di realizzazione degli impianti fino all'assistenza in produzione.

Questi sono le basi per accompagnare l'azienda del cliente nel processo di rivoluzione industriale, per essere competitiva e al passo con i tempi. 🏭

www.comau.com

Etichettatura, “sono prodotti italiani”: Conserve Italia sceglie la dichiarazione volontaria di origine sui prodotti Valfrutta

Da una indagine realizzata da Astra Ricerche è emerso come il 92% degli italiani sia favorevole a prodotti alimentari lavorati in Italia e con materia prima italiana. Il Dg Sanchez: “Vogliamo dare risposta al crescente bisogno di garanzia dei consumatori”.

Consapevole della crescente attenzione dei consumatori verso l'origine dei prodotti alimentari, Valfrutta ha deciso di procedere ad una sorta di dichiarazione volontaria di origine per esaltare la provenienza italiana delle proprie produzioni: su tutti i prodotti trasformati che utilizzano esclusivamente materie prime coltivate nel nostro paese, l'aggettivo “italiano” si affiancherà alla denominazione di prodotto, insieme ad informazioni relative ai luoghi delle coltivazioni. In commercio quindi i consumatori troveranno a partire dalle prossime settimane le confezioni Valfrutta con diciture quali “borlotti italiani” o “ceci italiani” e l'aggiunta del claim “dai nostri agricoltori”.

“Il nostro è un doppio binario di garanzia - spiega Angel Sanchez Direttore di Conserve Italia, società proprietaria del marchio Valfrutta - perché oltre a garantire sull'origine tutta italiana dei nostri prodotti, comunichiamo al consumatore anche un altro importante valore aggiunto, che è appunto la garanzia che si tratta di materie prime di qualità, frutto del lavoro, della passione e dell'esperienza dei 14.000 soci agricoltori che conferiscono ogni anno al nostro consorzio cooperativo”. All'origine italiana dei prodotti vengono sempre di più associati valori

positivi quali qualità, freschezza, naturalità e tradizione. Da una indagine realizzata da Astra Ricerche, è emerso come ben il 92% degli italiani sia favorevole a prodotti alimentari o bevande che siano prodotti solo in Italia e solo con materia prima italiana, il 78% lo auspica per tutti i prodotti e il 54% si dice disposto a pagare un po' di più un prodotto connotato da tale simbolo o icona di garanzia.

“Proprio per offrire la più ampia risposta possibile al crescente bisogno di garanzia e rassicurazione da parte dei consumatori - spiega ancora il Direttore Sanchez - abbiamo deciso di introdurre l'aggettivo «italiano». Non solo: nella nuova veste grafica è presente anche una mappa dell'Italia con l'indicazione delle regioni di provenienza dei prodotti, al fine di rendere disponibili al consumatore anche informazioni specifiche sulle zone in cui vengono coltivate le produzioni agricole che arrivano nei nostri stabilimenti. Sulle confezioni campeggia anche il payoff storico “la natura di prima mano”, che accom-

pagna il marchio Valfrutta sin dal suo lancio nel 1976”.

La prima referenza in commercio è quella dei vegetali in vaso di vetro (borlotti, piselli e ceci). Seguiranno a partire da settembre anche gli altri prodotti a marchio Valfrutta, dai derivati del pomodoro ai succhi di frutta. 🏠

Conserve Italia



I sensori fotoelettrici C23 Contrinex

Sono ideali per tenere sotto controllo il packaging con volumi di produzione elevati

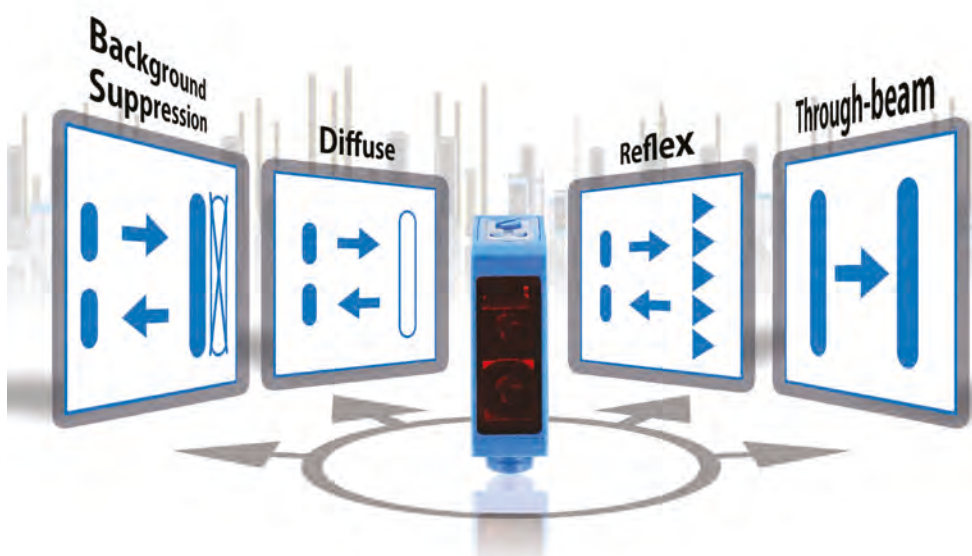
Iversatili Sensori Fotoelettrici C23 dell'azienda Contrinex svolgono un ruolo essenziale nella gestione del packaging automatizzato con elevati volumi di produzione.

Le aziende scelgono questi sensori estremamente affidabili per mantenere un livello di controllo adeguato tra le fasi dei processi produttivi, garantendo i massimi tempi di attività. La serie C23 è disponibile senza costi aggiuntivi con IO-Link, un protocollo di collegamento seriale standardizzato punto-punto, che offre i vantaggi della comunicazione digitale senza la necessità di cablaggi speciali.

Gestione di operazioni automatizzate per packaging di prodotti alimentari con elevati volumi di produzione

Gli impianti moderni utilizzano più sensori per mantenere un livello di controllo adeguato. In questo senso il packaging dei prodotti prevede un processo produttivo a più fasi, ciascuna con un diverso problema da risolvere.

Per ciascuna fase, appositi controlli in linea verificano la presenza del prodotto, il suo corretto orientamento e che confezionamento ed etichettatura siano corretti e sicuri. Inoltre, in caso di più trasportatori coinvolti in un'unica operazione, il



sistema di controllo può regolare singole velocità di trasporto allo scopo di mantenere un flusso a valle costante.

I sensori fotoelettrici cubici Miniature serie C23 della Contrinex rispondono perfettamente a tali esigenze. Sviluppati per soddisfare le richieste di un ampio spettro di settori ed applicazioni, questi sensori al top di gamma sono disponibili nella versione a tasteggio, con soppressione di sfondo, a riflessione su catarifrangente polarizzato e a barriera. I modelli C23 con soppressione di sfondo sono anche dotati di spot PinPoint che consentono un rilevamento preciso di piccoli oggetti senza dover ricorrere alla tecnologia laser.

La comunicazione estesa a tutto l'impianto è un'altra esigenza chiave per i produttori, e la serie C23 è in grado di soddisfarla comunicando anche a distanza. L'intera gamma è disponibile negli standard industriali con uscita PNP o NPN a 3 o 4 fili, IO-Link, un protocollo di collegamento seriale standardizzato punto-punto per sensori e attuatori, presente senza costi aggiuntivi su tutti i sensori PNP, offre i vantaggi della comunicazione digitale senza la necessità di ricorrere a cablaggi speciali.

Sensore a Barriera C23 UV

I sensori a riflessione su catarifrangente o a tasteggio C23 svolgono anche il compito di verificare la conformità dimensionale dei prodotti confezionati. Montati lateralmente o sopra la linea di confezionamento, e con l'ottica impostata a una distanza di rilevamento predeterminata, questi affidabili sensori identificano agevolmente eventuali confezioni danneggiate o di forma non corretta e inizializzano una sequenza di



scarto. Fra i materiali preferiti per il packaging vi sono vassoi o scatole con pellicola molto trasparente, ciascuno contenente più confezioni, pronti per la consegna alla rete di distribuzione.

I sensori della serie C23 UV (raggi ultravioletti) si occupano infine di rilevare e contare le confezioni complete mentre passano al reparto spedizioni. In questa fase il sensore a barriera C23 UV rappresenta la scelta ideale, con distanze di intervento fino a 1 m e ausilio di allineamento integrato che semplifica la regolazione.

Comunicazione e configurazione a distanza minimizzano i tempi di fermo macchina

In un tipico stabilimento ad elevata flessibilità, nel corso di una giornata ciascuna linea di confezionamento lavora su più varianti del prodotto. Progettati per semplifica-

re l'integrazione, i sensori IO-Link sono compatibili con tutte le versioni master IO-Link, consentendo la gestione centralizzata di regolazione e diagnostica.

La serie C23 consente di regolare a distanza la modalità del sensore. Durante un cambio, per esempio da prodotti di colore chiaro ad altri con confezione di colore più scuro, gli interventi manuali richiesti sono minimi. È possibile reimpostare i parametri dei sensori tramite IO-Link utilizzando valori predefiniti, limitando al minimo i tempi di fermo macchina. 🏠

Visita:
www.contrinex.com

CONTRINEX

AB e Orogel: la cogenerazione al servizio della qualità e dell'ambiente

Snergia tra AB e il settore dell'agroalimentare italiano: la cogenerazione entra nello stabilimento Orogel di Cesena, realtà di punta del settore in Italia, dove si produce un quarto dei prodotti vegetali del nostro Paese. Il Gruppo Industriale di Orzinuovi si conferma partner ideale per ottimizzare l'efficienza energetica anche delle aziende alimentari attraverso l'installazione di due impianti di cogenerazione alimentati a gas naturale nella sede romagnola.

Qualità, efficienza e sostenibilità sono solo tre delle caratteristiche che accomunano due importanti realtà industriali del nostro paese che puntano sull'eccellenza del prodotto "Made in Italy". AB (www.gruppoab.it), leader europeo del settore della cogenerazione, ha infatti installato due impianti ECOMAX® 20NGS (www.gruppoab.it/soluzioni/ecomax.asp) nello stabilimento Orogel di Cesena, un grande marchio di eccellenza che offre prodotti nati e coltivati in Italia capaci di esaltare il gusto della grande tradizione culinaria italiana.

La bolletta energetica è uno dei fattori più incidenti sui costi di produzione. Oggi più che mai è necessario un processo di ottimizzazione delle spese anche nel settore dell'agro alimentare e, per quanto riguarda Orogel, in particolare nella produzione di prodotti freschi e surgelati di qualità nello stabilimento di Cesena. È per questo motivo e per la visione dell'azienda romagnola che punta sempre più su autoproduzione di qualità, impegno nella ricerca, sviluppo tecnologico, sostenibilità e rispetto della natura e dei suoi cicli, che Orogel ha scelto un sistema di cogenerazione AB.



I tecnici AB hanno installato due impianti di cogenerazione ECOMAX® 20NGS (<http://www.gruppoab.it/soluzioni/ecomax.asp>) a gas naturale con una potenza elettrica di 4 Megawatt che assicurano la copertura del 70% circa di fabbisogno elettrico e il 65/70% del fabbisogno termico dello stabilimento di Cesena. L'assetto dell'impianto scelto massimizza l'utilizzo delle produzioni, che sono variabili essendo legate alla stagionalità e alla disponibilità di prodotto dell'industria alimentare. I volumi attesi per quanto riguarda l'ener-

gia elettrica prodotta sono di circa 21mila megawatt ora all'anno, con un recupero termico di circa 12.500 megawatt ora. Il risparmio annuo è di circa 1 milione e 200 mila metri cubi di gas pari a 2.300 tonnellate di CO₂, 1.600 chilogrammi di CO e 3.700 chilogrammi di NO_x di emissioni evitate nell'ambiente. Il percorso intrapreso da Orogel con AB nello stabilimento di Cesena è un ulteriore passo dell'azienda romagnola in direzione dell'autoproduzione, dell'efficienza energetica e della ricerca di alti standard tecnologici. 🏠



Non si è mai troppi in una famiglia

L'automazione ha migliorato le condizioni di lavoro, aumentando efficienza, produttività e qualità del risultato finale. Il progresso, oggi, passa attraverso la piena collaborazione uomo-macchina, la ricerca e la formazione.

La continua crescita del portfolio Comau soddisfa i requisiti unici di ogni cliente, attraverso tutte le fasi del processo, con nuovi prodotti pensati per aiutare lo sviluppo del business.

**Comau da più di 40 anni è un alleato prezioso:
al tuo fianco, come uno di famiglia.**



Sistemi automatici di micro-dosaggio ingredienti

“**Q**ualità destinata a durare nel tempo” è la missione di Lawer, impresa biellese riconosciuta a livello internazionale per l'eccellenza dei suoi sistemi di dosaggio. Eccellenza espressa dalla fase preliminare di analisi alla messa in funzione degli impianti, così da garantire sistemi sicuri e automatizzati gestiti da software di altissimo livello, capaci di adeguarsi alle sempre nuove esigenze produttive delle aziende.

Qualità è anche la capacità di Lawer di offrire un servizio di assistenza e manutenzione efficace, efficiente, presente in tutto il mondo per essere sempre vicino ai propri clienti. Da sempre Lawer ha attuato la scelta strategica di investire, in maniera consistente, negli uomini, nella ricerca e nelle nuove tecnologie.



UNICA HD con liquidi

Oggi Lawer è un punto di riferimento per i sistemi di dosaggio polveri e liquidi tecnologicamente avanzati e flessibili per adattarsi alle diverse esigenze di ogni cliente ed è titolare di un numero consistente di brevetti.

I sistemi di dosaggio polveri LAWER sono utilizzati in vari settori industriali per pesare in modo completamente automatico tutti gli ingredienti in polvere e/o liquidi presenti nelle ricette e nei batch delle produzioni dove sono necessari micro-dosaggi di ingredienti in polvere. Tutti i sistemi sviluppati e prodotti da Lawer sono frutto di più di 45 anni di know-how e competenza nella progettazione e costruzione di sistemi di pesatura e dosaggio.

Con i sistemi automatici di dosaggio polvere si garantisce:

- qualità del prodotto finito,
- certezza della precisione delle pesate,
- replicabilità delle ricette,
- tracciabilità e gestione della produzione, controllo dell'efficienza e riduzione dei costi,
- totale riservatezza del Know-How
- ottimizzazione dei tempi di produzione.

Tra i sistemi applicati all'industria alimentare citiamo:



UNICA SUPER



UNICA SUPER


UNICA nei modelli SD – MD – HD che si differenziano per la capacità dei silos di stoccaggio da 12 litri – 24 litri – 36 litri o 50 litri. Gli ingredienti stoccati in contenitori di acciaio inox vengono erogati attraverso coclee di dosaggio all'interno di un secchio che posizionato manualmente sulla bilancia elettronica, trasla automaticamente sino a posizionarsi sotto il silo interessato. La selezione della ricetta da pesare avviene attraverso il pannello touch-screen del computer di comando dove vengono memorizzate tutte le ricette di produzione e dove vengono visualizzate, sotto accesso protetto, tutte le informazioni delle operazioni in progresso. Il carrello porta-secchio si posiziona in sequenza al di sotto dei silos da cui i prodotti appartenenti ad una ricetta vengono erogati e, al termine del processo, si riposiziona in zona di prelievo secchio.

UNICA SUPER è l'impianto di pesatura robotizzato in grado di garantire massima precisione, igiene e sicurezza nelle operazioni di dosaggio degli ingredienti necessari alla preparazione di ricette e batch nell'industria alimentare. Si compone di una serie di silos di stoccaggio indipendenti, ciascuno in grado di contenere e dosare per mezzo di una coclea un diverso ingredien-

te, installati in in linea su di una struttura modulare, al di sotto della quale scorre il carrello che ospita la bilancia elettronica di pesatura. Ogni modulo della struttura può ospitare 10 silos (capacità standard 150 litri) o 5 silos doppi (300 litri) caricabili per depressione tramite una pompa a vuoto. Un efficace sistema di aspirazione ed abbattimento delle polveri volatili garantisce la massima sicurezza d'impiego ed igiene ambientale.

SUPERSINCRO si compone di una serie di silos di stoccaggio indipendenti, ciascuno in grado di contenere un diverso ingredien-

te, installati in due fronti su di una struttura modulare, al di sotto della quale avanzano in sequenza speciali contenitori metallici calzati con sacchetti termoformati automaticamente da film tubolari in plastica. Ogni modulo della struttura può ospitare 10 silos (capacità 300 litri) caricabili per depressione tramite una pompa a vuoto, o per gravità dall'alto di ogni silos. Ciascun silo è dotato, nella sua parte inferiore, di una coclea dosatrice che permette di erogare con la massima rapidità e precisione i vari ingredienti. Ad ogni ciclo di lavoro i contenitori porta-sacchetti, poggiati su vassoi mobili, si spostano "passo a passo" seguendo un percorso ad "U" al di sotto dei silos posizionati su due fronti, ad ogni passo ciascun contenitore si appoggia sulla bilancia corrispondente all'ingrediente da erogare, sino al termine del percorso ed al completamento delle ricette richieste.

Lawer è il partner ideale per automatizzare i processi di pesatura dei micro-ingredienti in polvere. 

www.lawer.com

 **LAWER**
dispensing systems



DOSAGGIO SUPERSINCRO

Gli imballaggi metallici si confermano i piu' riciclati in Europa

Tassi record per gli imballaggi in acciaio (77,5%) e per le lattine per bevande in alluminio (71%)

Gli imballaggi metallici sono i leader quando si parla di riciclo. Gli imballaggi in acciaio hanno raggiunto il tasso record del 78% dell'immesso al consumo, e le lattine in alluminio per bevande - a quota 71% - sono state certificate come i contenitori per bevande più riciclati al mondo.

I risultati raggiunti sono stati comunicati da Metal Packaging Europe nell'ambito della Smithers Pira Sustainability in Packaging Europe Conference di Barcellona. L'associazione rappresenta l'industria degli imballaggi metallici rigidi a livello europeo e comprende più di 450 siti produttivi che impiegano oltre 65.000 persone. Le aziende associate, l'80% delle quali sono piccole e medie imprese, producono ogni anno circa 85 miliardi di unità per i settori delle bevande, dei prodotti alimentari, della salute e della bellezza, dei prodotti per la casa e dei mercati industriali.

“Per i consumatori è importante la concretezza e la chiarezza dei numeri sul riciclo dei materiali da imballaggio -ha spiegato Lena Nover, Responsabile Sostenibilità e Affari Europei di Metal Packaging Europe -.

Hanno un ruolo chiave nel processo di riciclo e vogliono essere informati sui risultati conseguiti. I numeri sono incoraggianti, ma resta ancora molto da fare per raggiungere il tasso del 80% indicato come target europeo per il 2020. Fondamentale in questo senso sarà riuscire a far comprendere a tutti i consumatori



che i metalli rappresentano il vero modello di riciclo reale”.

Per raggiungere questo obiettivo è necessario coinvolgere i consumatori nelle campagne di comunicazione. Questa necessità è stata evidenziata nella recente campagna condotta in Olanda da Albert Heijn, incentrata sul valore chiave di una comunicazione fondata su dati reali e chiari, con la quale è stato promosso il logo “Metal Recycles Forever”, ovvero “il metallo si ricicla all'infinito”.

Questo logo è stato adottato da Metal Packaging Europe come il marchio definitivo per comunicare la riciclabilità degli imballaggi in metallo, unificando i messaggi di comunicazione ambientale. Tradotto nelle diverse lingue, si sta diffondendo in

tutta Europa grazie all'impegno dei produttori e delle aziende utilizzatrici. Anfima, l'Associazione Nazionale fra i Fabbrianti di Imballaggi Metallici e Affini, stima che nel 2016 siano stati prodotti in Italia oltre 500 milioni di pezzi con il nuovo logo, e la previsione per il 2017 è di un miliardo di pezzi.

L'Italia è uno dei paesi più virtuosi a livello europeo: nel 2016 nel nostro Paese è stato avviato al riciclo il 77,5% degli imballaggi in acciaio e il 73,2% degli imballaggi in alluminio immessi al consumo. 🏠



La riduzione della contaminazione nella produzione alimentare al centro del nuovo libro bianco di Mettler Toledo

La contaminazione fisica degli alimenti continua a essere una fonte di preoccupazione primaria per produttori alimentari, rivenditori e consumatori in tutto il mondo. Anche se il problema principale resta la sicurezza, gli incidenti legati alla contaminazione hanno anche conseguenze significative dal punto di vista della reputazione e finanziario. Filiere più lunghe, ambienti di produzione più complessi e metodi di reporting migliori sono tutti aspetti che contribuiscono all'aumento degli incidenti legati alla contaminazione, un trend che tutti coloro che sono coinvolti nella produzione alimentare sono desiderosi di invertire.

Il nuovo libro bianco gratuito creato dagli esperti METTLER TOLEDO analizza le diverse cause della contaminazione alimentare fisica e le opzioni per ridurre gli episodi. "Sicurezza alimentare garantita con la prevenzione della contaminazione fisica" descrive i numerosi diversi tipi di contaminazione alimentare fisica e spiega come possono verificarsi. Inoltre offre una panoramica degli strumenti per l'ispezione prodotti utilizzabili per prevenire l'ingresso di contaminanti nella filiera alimentare e fornisce alle aziende del settore linee guida basate su buone pratiche su come scegliere le attrezzature più adatte alle proprie applicazioni.

Roberto Scanu della divisione Ispezione Prodotti di METTLER TOLEDO spiega: "La contaminazione è un problema estremamente grave, sia a livello di salute del consumatore che di reputazione del marchio e tale resterà con l'evolversi dei trend relativi ai prodotti alimentari, al confezionamento e alla produzione. Le tecnolo-



gie per l'ispezione prodotti avanzate sono considerate il mezzo più efficace per prevenire la contaminazione fisica negli alimenti. Tuttavia i produttori e le aziende alimentari hanno bisogno di supporto per scegliere la tecnologia più adatta alla loro applicazione e che permetta di ottenere la massima efficacia nella prevenzione della contaminazione senza compromettere l'efficienza."

Sicurezza alimentare garantita con la prevenzione della contaminazione fisica approfondisce l'ampio tema della contaminazione affrontandone volta per volta ogni aspetto. Guida il lettore attraverso sezioni introduttive sui pericoli della contaminazione, sui diversi tipi di contaminazione alimentare e su come avviene la contaminazione, utilizzando esempi concreti recenti per illustrare i punti principali. Nella sezione centrale viene spiegato in che modo la tecnologia viene utilizzata e continuamente implementata per aiutare i produttori alimentari nella lotta alla riduzione della contaminazione fisica. Vi sono anche in-

formazioni utili sulla definizione di un approccio pianificato per individuare il rischio di contaminazione e sull'applicazione di diversi tipi di tecnologie di ispezione dei prodotti per ottenere i migliori risultati.

Nel libro bianco vengono inoltre presi in considerazione gli sviluppi al di fuori del settore alimentare e viene spiegato in che modo la loro adozione sarà utile nella lotta alla riduzione degli incidenti da contaminazione. Grazie all'incremento della digitalizzazione sarà ad esempio possibile ottimizzare i controlli della contaminazione nelle operazioni e ottenere la standardizzazione del controllo qualità. L'uso della raccolta dati in tempo reale può inoltre rivelarsi utile nel caso di sospetti incidenti da contaminazione quando i produttori e i titolari di marchi devono dimostrare alle autorità di avere applicato la Due Diligence. 🏛️

Per informazioni generali sulla Divisione Ispezione prodotti di METTLER TOLEDO, visita www.mt.com/pi

M.F.T. presenta le nuove taglierine automatiche

Morrone Food Tech ha recentemente sviluppato nuovi modelli di taglierine automatiche per frutti vari

Grazie alla vasta esperienza fatta nel corso degli anni nella progettazione e produzione di linee di trasformazione per IV GAMMA DI FRUTTA e FRUTTA DISIDRATATA, la M.F.T. ha recentemente implementato nuove funzioni integrate sulle già popolari TAGLIERINE AUTOMATICHE PER FRUTTA rendendole così adatte al taglio e alla preparazioni di vari tipi di frutta.

La lunga esperienza di M.F.T. nel settore della frutta disidratata ha prodotto la RONDELLATRICE AUTOMATICA mod. MW-R che è stata recentemente oggetto di implementazione con nuove funzionalità per detorsolare e TAGLIARE a RONDELLE MELE, PERE, PESCHE e NETTARINE con la possibilità di produrre rondelle lisce (fino a un minimo di 2mm di spessore) e ondulate.



Dedicata particolarmente non solo al settore della frutta disidratata ma anche al settore IV gamma, la SPICCHIATRICE E TAGLIERINA PER CUBETTONI (CHUNKS) mod. MW è attualmente disponibile per detorsolare e tagliare a SPICCHI, CUBETTONI (CHUNKS) e

BASTONCINI (STICKS) non solo le MELE ma anche PERE, NETTARINE e PESCHE.

La stessa macchina può essere utilizzata per tagliare CACHI e POMODORI a spicchi.

Queste nuove applicazioni rendono questa macchina versatile ancora più adatta alla produzione di IV gamma di frutta, inoltre, grazie alla sua modularità, può essere impiegata sia per produzioni contenute che per produzioni di capacità più elevate.

Sia il modello MW che il modello MW-R rappresentano soluzioni compatte che includono le sezioni di lavaggio, alimentazione e taglio; entrambe le macchine inoltre sono dotate di FUNZIONAMENTO AUTOMATICO il che migliora la sicurezza e la redditività del vostro business. 🏠

Visita:
www.mftitalia.com





mombriani

PAVIMENTI E RIVESTIMENTI
PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE



24043 CARAVAGGIO · BG · Via Leonardo da Vinci, 218
Telefono 0363 50449 · 0363 50049 · Fax 0363 350714
www.mombriani.it · e-mail: info@mombriani.it

Da oltre 25 anni nel panorama dei costruttori italiani di etichettatrici

L'edizione 2018 di IPACK-ima sarà l'occasione ideale per la presentazione della nuova immagine e della nuova organizzazione tecnico-commerciale di LABELPACK un marchio presente da oltre 25 anni nel panorama dei costruttori italiani di etichettatrici, sistemi di etichettatura e soluzioni stampa & applica.

Uno stand di oltre 60 mq sarà il punto d'incontro per i nostri clienti, i nostri rivenditori italiani ed internazionali dove potranno confrontarsi con il nostro team commerciale per ricevere tutte le informazioni relative alle macchine esposte ed a tutte le soluzioni disponibili nell'ampio catalogo di macchine standard e realizzazioni personalizzate che hanno portato l'azienda ad diventare un punto di riferimento per la tecnologia di etichettatura a livello nazionale e internazionale.

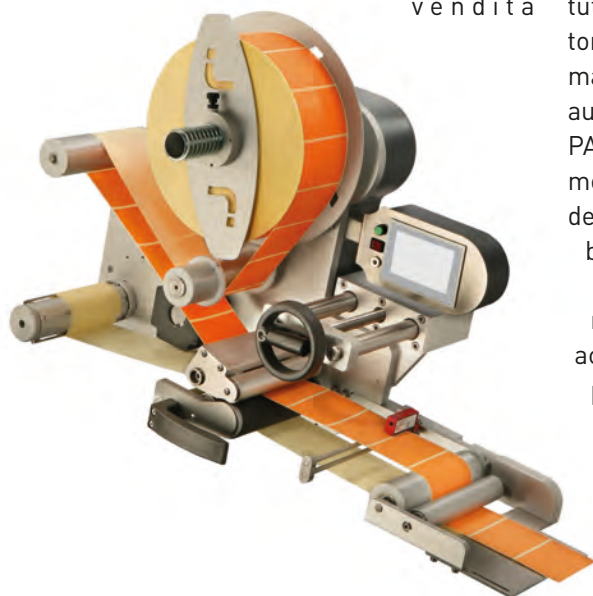
LABELPACK è presente sul territorio nazionale con un'organizzazione ramificata presente in tutte le zone industriali d'Italia. Nel mondo dispone di oltre 40 rivenditori in grado di gestire vendite



e assistenza locale in paesi quali: Inghilterra, Francia, Svizzera, Austria, Germania, Spagna, Portogallo, Olanda, Svezia, Russia, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Serbia, Grecia, Turchia, Romania, Israele, Stati Uniti d'America, Chile, Sud Africa, Indonesia, Thailandia, Australia. Nello stand sarà esposta tutta la gamma di etichettatrici automatiche della serie LABELX® l'ormai affermata serie di etichettatrici autoadesive progettata da LABELPACK® per affrontare la sfida del mercato con un prodotto all'altezza delle più qualificate esigenze. Robustezza meccanica, semplicità e linearità del percorso della bobina di etichette uniti ad un design accattivante sono le caratteristiche principali che contraddistinguono questa soluzione.

La continua evoluzione ci ha permesso di ottenere un prodotto di alto livello tecnico ma contenuto nei

costi, sia di acquisto, che di gestione. Una completa gamma di gruppi di sostegno standard è disponibile per poter integrare le etichettatrici della serie LABELX® in modo semplice ed efficace su macchine automatiche e linee di confezionamento ed imballaggio.




Punto di colore è la ormai nota ed apprezzata X-STICKER l'innovativa etichettatrice "low-cost" progettata da LABELPACK che rivoluziona i concetti costruttivi di una etichettatrice unendo semplicità costruttiva, buon design, facilità di utilizzo ad un prezzo veramente interessante.

Una sezione dello stand sarà dedicata alle soluzioni di etichettatura semi-automatica per falconi cilindrici, per fialoidi, siringhe e per prodotti piani. Le soluzioni per l'identificazione a fine linea sono rappresentate dalle soluzioni stampa & applica della serie Panda e Panda JR studiate per l'integrazione a fine linea e disponibili per svariate applicazioni con possibilità di integrare le unità di stampa a trasferimento termico prodotte dai più noti costruttori del panorama mondiale.

I sistemi di etichettatura saranno rappresentati da un sistema per l'applicazione di etichetta di corpo e sigillo su vasetti in vetro e da un interessante soluzione per l'applicazione di etichette su prodotti ci-

lindrici di piccolo diametro utilizzata in particolare per le penne a sfera e per contenitori cosmetici realizzata in collaborazione con GPE ARDEN-GHI, azienda specializzata nella costruzione di macchine serigrafiche per la stampa su prodotti cilindrici. Tutte le soluzioni della serie MODULAR e MASTER saranno visibili su soluzioni multimediali. La gamma di sfogliatori Kora+Packmat sarà rappresentata da uno sfogliatore BF400

dotato di unità di stampa a getto d'inchiostro per la codifica diretta su cartoncini o astucci stesi. 

www.labelpack.it



Visit us at
IPACK IMA
Hall 14
Booth D19 E18

www.labelpack.it

Label your world, label your life.

LABELPACK® 25 YEARS
LABELLING EVOLUTION

A perfect choice for food industry.

Labelling solutions for cans, jars, bottles, trays, boxes and bags.
Print & Apply solutions for boxes and pallets.



MODULAR DS



La nostra visione, la nostra missione e la filosofia dell'eccellenza

La nostra filosofia è semplice:
 “dare il meglio a chi si aspetta il meglio. (D.Z.)”

Seguendo la sua filosofia, PIGO srl ha fissato un obiettivo ed è diventata una forza motrice nel progresso tecnologico ed economico nell'industria alimentare, leader mondiale nella progettazione e produzione di macchinari per il congelamento, liofilizzazione e disidratazione di alta tecnologia, e per la lavorazione della frutta e delle verdure.

PIGO srl può affermare con orgoglio che i suoi macchinari raggiungono l'eccellenza, sia in termini di caratteristiche operative che di efficienza energetica. Inoltre, sono facili da usare, caratteristica che insieme a quanto sopra offre molti privilegi all'Utente.

I vantaggi chiave delle tecnologie PIGO che consentono all'utente un ritorno economico sono:

- **PROCESSO PIÙ VELOCE CON MENO ENERGIA** - Il nostro metodo riduce i tempi fino al 15-20% consumando meno energia
- **FUNZIONAMENTO A BASSA TEMPERATURA** - La progettazione consente cicli di funzionamento a bassa temperatura che sono fondamentali per preservare l'integrità naturale del prodotto



- **SICUREZZA ALIMENTARE** - PIGO progetta solo macchinari con interni della macchina completamente accessibili facili da pulire assicurando che batteri o residui di cibo non restino intrappolati su alcuna attrezzatura o superfici.
 - **OPERATOR FRIENDLY** - tutto il processo è concepito in modo tale da rendere le operazioni e la manutenzione rapide e semplici per l'utente.
- Seguendo le linee guida di cui sopra PIGO srl produce congelatori a letto fluido EASY Freeze - IQF (Ridefinizione della tecnologia IQF con flusso d'aria adattabile), EASY Freeze SPYRO - congelatori a spirale / lievitori / raffreddatori, EFD - famiglia di liofilizzatori (introduce design innovativo e stabilisce un nuovo livello di qualità del prodotto finale), essiccatori adiabatici a nastro multistadio PG 135 (con controllo separato delle zone di temperatura e umidità), macchine per denoc-

ciolatura PG 103 / PG 104 e linee complete per la lavorazione di frutta e verdura.

La famiglia EASY Freeze è una soluzione perfetta per il congelamento IQF di una grande varietà di frutta, verdura, pesce, carne e prodotti caseari mentre i congelatori EASY Freeze SPYRO sono ideali per il congelamento di prodotti pastosi, carne, pesce, pizza e molto altro.

I congelatori PIGO srl sono costruiti in dimensioni modulari con tutti i componenti interamente realizzati in acciaio inox, con la fluidizzazione completamente controllata che mantiene il prodotto costantemente sospeso sopra il nastro, fornendo un prodotto IQF perfetto anche quando si tratta di prodotti delicati come riso cotto, lamponi, ecc.

EFD Freeze Dryer consente di salvaguardare gli aromi delicati essicando sottovuoto il prodotto congelato ottenendo un prodotto di alta qualità.



La tecnologia Freeze Drying consente di ottenere proprietà organolettiche nel prodotto finito perfettamente sovrapponibili a quelle del prodotto fresco.

L'essiccatore a nastro multistadio adiabatico PG 135, consente di essiccare il prodotto a temperature molto basse con tempi fino a 2-3 volte più brevi, preservando

la qualità del prodotto. Le macchine PIGO srl, chinesi in acciaio inossidabile e materiali ideali e approvati per l'uso nell'industria alimentare.

Oltre alle macchine sopra menzionate, PIGO srl produce anche le denocciolatrici PG 103 e PG

104. La PG 103 è una macchina automatica ad alta capacità che supera di 50-100% quella di qualsiasi altra denocciolatrice presente sul mercato.

I sistemi PIGO srl sono progettati per creare soluzioni "High Tech", e contengono molte innovazioni che consentono piccoli e grandi miglioramenti.

Per avere una migliore idea di cosa PIGO srl fa, si prega di visitare il sito www.pigo.it o inviare una e-mail a info@pigo.it.

Alcuni brevi video clip e aggiornamenti sulle macchine PIGO sono disponibili anche su:

www.youtube.com cercando PIGO srl e sui social media. 🏠



Food Processing Machinery
PiGo[®]
www.pigo.it info@pigo.it

Un binomio di successo



COOP BILANCI AI ha presentato all'ultima edizione di ANUGA FOODTEC, una vasta gamma di soluzioni di pesatura e sistemi di controllo peso, dedicati al settore alimentare. Prima novità è senz'altro SELECTA, l'innovativa e completa gamma della famiglia di checkweigher prodotti da Coop.Bilanciai, disponibili in diverse versioni e portate da 500g fino a 60 kg.

In particolare i modelli SELECTA 1200 e SELECTA 3000.

Interamente progettati e costruiti da Bilanciai Group, Selecta 1200 e Selecta 3000 consentono di rispondere in modo preciso e affidabile alle esigenze di controllo della corretta quantità dei prodotti preconfezionati, esigenze che sono ormai fondamentali nelle forniture

destinate sia alla grande distribuzione sia al commercio tradizionale.

SELECTA: Legal respect, no Overweight!

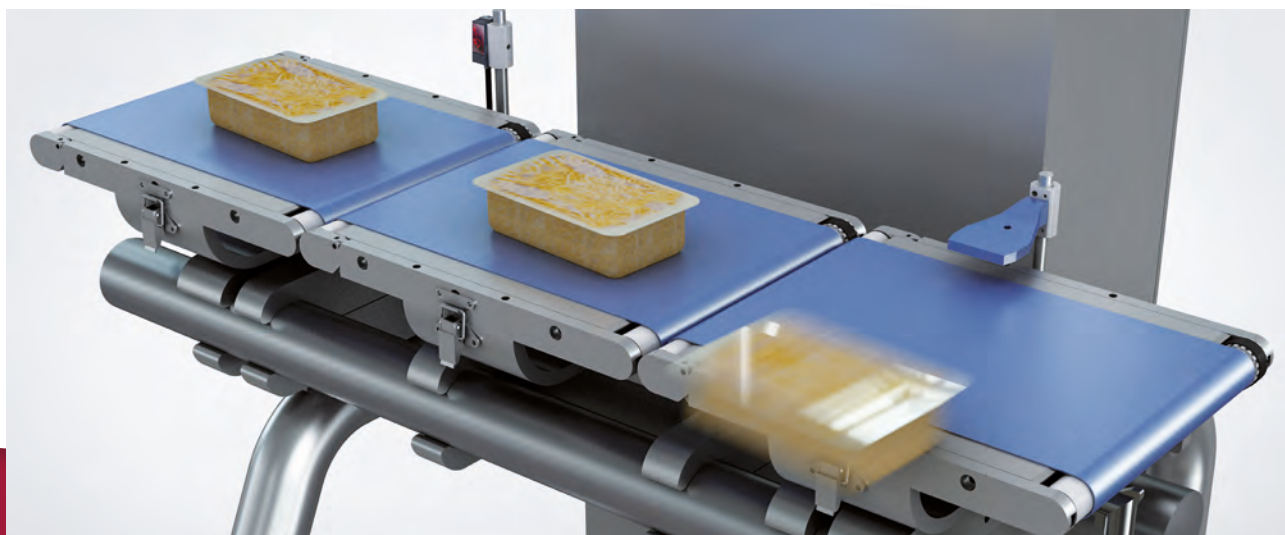
Tutti i vantaggi di Selecta Rispetto dei parametri di legge I modelli Selecta permettono di effettuare il controllo di un lotto di prodotti preconfezionati in ottemperanza alla direttiva comunitaria 76/211/CEE e recepimenti nazionali, pesando in automatico tutti i prodotti, scartando quelli che non rientrano nei limiti stabiliti dalla legge o dal cliente e segnalando eventuali anomalie.

Viene inoltre assicurata la produzione della necessaria reportistica valida ai fini legali e di tutte le informazioni statistiche sull'intero lotto in produzione.

Conformità del lotto e ricerca dei mancanti

Grazie al know how acquisito ed alla conoscenza dei processi produttivi, Bilanciai Group con i propri checkweigher Selecta è in grado di garantire la certezza della conformità del lotto e, per ogni singola confezione, la ricerca dei mancanti.

Selecta si propone quindi come lo strumento ideale per la ricerca dei difettosi e dei mancanti nei controlli qualità. La possibilità di misurare il proprio processo produttivo in tutti i suoi aspetti e di effettuare il controllo sull'intero lotto di produzione consente di adottare tutte le misure necessarie per ottenere il massimo della qualità. Verificando costantemente l'efficienza del processo,



Selecta segnala in tempo reale eventuali anomalie nei sistemi di riempimento a monte, evitando così errori e sprechi produttivi e fornendo dati e reportistiche utili al perfezionamento del sistema di qualità aziendale.

Ricerca dei contaminanti

I modelli Selecta sono disponibili anche dotati di sistemi di ispezione e di visione di comprovata efficacia per la ricerca di contaminanti metalli e inquinanti (Metal detector, Z-Ray etc).

Sensibile contenimento dei costi di manutenzione

La struttura meccanica con linee arrotondate ed i nastri di trasporto facilmente rimovibili permettono una facile pulizia e ridotti costi di manutenzione.

Rapido ritorno dell'investimento accertato

L'ottimizzazione dei processi produttivi, l'eliminazione degli sprechi di prodotto, la velocizzazione dei controlli richiesti per ottemperare alle normative vigenti, consentono un veloce payback dell'investimento iniziale effettuato.

SELECTA, giusta quantità, migliore qualità, massimo risparmio

L'importante vetrina di ANUGA è stata anche l'occasione per Coop. Bilanciai di illustrare ulteriori prodotti dedicati al settore alimentare. Per esempio, la nuova gamma di terminali di pesatura touch screen serie Diade in versione ABS o acciaio inox, presentata nelle diverse configurazioni dedicate al settore delle tecnologie alimentari. 🏪



www.coopbilancai.it

Novita' Tradex ad Ipack-Ima 2018: laser HPD

Questa gamma è composta da laser serie K con fonte CO₂, essa è ottimale per il processo di pre-taglio e di micro-perforazione e i risultati appaiono eccellenti su prodotti e substrati a base organica. Sono la soluzione per tutti i settori d'imballaggio del prodotto e sono molto più affidabili dei sistemi o di altri dispositivi di taglio meccanico. I laser pre-taglio sono utilizzati per pre-tagliare e tagliare i film nella produzione di imballaggi flessibili; Tali perforazioni sono generalmente eseguite sulle confezioni per consentire ai consumatori una più facile apertura e uno smaltimento più efficace del packaging.

Questi sistemi sono utilizzati principalmente in settori come cibo, bevande, farmacia, assistenza domiciliare e cura della persona, così come in altri mercati industriali.

I sistemi laser a micro-perforazione consentono la perforazione del film plastico per alimenti freschi. La micro-perforazione rende l'imballaggio poroso, in modo che i prodotti possano continuare il loro processo di maturazione estendendo il suo ciclo di



vita. Questa è un'operazione veramente delicata poiché il marcatore laser deve erogare una potenza nel punto del taglio molto precisa pena la perforazione incontrollata ed irreparabile del film.

HPD SERIES di produzione dell'azienda spagnola Macsa ID sono laser ad alta potenza, con alte prestazioni e definizione ottimale.

Analizziamo ora le caratteristiche che rendono unico questo prodotto della gamma Tradex:

- **Potenza:** Questi laser hanno una densità di potenza molto elevata, che li rende molto efficaci per il taglio e la perforazione di film flessibili

multi-strato, lamine e altri materiali.

Inoltre, consente di incidere immagini ad alta risoluzione su materiali non metallici e offre risultati eccellenti quando si codifica su materiali difficili.

- **Combinazione di taglio e codifica.**

La capacità di combinare con un singolo taglio e codifica laser rende i laser HPD Macsa molto adatti all'integrazione in macchine di formatura, riempimento, sigillatura e simili, che devono tagliare pellicola di plastica flessibile e contrassegnare anche il codice di lotto nel materiale.

- **Facilità d'installazione:** Le serie HPD consentono la codifica in diverse linee di produzione e coprono anche ampie aree di marcatura, pur mantenendo un'eccellente definizione e lettura.

Le applicazioni di questo marcatore laser non si limitano al solo settore del packaging bensì si estendono al comparto dei ticket restaurant e degli assegni bancari; in quest'ultimo caso la notevole potenza istantanea nel punto di applicazione consente l'ottimale codifica di caratteri alfanumerici molto piccoli che, nel caso delle matrici dei certificati di credito, oltre ad essere impressi, a volte necessitano anche della semi-perforazione. 🏠

www.tradexsrl.com



Valvole oleodinamiche e blocchi integrati personalizzati, made in Italy

Fluid World nasce in provincia di Reggio Emilia, da uno staff con 20 anni di esperienza oleodinamica sia progettuale che produttiva.

Realizziamo, rigorosamente in Italia, valvole oleodinamiche e blocchi integrati personalizzati per servire con qualità ed affidabilità le esigenze che il mercato richiede.

Grazie ad una tecnologia completamente nuova riusciamo a servire dai piccoli ai grandi lotti produttivi, tracciando ogni singolo prodotto da noi collaudato. Ogni singolo passaggio dallo stoccaggio della materia prima, ai collaudi fino alla consegna al cliente è monitorato secondo standard certificati.

Il nostro principale obiettivo è garantire la soddisfazione di clienti con esigenze complesse e diversificate, improntando ogni studio nel cercare soluzioni che possano risolvere problemi o semplificare il lavoro di altri, dando sempre particolare attenzione all'aspetto eco-



nomico e rispettando gli impegni che ci prendiamo. I nostri tecnici vi potranno seguire fino al completamento della macchina lavorando in sinergia con le vostre richieste.

Oltre a molteplici blocchi speciali studiati appositamente per il cliente, produciamo anche un'ampia gamma di modelli di valvole sia in cartuccia che parts in body:

- Valvole overcenter per il controllo del movimento
- Valvole prioritarie per il controllo della portata
- Valvole di blocco pilotate
- Valvole di massima pressione e antiurto
- Valvole di sequenza
- Divisori di flusso
- Valvole riduttrici di pressione
- Valvole unidirezionali
- Valvole regolatrici di flusso
- Valvole modulari Cetop
- Valvole a elettriche a cartuccia

Fluid World, testarci vale più di ogni parola. 🏠

www.fluidworld.it



Fluid World
Hydraulics Evolution

Eurepack presenta la rete europea per il riutilizzo "R1-Reuse"

A Macfrut 2018 il consorzio italiano dell'imballaggio riutilizzabile organizza un convegno sul tema del RIUTILIZZO ed annuncia sinergie con partner di altri Paesi europei per promuovere il tema a livello di istituzioni comunitarie e di opinione pubblica.

EURPack, il consorzio italiano di aziende che promuovono l'imballaggio riutilizzabile, partecipa a Macfrut2018 per presentare "R1-Reuse", la rete europea per il riutilizzo formatasi con l'obiettivo specifico di accreditare maggiormente il tema del riuso a livello di istituzioni comunitarie e di opinione pubblica.

"Eurepack lavora alacremente per convogliare attorno al concetto di riutilizzo quanti in Europa sono come noi convinti che esso sia centrale in ogni discorso sull'economia circolare" afferma Carlo Milanoli, presidente di EURPack. "Il nostro Consorzio nasce proprio con l'obiettivo di contribuire a colmare il ritardo del sistema Italia nella prevenzione della formazione di rifiuti da imballaggio, promuovendo la cultura del riutilizzo come soluzione veramente efficace, in tutti gli ambiti ove ciò sia al contempo fattibile tecnicamente e vantaggioso economicamente" aggiunge. Con l'intento di posizionarsi come riferimento nazionale della rete europea del riutilizzo, EURPack organizza il convegno "R1-Reuse, la rete europea per il riutilizzo" durante il quale verrà analizzata la funzione strategica del RIUTILIZZO quale garanzia di vantaggi molto significativi sotto il profilo ambientale ed economico. Il riutilizzo nei sistemi di imballaggio (pallets, contenitori, cassette, ecc.) consente infatti l'eliminazione dei costi legati allo smaltimento del rifiuto, al tempo stesso favorendo maggior efficienza nella

logistica industriale e nella filiera distributiva. Inoltre, la continua ricerca sui materiali impiegati permette un numero sempre più elevato di cicli di riutilizzo sui quali distribuire il costo iniziale di manifattura, riducendone l'incidenza sul costo unitario del riutilizzo. Infine, laddove nel processo manifatturiero siano impiegate le materie plastiche, queste permettono, a fine vita, il completo riciclo della materia prima in manufatti analoghi, senza perdita significativa di valore.

I relatori coinvolti presenteranno ricerche o esperienze specifiche nell'ambito del riutilizzo dei materiali e si confronteranno sulla collaborazione a livello europeo che li vede protagonisti. Gli interventi saranno tenuti da:

- Manuel López Montero del consorzio spagnolo Areco (Asociación de Operadores Logísticos de Elementos Reutilizables Ecosostenibles) che ha promosso uno studio sui vantaggi economici ed ambientali della cassetta riutilizzabile in plastica realizzato con l'UNESCO e l'Universitat Pompeu Fabra di Barcellona;
- Lucia Rigamonti, del Politecnico di Milano, che illustrerà lo stato del riutilizzo oggi in Italia, alla luce di una recente ricerca commissionata da CONAI sull'impatto dell'economia circolare in Italia;
- Clarissa Morawski, co-fondatrice e managing Director di ReLoop, la prima piattaforma paneuropea con sede in Germania, Spagna e Belgio attiva sulle questioni relative ai rifiuti e al business ad essi correlato



nell'ambito dell'Unione Europea;

- Silvia Ricci, rappresentante dell'Associazione dei Comuni Virtuosi che da anni si batte per la progressiva eliminazione degli shopper usa e getta.

Non mancheranno rappresentanti di aziende attive nello sviluppo di sistemi riutilizzabili, selezionati per le innovazioni che hanno proposto sul mercato. Vi saranno:

- Michelangelo Metal Box, l'azienda di Ospitaletto diventata nota per aver inventato il contenitore in alluminio riutilizzabile per pizza da asporto, che mantiene anche inalterato il sapore e la temperatura;
- RePack, pluripremiata società finlandese che ha creato buste di imballaggio riutilizzabili con materiali riciclati che rimborsa gli acquirenti online del deposito di spedizione RePack quando la borsa rientra in azienda;
- Fellybag è invece una borsa elastica, robusta, lavabile e riciclabile che risolve la problematica degli shopper usa e getta.

La conclusione dei lavori sarà a cura dell'on. Elisabetta Gardini, membro della Commissione Ambiente dell'Europarlamento, che illustrerà l'operato del Parlamento e delle altre Istituzioni europee in merito al tema dell'economia circolare, oltre alle iniziative legislative e regolamentari relative alla prevenzione dei rifiuti. Il convegno di EURPack si terrà mercoledì 9 maggio 2018 alle ore 14.00, presso la Sala Ravezzi 1 del Rimini Expo Centre. 🏠

VIBROVAGLI per la setacciatura di prodotti alimentari

Emilos progetta nuovi sistemi atti a migliorare sempre più la selezione dei prodotti e crea vibrovagli idonei alla setacciatura di prodotti alimentari

Il sistema di setacciatura Emilos è coperto da brevetto; permette di ottenere sorprendenti prestazioni in termini di produttività. La qualità di questi prodotti è assolutamente made in Italy, ogni singolo macchinario viene interamente prodotto all'interno della loro officina.

Emilos produce sia vibrovagli in serie, che vibrovagli personalizzati a seconda delle richieste dei singoli clienti.

La dinamicità di Emilos, permette un raffronto diretto ed immediato con le problematiche del cliente; mettendo in campo prove di vagliatura specifiche, Emilos garantisce sempre l'efficienza del vibrovaglio proposto.

I vibrovagli Emilos, sono progettati per lavorare in continuo 24 ore su 24. Si differenziano dai consueti vibrovagli che si possono trovare in commercio proprio per la concezione costruttiva e per il motorizzatore di cui sono dotati, che è a 3000giri/min anziché 1400giri/min come i vibrovagli standard. Le produzioni orarie che i vibrovagli Emilos sono in grado di affrontare, sono nettamente superiori rispetto a quelle di ogni altro vibrovaglio attualmente in commercio.

I vibrovagli Emilos, sono dotati esclusivamente di motorizzatori marca Emilos, concepiti per sprigionare un moto sussultorio ondulatorio e rotatorio, tale da mantenere pulita e disintasata la rete di filtrazione.

In caso di setacciatura di prodotti particolarmente difficoltosi, Emilos installa sui propri vibrovagli siste-

mi di disintasamento rete, quali: vassoio forato corredato di sfere in gomma, vassoio forato corredato di cleaners, oppure l'innovativo sistema telaio portarete dotato di razze e piccolo motore pneumatico temporizzato.

I vibrovagli Emilos, sono dotati di un sistema di tensionamento rete pratico, che rende autonomo-indipendente l'utilizzatore finale. In caso di rottura della tela, il cliente non necessita dell'intervento del costruttore per ripristinare il telaio portarete. Con questo sistema, Emilos, ha abbattuto costi d'acquisto e tempi d'attesa per interventi tecnici.

I vibrovagli Emilos sono costruiti interamente in ACCIAIO INOX AISI 304L (su richiesta ACCIAIO INOX AISI 316), e possono essere dotati di una motorizzazione, sempre marcata Emilos, atta a supportare ambienti a rischio di esplosione; la certificazione ATEX di cui sono dotati questi motorizzatori è: Il 2GD EEx d IIB T4.

Nella propria produzione, Emilos, vanta vibrovagli circolari da un minimo Ø di 450mm ad un massimo Ø di 1800mm; produce inoltre vibrovagli rettangolari per elevate portate orarie, e vibrovagli con motorizzazioni laterali anziché classiche sottostanti. Inoltre Emilos, produce magneti automatici e manuali.

I vibrovagli Emilos, sono in grado di setacciare con qualsiasi genere di rete, dalla più fine, come ad esempio una Luce/Maglia 0,035mm, alla più grande.



La manutenzione di cui necessitano i vibrovagli Emilos è estremamente ridotta, semplice ed economica.

Nella vasta gamma dei vibrovagli Emilos, troviamo setacciatrici sgrassanti e vibrovagli raffinatori, per ogni esigenza. 🏠

Scriani, una lunga tradizione familiare spesa nel mestiere vitivinicolo



Con il marchio Scriani, la famiglia Cottini ha voluto dare identità ad una lunga tradizione familiare spesa nel mestiere vitivinicolo. L'azienda si trova a Fumane, nel cuore della Valpolicella Classica, dispone di una superficie vitata di circa 13 ettari, coltivati con il tradizionale sistema della pergola veronese.

I principali vigneti di proprietà sono situati su una bellissima collina denominata "Monte S. Urbano" ed est e "La Costa" ad ovest. I terreni, situati ad una altitudine che varia dai 250 ai 400 metri s.l.m., presentano un andamento in parte pianeggiante in parte terrazzato con muri a secco e sono costeggiati da un pittoresco corso d'acqua a carattere torrentizio, denominato "Vaio".

La vendemmia, effettuata esclusivamente con la raccolta manuale, in tutti i vigneti viene condotta in modo frazionato in funzione soprattutto della produzione del Recioto e dell'Amarone. Per le uve che originano questi vini infatti si procede ad una raccolta selettiva (fine settembre) dei grappoli più esposti spargoli che vengono poi collocati in piccole cassette di legno oppure su graticci collocati in fruttai arieggia-

ti per un periodo di 100-120 giorni. Questo periodo di surmaturazione (appassimento) permette l'evaporazione dell'acqua contenuta portando l'uva a una maggiore concentrazione zuccherina.

Punto di forza della produzione Scriani è l'Amarone, maturato diciotto mesi in barrique, otto mesi in grandi botti di rovere e poi affinato in bottiglia per altri sei mesi.

Il reparto cantina dell'Azienda "Scriani" è curato attentamente per seguire da vicino tutte le delicate fasi di vinificazione. La tradizione familiare prevede infatti operazioni di particolare attenzione e delicatezza. La cantina è dotata di contenitori di diversa natura e capacità: dall'acciaio inox al rovere di Slavonia alla più moderne barriques.

È così possibile gestire la vinificazione e l'affinamento dei vari vini nelle importanti fasi della loro maturazione. I riconoscimenti ottenuti nelle manifestazioni e concorsi, uniti alla considerazione da parte di autorevoli guide nazionali testimoniano le qualità che possiedono i vini pregiati SCRANI.

SCRANI

Una visita alla nostra cantina è un viaggio nel cuore della tradizione della Valpolicella, un affascinante percorso che permette di rivivere la magica atmosfera di un luogo che fa respirare e degustare vino di qualità.

Vogliamo cogliere l'occasione per invitarvi a visitare la nostra cantina e gli affascinanti luoghi che la circondano.

Offriamo:

- Passeggiate tra i vigneti;
- Visita alla cantina con spiegazioni inerenti: la fermentazione, barrique, locali di stoccaggio, la vinificazione e di affinamento dei vini;
- Degustazioni dei nostri vini accompagnate da assaggi di salumi e/o formaggi locali.

Le visite sono possibili tutto l'anno dal lunedì al sabato, ed anche la domenica, previa prenotazione. 🏠

Visita: www.scriani.it

Tecnomec: progettazioni e costruzioni meccaniche su misura



Fondata nel 1997, Tecnomec è specializzata nella progettazione e nella costruzione di macchine per l'industria alimentare, alle quali affianca macchine per il settore farmaceutico e cosmetico e una cospicua produzione di linee complete di trasporto.

Nata come piccola realtà dedita all'assistenza, alle revisioni e gli interventi per la messa a norma delle macchine utensili e dell'industria alimentare, con gli anni Tecnomec ha ampliato la propria attività per passare alla produzione di macchine fortemente personalizzate e giungere infine alla progettazione e alla costruzione di macchine speciali, realizzate espressamente per le esigenze di ogni singolo committente. Oggi la produzione di Tecnomec conta tre linee specifiche di macchinari per piccole e medie produzioni in ambito alimentare, farmaceutico e cosmetico.

La linea per la preparazione e il confezionamento alimentare comprende macchine riempitrici lineari e automatiche, a vibrazione e volumetriche per vasi di vetro e bottiglie, scatole in banda stagnata e vaschette; capsulatrici lineari e tappatori automatici e semiautomatici per vasi e bottiglie; macchine riempitrici-tappatrici twist-off, dosatori e monoblocchi con riempitrice e tappatore; tavoli e vaschette per la cernita, la preparazione e la cottura; lavatrici per il lavaggio di frutta e verdura e soffiatrici ad aria, vapore e

UV per la sterilizzazione; pastorizzatori, asciugatrici e polmoni di accumulo fine linea, dichi di carico e sistemi di trasporto per il confezionamento di alimenti densi, liquidi, semiliquidi e solidi in pezzi.

La linea per l'industria farmaceutica comprende tavoli per lo sgusciamiento di sacche, termostatori, tunnel di condizionamento per sacche di plasma e sollevatori per palette con casse di plasma, mentre quella per l'industria cosmetica include automazioni per il dosaggio su nastro e monoblocchi con riempitrice a tappatore. A queste si affiancano le numerose macchine speciali che Tecnomec costruisce in esclusiva per case farmaceutiche e industrie cosmetiche in collaborazione con reparto ingegneria del committente.

Tra tutte le macchine realizzate, le riempitrici e le capsulatrici in particolare si distinguono per la loro versatilità, tanto da essere interfacciabili l'una con l'altra e adattabili anche a uso farmaceutico e cosmetico. Compatte e facilmente sanificabili le prime e di facile utilizzo le seconde, esse possono riempire e chiudere dai quattrocento ai quattromila vasi l'ora.

A corredo delle proprie macchine Tecnomec propone differenti linee complete di trasporto per alimenti, bottiglie, vasi, scatole e catenarie per il trasporto di bancali. Ampia anche la gamma dei nastri trasportatori: lineari, a collodi cigno, basculanti, con tavoli di lavoro, evacuatori pneumatici

e marcatura base.

La possibilità di personalizzare ognuna di queste macchine in base alle specifiche esigenze del committente o di progettare e costruire ex novo macchinari esclusivi sono solo due dei tratti distintivi di Tecnomec. Dotata di officina propria per la costruzione e l'assemblaggio delle macchine e di un reparto progettazione per le valutazioni di fattibilità e la realizzazione di ogni fase progettuale, Tecnomec progetta e costruisce tutte le macchine internamente, prestando particolare attenzione sia alle fasi di controllo sia alla scelta dei materiali (tutti i componenti elettronici e gli azionamenti sono di provenienza tedesca) al fine di garantire funzionalità, efficienza ed elevati standard qualitativi da qualsiasi punto di vista.

A fianco di progettazione e costruzione Tecnomec offre ai propri clienti un servizio completo di precollaudo dei macchinari realizzati, installazione e formazione del personale preposto all'utilizzo. In aggiunta, l'azienda effettua consulenza tecnica, assistenza e revisioni, interventi per la messa e norma e per modifiche di macchine esistenti, fornitura di accessori e di attrezzature personalizzate.

Desiderosa di continuare a crescere, Tecnomec sta mettendo a punto una novità: un sistema di dosaggio ad alta prestazione privo di parti meccaniche soggette a usura che dovrebbe essere pronto il prossimo anno. 🏠

Linee di confezionamento in film termoretraibile

Da oltre 25 anni IFP Packaging rappresenta un saldo punto di riferimento nella tecnologia di confezionamento in film termoretraibile. A fine del 2011 entra a far parte del gruppo Tecno Pack S.p.A. iniziando così un nuovo percorso di ancora maggiore sviluppo tecnologico, commerciale ed industriale. Macchine confezionatrici continue elettroniche realizzate su strutture integralmente a sbalzo, alte prestazioni, grande affidabilità operativa, sanificabilità, versatilità d'uso e personalizzazione di progetto sono solo alcuni dei punti forti della proposta IFP Packaging. Sistemi di caricamento automatici, affardellatrici di ogni di-

mensione, fine linea completi, vengono completamente personalizzati dal nostro potente ed elastico ufficio tecnico. Conformare il massimo stato dell'arte secondo le peculiari esigenze dell'utenza, è l'obiettivo primario di IFP Packaging. Nel contempo, l'azienda propone al mercato anche confezionatrici robuste e versatili, realizzate in serie, con un rapporto qualità prezzo di assoluto interesse. Qualsiasi tipo di formato trova con IFP Packaging il giusto abito su misura: le molteplici soluzioni ci vedono spaziare dall'atmosfera controllata, all'alta velocità, fino all'automatismo più esasperato, garantendo sempre il massimo risultato ottenibile. Confezionare,

conservare e proteggere tutti i prodotti alimentari, avvolgere articoli tecnici (anche di grande formato come i materassi o i termosifoni) creare e contenere gruppi di bottiglie o vasetti, presentare scatole in una lucida ed invisibile pelle, garantire il giusto numero, peso, quantità all'interno di ogni confezione: non ci sono limiti all'applicazione delle macchine IFP Packaging.

Attualmente Leader di settore IFP propone una collaborazione utile e determinante al successo di ogni suo utente.

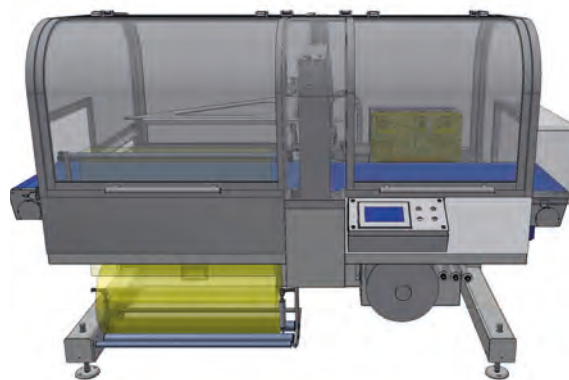


NUOVA DIAMOND 650 2 nastri: nessun compromesso

Si chiama DIAMOND 650 2 nastri il nuovo modello di IFP PACKAGING caratterizzato da tecnologia ed elettronica di ultima generazione, struttura a sbalzo e prestazioni di vertice. È il frutto di una progettazione d'avanguardia che ha permesso ad un macchinario ad alte prestazioni, professionale, leggero e performante di rispettare il target price richiesto, a partire dalla piccola azienda artigiana fino ad arrivare alla grande industria.


La confezionatrice orizzontale elettronica per film monopiega IFP modello Diamond 650 2 nastri è particolarmente versatile; progettata per confezionare prodotti singoli con o senza vassoio, utilizzando film termoretraibile e non. La sua struttura a sbalzo e l'accessibilità delle sue parti semplificano tutte le operazioni di manutenzione e pulizia, il carico della bobina fronte operatore ne agevola inoltre l'operatività. Questo modello è in grado di soddisfare le specifiche

richieste di ogni cliente ed è disponibile nella versione in acciaio verniciato oppure in quella acciaio inox. La gamma delle dimensioni ed il sistema di saldatura in continuo rotante permettono il confezionamento sia di pezzi corti sia molto lunghi, come ad esempio profili od oggetti instabili. Dotata di nastro trasportatore standard motorizzato, offre la possibilità di confezionare assieme pacchi multipli sia in linea sia fianco a fianco. La sua capacità produttiva è di 60 ppm, con ulteriore possibilità di caricamento automatico. Particolarmente interessante la versione con tunnel di termoretrazione integrato, pronta per essere inserita in processi automatici come confezionatrice di linea. La possibilità di avere la macchina configurata da destra a



sinistra e viceversa, consente ad un singolo operatore di controllare in contemporanea due macchine.

Il touch screen permette la memorizzazione fino a 200 differenti programmi, con possibilità di cambio formato motorizzato fra differenti esigenze di confezionamento.

Controlli pratici e di facile comprensione riducono al minimo il tempo che va dall'installazione alla produzione. 

**THE SHRINK PACKAGING
REVOLUTION IS HERE!**



WE SERVE ALL!



DIAMOND 650 2 BELTS

DIAMOND 650 BOX MOTION



**TI ASPETTIAMO
AD IPACK-IMA 2018 - FIERAMILANO
29 MAGGIO · 1 GIUGNO - PAD. 7 · STAND A60 B55**

INDUSTRY 4.0

IFP Packaging Srl · Via Lago di Albano, 70 · 36015 Schio (VI) · ITALY
Tel. +390445605772 · sales@ifppackaging.it · www.ifppackaging.it

ifp
PACKAGING

Makro Labelling a Djazagro, Pack Expo east, Hispack, Ipack-Ima:

Tecnologia, collaborazione, sviluppo

Sono i valori che Makro Labelling trasferisce alle più importanti fiere internazionali del settore imballaggio e packaging. La primavera fieristica di Makro Labelling tra novità, mercati in espansione e tecnologia.

Continua la primavera fieristica di Makro Labelling, tra i maggiori produttori di sistemi per l'etichettatura, alle prese con la partecipazione a quattro delle più importanti fiere internazionali del settore imballaggio e packaging: DJAZAGRO, PACK EXPO EAST, HISPACK e IPACK-IMA.


Si è conclusa il 12 aprile la partecipazione di Makro Labelling alla fiera DJAZAGRO a Safex Exhibition Park ad Algeri, a conferma che il mercato nordafricano delle produzioni agroalimentari è in forte espansione. Appena conclusa anche PACK EXPO EAST a Philadelphia, prima occasione ufficiale scelta per presentare al mercato nordamericano il brand Makro Labelling North America, in partnership con Robert Kucey, socio canadese di Makro Labelling con cui l'azienda approccia i mercati di Canada e Stati Uniti nei settori personal e home care, food e beverage (il settore spirits e vino è rappresentato da MBF North America).

HISPACK, che si terrà a Barcellona dall'8 all'11 maggio (Hall 1 stand C312), sarà l'occasione per presentare agli operatori spagnoli la Mak Roll Feed. Makro Labelling parteciperà a questa fiera in collaborazione con Proxima, agente per il mercato spagnolo (su cui, grazie a questa importante collaborazione, Makro conta già oltre 30 installazioni nei settori vino, acqua, detergenza e chimica).



Una decisione che conferma lo spirito di forte partnership che Makro Labelling stabilisce con i propri distributori e il desiderio costante di confronto con i produttori e i buyer del settore. Con 30.000 persone attese tra rivenditori, buyer e produttori, IPACK-IMA dal 29 maggio al 1° giugno presso Fiera Milano Rho (Pad. 4 - Stand B56) è l'appuntamento italiano più importante per promuovere e diffondere tutti i contenuti Makro Labelling: le due macchine presenti in stand ben rappresentano l'originalità, l'innovazione, la competenza e la ricerca dell'azienda mantovana. Saranno infatti presentate la MAK Roll Feed rotativa MAK 2 RLF 12, studiata per l'applicazione di etichette avvolgenti da bobina e che può coprire diversi settori merceologici (dal food al beverage, dal personal all'home care) e una MAK 4 - 16P Ua4 L4 + Ug1 "U/L/I", etichettatrice modulare combinata con quattro unità autoadesive

e una per l'applicazione di un sigillo con metodo colla a freddo.

"Abbiamo appena concluso DJAZAGRO, in Algeria e PACK EXPO a Philadelphia, entrambe strategiche per definire meglio la nostra prospettiva di crescita in due mercati molto diversi tra loro ma entrambi in espansione. Abbiamo ottenuto ottimi risultati e guardiamo nel breve alla Spagna e all'Italia con HISPACK e IPACK-IMA. Sono fiere di riferimento per quei mercati ed entrambe ci permetteranno di entrare nel vivo della nostra progettazione, grazie alla presenza in stand delle nostre macchine, un concentrato di tecnologia di ultimissima generazione in grado di soddisfare ogni necessità di linea in tutti i settori", conclude Massimo Manzotti, presidente e direttore commerciale di Makro Labelling. 

www.makrolabelling.it

L'etichetta e cio' che rappresenta

Il primo rapporto nato da una collaborazione tra Censis e Coldiretti sulle abitudini alimentari degli Italiani, ci riporta un quadro di un consumatore in evoluzione e sempre più cosciente e ragionato.

Le scelte sono soggettive, eterogenee, mutevoli, tendenzialmente più equo-solidali ed eco responsabili; è questo in estrema sintesi il contenuto principale delle abitudini alimentari degli Italiani, intese come comportamenti di acquisto e consumo di alimenti.

L'etichetta è la carta d'identità dei prodotti alimentari attraverso la quale il consumatore può ricavare molte informazioni utili, gli ingredienti, la loro tipologia e quantità, la durata del prodotto, la provenienza, ma anche molto altro.

L'etichetta alimentare ha la necessità di essere modificata rispetto alle esigenze che volta per volta nascono dal mercato e all'interno dell'azienda stessa, rispetto a contenuti che divengono necessari.

Le scelte che i marketing manager possono effettuare sulla carta d'identità del prodotto possono spaziare tra l'immagine, l'utilità, la creatività, le logiche legislative e la percezione che ne risulta è di non avere la possibilità di poter contenere tutto nell'etichetta.

Questa è stata una delle ragioni per cui Pilot Italia ha creato un'etichetta contenitore.



come punto di riferimento e modello per progresso ed efficienza professionale. Con 50 anni di esperienza, un team di 130 persone e 12 linee di stampa in 10.000 mq di produzione, ha sviluppato un vastissimo know-how. Pilot Italia ha imparato a creare sensazioni, combinando le necessità

Pilot italia è sempre stata consapevole e ha investito nell'R&D con grandi risultati. Leader nella stampa di etichette autoadesive e in soluzioni packaging tailor made, indaga costantemente le tendenze e le evoluzioni nel mondo delle etichette.

Sa che rimanere al passo non significa solo ascoltare le esigenze del mercato soddisfacendone le aspettative, ma anticiparle andando a interpretarlo creativamente. Nel corso degli anni si è consolidata

creative con quelle informative, proponendo materiali e tecnologie di tendenza.

Grazie alle sue tecniche di stampa quali offset, tipografia, flexografia, serigrafia, lamina a caldo e a freddo, embossing, è in grado di soddisfare le più esigenti richieste. Una combinazione vincente per un packaging perfetto.

Chiedete come a PILOT ITALIA. 

www.pilotitalia.com

PRO.VE.MA, macchine aggraffatrici per barattoli

PRO.VE.MA. è azienda leader per la produzione e commercializzazione della macchine aggraffatrici per barattoli da 125 e 250 gr per caffè macinato e per barattoli da 1, 2, 3 e 4 kg per caffè in grani. Le macchine aggraffatrici PRO.VE.MA. sono ormai ampiamente diffuse in Italia e all'estero (Stati Uniti, Portorico, Francia, Svizzera, Svezia, Belgio, Spagna, Portogallo, Finlandia, Romania, Russia, Croazia, Slovenia, Ucraina, Uganda e Marocco). Le macchine aggraffano il barattolo creando il vuoto con un residuo di ossigeno inferiore allo 0,6% e con immissione di gas inerte fino alla totale saturazione del barattolo. In questo modo, è garantita la perfetta conservazione della qualità del prodotto. Il caffè, protetto dai suoi principali nemici, l'aria e la luce, conserva intatto il suo aroma nel tempo. Le aggraffatrici vengono proposte sia nella versione singola semiautomatica sia nella linea completamente automatica. La versione manuale, che comprende la singola aggraffatrice, ha il vantaggio di un investimento economico contenuto ed è ideale per una

produzione non ancora significativa in termini di quantità. Quando la produzione aumenta è possibile passare alla linea automatica che comprende tavolo di accumulo barattoli vuoti, tavolo di accumulo barattoli pieni, nastro trasportatore e dispositivo per il posizionamento automatico del barattolo. Questa linea consente di aumentare la capacità produttiva oraria. Da qualche anno è stata progettata anche una linea COMBI che si compone della aggraffatrice da 250 e 125 gr e della aggraffatrice da 2 e 3 kg, di un gruppo di dosaggio che riceve alternativamente caffè in grani e caffè macinato, di un solo tavolo di accumulo barattoli vuoti e un solo tavolo accumulo barattoli pieni semovente, che può ricevere i barattoli dalle due aggraffatrici. Questa nuova linea consente di ridurre i costi evitando la duplicazione della gruppo di dosaggio e dei tavoli di accumulo. In secondo luogo si riducono gli ingombri guadagnando spazio prezioso nelle torrefazioni. Diventa inoltre più semplice la manutenzione perché la compattezza rende la linea più facilmente controllabile e ispezio-

nabile da un solo operatore. I barattoli da 125 e 250 gr., utilizzati per il caffè macinato, si stanno diffondendo anche in altri settori (lieviti per panificazione, arachidi, cacao, caramelle, riso, latte in polvere, pastine e alimenti per la prima infanzia) perché uniscono alla garanzia di perfetta conservazione del prodotto un packaging di impatto che si distingue nel punto vendita. I barattoli da 2 o da 3 kg sono il packaging privilegiato per il caffè all'interno del bar. Si è ormai superato il concetto di funzionalità dell'involucro, affidando in buona parte alla confezione l'immagine del marchio. Gli elementi visivi come la forma, la materia, il colore, la grafica raccontano il prodotto e lo qualificano. Così il barattolo da 2 o da 3 kg comunica con forza dalla vetta del macinino, è un oggetto di design che parla delle scelte di qualità fatte dal torrefattore. Diventa un packaging prezioso e unico, un vero e proprio evento comunicativo. 🏠

www.provema.it

 **PRO.VE.MA.**



Ogni applicazione richiede prestazioni diverse

Le pompe per vuoto GHS VSD+ Atlas Copco sono ottimizzate per ogni tipo di esigenza.

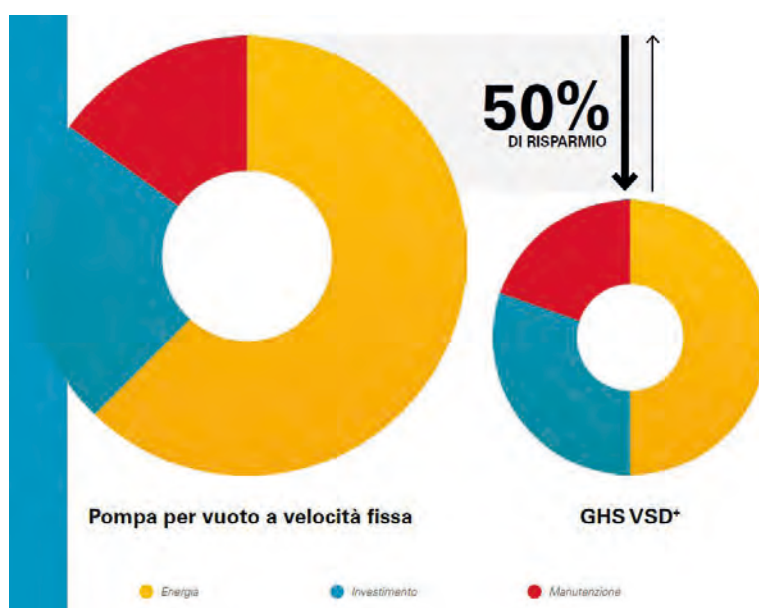
Efficianti dal punto di vista energetico, assicurano una fornitura continua di vuoto a costi di esercizio più bassi possibili, permettendo un notevole risparmio anche nel food packaging.

Il confezionamento alimentare permette di aumentare la shelf life del prodotto e di mantenere inalterato il suo aspetto e le sue caratteristiche organolettiche, senza comprometterne la qualità. La tecnologia a vite ATLAS COPCO GHS VSD+ consente di migliorare le performance delle vostre confezionatrici con un importante risparmio energetico.

La versione turbo, sviluppata appositamente per il food packaging, permette cicli di sottovuoto più rapidi e, nella maggior parte degli impianti, di eliminare i booster a bordo della confezionatrice. Riducendo rumorosità, calore dalla sala di confezionamento e potenziale contaminazione batterica.

Le pompe per vuoto GHS VSD+ Atlas Copco sono ideali per tutti i tipi di confezionamento:

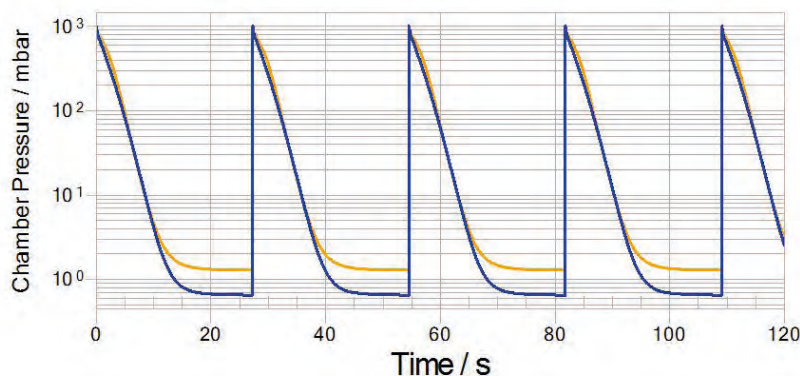
- Confezionamento sottovuoto
- Confezionamento in MAP e EMAP (atmosfera modificata)
- Confezionamento SKIN
- Confezionamento Shrink
- Termoformatura per esempio di vassoi direttamente nella confezionatrice
- Gestione del film nelle confezioni a sacchetto tubolare
- Sistemi centralizzati per la fornitura di vuoto per interi reparti produttivi.



ATLAS COPCO GHS VSD+: la pompa per vuoto "intelligente" che rivoluziona il settore del packaging

La serie GHS 350-900 VSD+ offre un livello di rumorosità molto ridotto rispetto alle pompe per vuoto oggi disponibili sul mercato. Il recupero energetico comporta livelli minimi di aria calda che si sviluppa nell'ambiente di lavoro evitando di immet-

tere calore in ambienti tipicamente climatizzati. Le pompe per vuoto GHS VSD+ sono rotative a vite con guarnizione d'olio di nuova generazione e dotate di tecnologia VSD (Variable Speed Drive). L'azionamento a velocità variabile e il controllo dei valori di riferimento sono caratteristiche insolite delle pompe per vuoto che aiutano a favorire un risparmio



Variazione della pressione all'interno di una campana di confezionamento alimentare

energetico significativo. Il controllo dei valori di riferimento consente di ottimizzare l'energia utilizzata al fine di mantenere costante il livello di vuoto di processo e ottimizzare di conseguenza l'efficienza e le prestazioni del vostro impianto. Viene così erogato solo il flusso minimo corrispondente al livello di vuoto o alla velocità richiesta, senza sprecare nulla!

Per quanto il 90% dell'energia elettrica usata da un sistema per vuoto venga convertito in calore, con il sistema di recupero di energia integrato di Atlas Copco è possibile recuperare fino al 75% della potenza assorbita come acqua calda senza compromettere le prestazioni della macchina.

Grazie ad un uso efficiente dell'energia recuperata, si ottengono importanti risparmi economici ed un elevato ritorno sull'investimento.

Questi alcuni dei vantaggi delle pompe per vuoto GHS VSD+:

Prestazioni superiori rispetto alle pompe a palette lubrificate o alle pompe a vite a secco Maggiore efficienza: la modernissima tecnologia a vite, l'azionamento a velocità variabile e il motore efficienza premium consentono un considerevole miglioramento in termini di efficienza e risparmio energetico.

Funzionamento silenzioso: i livelli di rumorosità sono inferiori di circa la metà rispetto alle tecnologie analoghe.

Raffreddate ad aria: eliminano gli sprechi di acqua e costi di smaltimento per il raffreddamento.

Alta tolleranza al vapore acqueo, la migliore nella sua categoria.

Compatta: foot print delle dimensioni di un pallets.

Plug & play: la pompa è dotata di serie di carter, filtro aria integrato e PLC controller Elektronikon non servono costosi telai di supporto e quadri elettrici dedicati.



Confronto dei consumi energetici tra pompe Atlas Copco GHS VSD+ e tecnologie convenzionali

SPECIFICHE TECNICHE

ATLAS COPCO	Rumorosità	Potenza mot el.	Corrispettivo pompa a palette lubrificate	Rumorosità @50Hz	Potenza mot el. @50Hz
GHS 350 VSD+ TURBO	51-65 dB(A)	7,5 kW	500 m3/h	77 dB(A)	11 kW
GHS 585 VSD+ TURBO	51-73 dB(A)	11 kW	630 m3/h	78 dB(A)	15 kW
GHS 730 VSD+ TURBO	51-75 dB(A)	15 kW	1000 m3/h	82 dB(A)	22 kW

Ambiente di lavoro più pulito: si possono eliminare le pompe inquinanti, che generano calore, dai reparti di confezionamento o dalle confezionatrici perché la pompa GHS VSD+ può essere installata esternamente ai reparti senza compromettere le prestazioni.

Dove la GHS VSD+ risparmia:

Il confezionamento è un processo ciclico in cui serve il massimo della velocità nella fase di sottovuoto.

Nelle fasi dove il vuoto non è necessario, se la pompa riduce la portata e di conseguenza riduce anche il consumo, ciclo dopo ciclo, si ottiene un saving energetico considerevole, fino al 50% rispetto alle pompe a palette lubrificate tradizionali. Le pompe sono tutte dotate di sistema di monitoraggio Elektronikon all'avanguardia per le pompe per vuoto. È semplice e completo e può in-

tegrare il sistema di gestione dell'impianto del cliente grazie a un'opzione di monitoraggio in remoto da pannello confezionatrice.

Grazie a componenti innovativi come "Inlet valve" multifunzione, Controller MKV Elektronikon, Tecnologia a vite lubrificata, gestione motore con Inverter, la GHS VSD+ può controllare e gestire con precisione il consumo energetico. 🏠

www.atlascopco.it
info.ct@it.atlascopco.com



Pannello Elektronikon MK5 Graphic

all4pack*

Paris

THE MARKETPLACE FOR SUCCESS

PACKAGING / PROCESSING / PRINTING / LOGISTICS

*Share your
creativity!*



IL VOSTRO
PASS D'INGRESSO
CON IL CODICE
PPPA4PITA
www.all4pack.com

26-29 NOV 2018  PARIS NORD VILLEPINTE | FRANCIA

(*) Il nuovo nome dei saloni EMBALLAGE & MANUTENTION

Saloni Internazionali Francesi: Maria Teresa Ajroldi / Tel.: 02 43 43 53 26 / mtajroldi@salonifrancesi.it

COMEXPOSIUM

www.all4pack.com

#ALL4PACK



FachPack 2018 piu' grande che mai

- Per la prima volta la fachpack di norimberga occupa dodici padiglioni
- Nuovo layout dei padiglioni con aree tematiche centrali

Mancano ancora sei mesi al suo inizio, ma FachPack (25 - 27 settembre 2018) sta già per registrare il tutto esaurito. Sono ancora disponibili solo pochi spazi. Per la prima volta il Salone Internazionale delle Soluzioni per l'Imballaggio occupa dodici padiglioni del comprensorio fieristico di Norimberga. Circa 1.500 espositori e oltre 40.000 visitatori professionali sono attesi a Norimberga all'appuntamento di fine settembre. Visto il gran numero di espositori il layout dei padiglioni è stato completamente rielaborato optando per un'articolazione tematica al fine di offrire una visione d'insieme più chiara.

“Vogliamo agevolare l'orientamento dei visitatori della FachPack all'interno del salone. Devono trovare facilmente gli espositori in grado di rispondere alle loro domande e di offrire le soluzioni che stanno cercando”, spiega Cornelia Fehner, direttrice di manifestazione di NürnbergMesse. “In passato, alcuni temi centrali sono cresciuti organicamente in determinati padiglioni. Noi li abbiamo presi come spunto per sviluppare ulteriormente la distribuzione della superficie espositiva nei padiglioni.”

I padiglioni sono suddivisi per temi chiave

FachPack rappresenta l'intera catena di produzione del valore dell'imballaggio in tutti i dodici padiglioni: i padiglioni a sud (padiglioni 1, 2, 3,



3A, 4, 4A) sono dedicati, oltre che alle confezionatrici e alla tecnica di etichettamento e marcatura, anche all'intralogistica e alla logistica dell'imballaggio. I temi dei padiglioni a nord (padiglioni 4, 5, 6, 7, 7A, 8, 9) sono sia i materiali e gli strumenti (ausiliari) per l'imballaggio sia la stampa e la nobilitazione di imballaggi.

Una delle novità consiste nel fatto che a ciascuno dei dodici padiglioni è assegnato un determinato tema

centrale sul quale si presenta un numero di espositori particolarmente alto. “Chi per esempio viene alla FachPack perché è interessato alla stampa su imballaggi, alla nobilitazione e agli imballaggi premium dovrebbe visitare prima di tutto il padiglione 8, occupato dalla FachPack per la prima volta con un allestimento di alto livello. I visitatori appartenenti ai settori della medicina, farmacia e cosmesi dovrebbero invece dirigersi subito verso il padiglione 3A perché è lì che si trova l'offerta mer-



Informazioni sulla FachPack

La FachPack è il Salone Internazionale delle Soluzioni per l'Imballaggio. Concentrata in tre giornate, presenta a Norimberga dal 25 al 27 settembre 2018 la sua esauriente offerta specializzata intorno alla filiera dei processi relativi all'imballaggio di beni industriali e di consumo. Con il suo nuovo slogan "Il domani si crea facendo" la FachPack si presenta in una veste più fresca, più forte e dal profilo più spiccato. Orientata alle soluzioni e alla concretezza, resta affidabile e pragmatica come sempre. Con il suo straordinario portfolio fieristico dei settori materiali e

strumenti per l'imballaggio, prodotti ausiliari per imballaggi, confezionatrici, tecnica di etichettatura e marcatura, macchine e apparecchi per la periferia dell'imballaggio, stampa e nobilitazione di imballaggi oltre che servizi per l'industria degli imballaggi, la FachPack è il punto d'incontro del mercato europeo dell'imballaggio che attira visitatori professionali da tutti i settori ad alto impiego di imballaggi: alimentari/bevande, farmaceutico/tecnica medica, cosmesi, chimica, automotive e ulteriori beni di consumo e industriali.

www.fachpack.de/en

ceologica più vasta per i loro comparti", prosegue Fehlner. Temi come carta, cartone e cartoncino si trovano in diversi padiglioni (padiglioni 5, 7A, 9) perché il gruppo di espositori è particolarmente folto.

Ecco i temi chiave di ciascun padiglione:

- padiglione 1: tecnica dell'etichettatura e della marcatura
- padiglione 2: tecnica dell'incollaggio
- padiglione 3: automazione, robotica, sistemi di pallettizzazione, componenti
- padiglione 3A: farmacia, tecnica medica, cosmesi
- padiglione 4: intralogistica e logistica dell'imballaggio, tecnica di etichettatura e marcatura, tecnica dell'ambiente
- padiglione 4A: intralogistica e logistica dell'imballaggio
- padiglione 5: carta, cartone, cartoncino, metallo
- padiglione 6: plastica flessibile e preformata, legno
- padiglione 7: plastica flessibile e preformata
- padiglione 7A: carta, cartone, cartoncino

- padiglione 8: stampa e nobilitazione di imballaggi, imballaggi premium
- padiglione 9: plastica flessibile e preformata, carta, cartone, cartoncino

La visione d'insieme completa della parte di comprensorio fieristico occupata dalla FachPack e piantine particolareggiate di ogni padiglione sono disponibili online su: www.fachpack.de/en/exhibitors/participation/floor-plan



Nuovi gradi Bio-Flex per film e imballaggi home compost

FkuR Kunststoff GmbH, lo specialista delle bioplastiche, ha sviluppato nuovi 6 gradi di Bio-Flex adatti alla produzione di film sottili. Tutti sono certificati OK Compost HOME dall'ente belga Vinçotte.

Cinque di questi gradi soddisfano i requisiti dell'articolo 75 della legge di transizione energetica francese che prevede per i sacchetti ortofrutta, così come per quelli utilizzati nel reparto formaggi, macelleria e pesce, oltre al requisito del compostaggio domestico, anche un contenuto minimo biobased del 30% nel 2017, del 40% nel 2018, del 50% nel 2020 (fino a raggiungere il 60% nel 2025).

Tutti i gradi home compost Bio-Flex si distinguono per la loro eccellente resistenza all'umidità fondamentale perchè spessori così sottili possano trovare una reale applicazione nella raccolta della frazione organica. Questi nuovi gradi di FKUR ampliano la gamma delle possibili applicazioni, tra cui i sacchi riutilizzabili, inclusi i sacchetti per la frutta e la verdura e altri tipi di imballaggio.

L'attuale gamma di prodotti comprende:

- Bio-Flex FX 1803 (30% bio-based)
- Bio-Flex F 1804 e F 1814 (entrambi 40% bio-based), il grado F 1814 ha una maggiore resistenza alla lacerazione.

Questi gradi permettono di ottenere un film traslucido paragonabile all'HDPE

- Bio-Flex FX 1821 (10% bio-based)
- Bio-Flex FX 1823 (30% bio-based)



- Bio-Flex FX 1824 (40% bio-based). Questi gradi sono invece opachi.

Ulteriori informazioni sul certificato OK Compost HOME Vinçotte vengono fornite al seguente indirizzo: www.okcompost.be

www.okcompost.be



Home Compostabile, sottile ma resistente agli strappi e fino al 40% bio-based - con queste proprietà i sacchetti prodotti con i nuovi gradi Bio-Flex di FKUR soddisfano anche severi requisiti della legge sulla transazione energetica francese; la borsa di sinistra è stata prodotta con il grado Bio-Flex FX 1803 trasparente, la borsa di destra è stata invece prodotta con il grado Bio-Flex FX 1824 che ha un'alta resistenza allo strappo. Immagine © FKUR

THE EVOLUTION NEVER STOPS



Ti aspettiamo ad IPACK-IMA 2018
FieraMilano 29 Maggio · 1 Giugno · Pad. 7 · Stand A60 B55



INDUSTRY 4.0

General System Pack Srl - Via Lago di Albano, 82 - 36015 Schio (VI) Italy
tel. +39 0445 576 285 - fax +39 0445 576 286 - info@gsp.it - www.gsp.it


general system pack

General System Pack, linee automatiche di confezionamento

General System Pack è un'azienda di consolidata fama internazionale e produce differenti tipologie di macchine confezionatrici.

La tecnologia è indiscutibilmente il suo maggior punto di forza, oltre all'elevatissimo standard qualitativo delle proprie macchine.

Le linee di confezionamento prodotte da General System Pack sono tutte a gestione elettronica, estremamente robuste, longeve e semplici da gestire, realizzate adottando soluzioni mirate a risolvere le più severe richieste di ergonomia e sanitizzazione.

La vasta gamma dei modelli che General System Pack propone, offre risposte sempre eccellenti per tutti i settori del packaging in flow pack, comprese le alimentazioni automatiche ed il fine linea.

Qualsiasi tipo di prodotto con General System Pack trova il giusto "vestito su misura"; le molteplici soluzioni proposte dall'azienda, spaziano dall'atmosfera controllata all'alta velocità, fino all'automatismo più esasperato, garantendo sempre il massimo ottenibile.

General System Pack non teme confronti.

Le confezionatrici e gli impianti General System Pack trattano sempre il prodotto del cliente con la stessa cura ed attenzione impiegate dal cliente stesso nel proprio processo produttivo. Le linee di confezionamento proposte sono la migliore soluzione per le aziende medie e piccole che si apprestano a fornire un packaging di taglio industriale al proprio prodotto.

General System Pack si candida ad essere un partner autenticamente solido e versatile, in grado di contribuire in modo sostanziale al successo della propria utenza.





general system pack

Di seguito alcuni esempi di confezionatrice e linea automatica

1

GSP 55 EVO:

Confezionatrice elettronica, versatile e affidabile, estremamente flessibile nel cambio formato, ideale per prodotti alimentari e non, sia per monodose che per confezioni multiple. La sua struttura a sbalzo e la facile accessibilità le permettono di contraddistinguersi, così come per i principi di sanificabilità, semplicità di manutenzione e sicurezza per i quali è stata concepita.



2


GSP 65 BB:

Macchina confezionatrice orizzontale elettronica a lungo tempo di saldatura, modello GSP65EVO BB, concepita per ottenere buste ermetiche in atmosfera controllata, di tutti quei prodotti che possono presentare difficoltà di trasporto o che hanno bisogno di estrema cura ed assenza di traumi nel trasporto ed inserimento nel fi lm. Questa è una delle tante soluzioni che GSP può fornire per aumentare la Shelf Life dei prodotti alimentari, nel contesto di una busta perfetta esteticamente ed in grado di offrire anche una protezione meccanica al contenuto.



3

GSP 50 EVO:

Confezionatrice orizzontale elettronica GSP50EVO, ad alto livello tecnico; velocità, versatilità, facilità d'uso ed affidabilità concentrate in un'unica macchina, in grado di abbinare l'alta tecnologia ad un rapporto qualità prezzo e prestazioni difficilmente eguagliabile. 



Le soluzioni di Innovia per la rabbia suscitata dalla confezione

Innovia Films sta espandendo il suo portafoglio di film pelabili in polipropilene Bi-orientato (BOPP) con il Propafilm™ RCP, ora disponibile in 52 e 60 micron. Questa collaudata gamma di film per un'apertura facilitata delle confezioni alimentari comprende ora opzioni per impieghi ad elevata resistenza, alta barriera e "snap wrap". Il vantaggio principale nell'uso di Propafilm™ RCP è quello di permettere un'apertura facilitata.

Consumatori di tutte le età, che siano giovani, anziani o che abbiano limitazioni fisiche, possono semplicemente aprire la confezione con uno sforzo minimo senza necessità di applicare una forza eccessiva. Nessun bisogno di utilizzare forbici o attrezzi acuminati con il rischio di ferirsi. Basta con le frustrazioni della cosiddetta "rabbia dovuta all'incarto", quando non si riesce ad aprire la confezione!

Dal punto di vista del confezionatore, ottenere quest'apertura facilitata non potrebbe essere più semplice: la tenacità della saldatura è sempre la stessa ed il film può essere usato sulle confezionatrici esistenti senza necessità di regolazioni.

Un altro vantaggio chiave nell'uso di Propafilm™ RCP è che si può ri-



Il film BOPP Propafilm™ RCP di facile apertura di Innovia Films per alimentari è una soluzione rabbia per la confezione.

durre enormemente la fuoriuscita accidentale del prodotto. Con i film tradizionali, aprire una confezione porta spesso alla rottura della confezione stessa; chi nell'aprire un pacco non ha accidentalmente rovesciato pasta o frutta secca sul pavimento? Propafilm™ RCP offre un'apertura semplice e pulita, senza lacerare il film o rompere la confezione. Inoltre, dato che la confezione rimane intatta, può facilmente essere richiusa con una semplice etichetta adesiva. Ciò permette anche di conservare i prodotti nelle dispense in modo ordinato e nel loro incarto originale.

Amaia Cowan, Product Manager - Speciality Packaging Films di Innovia Films ha affermato: "I titolari dei marchi stanno scoprendo che l'apertura facilitata sta diventando un argomento sempre più importante per i consumatori, specialmente quelli con limitata abilità manuale. Abbiamo prestato ascolto ai consumatori che spesso si lamentano per la difficoltà ad aprire le confezioni tradizionali ed in effetti la nostra gamma di film ad apertura facilitata

risponde a queste esigenze semplificando un po' la loro vita. Assicuriamo comunque che questi film continuano a proteggere i prodotti confezionati, offrendo al contempo un innegabile vantaggio"

I film Propafilm™ RCP sono stati progettati e sviluppati con tecnologie comprovate. Il rivestimento con lacca acrilica garantisce un ampio range di saldatura, che permette un'ampia finestra di confezionamento ed una buona macchinabilità in tutti i formati standard: flow wrap (HFFS), confezionamento verticale (VFFS) o sovrincarto. Le proprietà di barriera all'umidità ed agli aromi ne fanno una scelta ideale per conservare molti alimenti, compresi i prodotti secchi ed a base di cioccolato. 🏠

Per ulteriori informazioni su questa soluzione, guardate il video di Innovia Films su YouTube:

www.youtube.com/watch?v=7YdFHZ7R_KM



The Exclusive Event

Serving the Middle East Beverage Industry



drinkexpo



drinkexpo.ae

#drinkexpo

DDTE

معرض دبي للتكنولوجيا والمشروبات
DUBAI DRINK TECHNOLOGY EXPO

DRINK + TECHNOLOGY

In Association with

GWBT™ Dubai 2018

الملتقى العالمي لتكنولوجيا المياه والمشروبات
GLOBAL WATER & BEVERAGE TECHNOLOGY CONGRESS

Dubai Drink Technology Expo

FEBRUARY	MARCH	2018	
TUE	WED		THU
27	28	01	DUBAI INTERNATIONAL CONVENTION & EXHIBITION CENTRE

Organised by



INDEX® Conferences & Exhibitions Organisation Est.

INDEX Holding Headquarters

Road # D-62, Opposite Nad Al Hamar

P.O. Box: 13636, Dubai, United Arab Emirates

Tel: +971 4 520 8888 | Fax: +971 4 338 4193

E-mail: info@drinkexpo.ae

Tecno Pack presenta la nuova serie FP 100

Un concentrato di tecnologia al servizio dell'industria alimentare più esigente: FP 100, la nuova serie di macchine confezionatrici orizzontali ad alta velocità realizzata da Tecno Pack S.p.A.

Fp 100 è il frutto di decenni di evoluzione tecnologica operata, giorno dopo giorno, da Tecno Pack S.p.A. Le esperienze maturate servendo i maggiori attori di mercato a livello mondiale hanno consentito all'azienda Vicentina di proporre all'utenza mondiale la più evoluta declinazione della macchina confezionatrice orizzontale flow pack.

Questa sintesi mette a disposizione dei mercati una confezionatrice completamente elettronica, con struttura a sbalzo ad alta sanificabilità, calandra svolgimento film motorizzata, gruppo di saldatura longitudinale con due motorizzazioni indipendenti, gruppi di saldatura trasversale sia long dwell (con innovativo sistema di cambio rapido) che box motion ad alta velocità.

La versione box motion è, attualmente, il sistema a lungo tempo di salda-



tura di questo tipo, a movimento quadro, più veloce sulla scena mondiale; riesce ad abbinare le velocità operative tipiche dei tagliacuci con movimento a "D", detti long dwell, con la versatilità dei tagliacuci traslanti chiamati appunto box motion.

Precisione assoluta durante il ciclo

operativo, design e soluzioni studiate per l'alta sanificabilità, ergonomia, stabilità meccanica ed elettronica, alta velocità con lungo tempo di saldatura, atmosfera controllata (m.a.p.), dosaggio micrometrico di liquidi (alcool, antimuffa), integrazione di sistemi evoluti di stampa e dialogo a monte ed a valle con qualsiasi sistema integrato, facilità ed intuitività d'uso del grande touch screen, affidabilità e longevità fanno di questa nuova confezionatrice FP 100, concepita per essere integrata in linee automatiche, la migliore alternativa di alta gamma per le aziende alimentari che esigono standard qualitativi e prestazionali di assoluta eccellenza. 🏠

www.tecnopackspa.it



Tecno Pack
PACKAGING MACHINES

Le nuove pompe Watson-Marlow 530

Garantiscono un funzionamento sicuro, preciso e intuitivo per le applicazioni del settore alimentare e bevande

Watson-Marlow Fluid Technology Group, leader mondiale nelle pompe peristaltiche e nelle tecnologie di dispensazione dei liquidi correlate, ha introdotto una nuova pompa peristaltica serie 530 che eroga portate da 0,0001 ml/min a 3,5 litri/min, per applicazioni che richiedono dosaggio e trasferimento quali l'aggiunta di aromatizzanti, chiarificanti e fermenti. Efficiente ma economica, la pompa offre maggiore facilità di utilizzo e versatilità, oltre ad un elevato grado di precisione. La conformità alle norme FDA 21CFR177. XXXX è disponibile per tutti i tubi per alimenti e bevande, mentre la certificazione CE 1935/2004 è disponibile per alcuni materiali della gamma.

Precisione e ripetibilità per l'industria alimentare

Le aziende alimentari esigono molto dalle apparecchiature di processo, in gran parte per preservare l'integrità del prodotto e raggiungere la massima operatività. Il dosaggio e la misurazione di coloranti, aromatizzanti e additivi devono necessariamente essere molto accurati.

Date queste premesse, la chiave per il successo duraturo delle aziende alimentari sta nella capacità della pompa 530 di fornire un'elevata ripetibilità, che a sua volta contribuisce all'uniformità del processo. Inoltre, i parametri di processo possono essere controllati in modo immediato al fine di garantire la qualità del prodotto, mentre una manutenzione estremamente ridotta permette un tempo di attività superiore. Il grado di protezione IP66 la rende adatta per l'impiego su banchi di lavoro o in zone di lavaggio ad alta pressione.

Nuove funzionalità

Con i nuovi modelli 530 è possibile effettuare una rapida verifica dei parametri e mantenere l'uniformità del processo grazie alla visualizzazione dello stato sul display luminoso a colori. Inoltre, la struttura intuitiva del menù consente all'operatore un'integrazione facile e affidabile.

Le pompe 530 offrono anche una protezione delle impostazioni con PIN a tre livelli per garantire la sicurezza del processo e riduce al minimo la possibilità di errori che comporterebbero costi elevati.

Pompa e tubi hanno uguale importanza


Nelle applicazioni legate ad alimentari e bevande, in cui compatibilità chimica e buona stabilità dei processi sono essenziali, i tubi hanno uguale importanza. Watson-Marlow Fluid Technology è l'unica azienda a produrre pompe e tubi peristaltici in aggiunta a connettori, fascette, raccordi e guarnizioni, con un vantaggio notevole per i clienti che vogliono avere la certezza di una pompa peristaltica funzionante fin dal primo azionamento, ad ogni utilizzo.

Opzioni unità di azionamento e testa pompa

La versatile gamma di pompe di processo Watson-Marlow 530 offre quattro opzioni di unità di azionamento, permettendo agli utenti di scegliere da un funzionamento manuale a un funzionamento completamente automatizzato. Le pompe erogano portate da 0,0001 ml/min a 3,5 litri/min. Per soddisfa-

re le esigenze di processo, le pompe 530 possono essere equipaggiate con teste a tubo continuo o con elementi Loadsure per un collegamento sicuro a pressioni fino a 7 bar. Gli utenti potranno inoltre beneficiare delle capacità di connessione PROFIBUS integrate dei modelli 530. Con comunicazioni bidirezionali in tempo reale, la gamma 530 offre capacità diagnostiche superiori e risposta più rapida, favorendo l'ottimizzazione del controllo di processo e riducendo al minimo il tempo di inattività dell'impianto.

Caricamento del tubo senza errori

A seconda delle necessità del processo usato dall'utente, i modelli 530 possono presentare elementi tubo LoadSure per un caricamento del tubo semplice e senza errori. Grazie ai connettori a D LoadSure e al rotore con frizione, l'elemento tubo può essere sostituito in meno di un minuto e senza accorgimenti particolari. 

www.wmftg.com



Dal riempimento a peso netto all'asettico LOG 6

Weightpack: 40 anni di innovazione



Era il 1979 quando Carlo Corniani irrompeva sul mercato con un'intuizione destinata a rivoluzionare le comuni tecniche di riempimento: il peso netto. L'idea era tanto semplice quanto geniale. La quantità di prodotto da imbottigliare non veniva più misurata linearmente "a livello", ma era pesata con l'eliminazione della tara. Già, un peso non un volume! Finalmente si garantiva una quantità costante di prodotto, indipendentemente da variazioni di densità e temperatura e svincolandosi anche dalle tolleranze dimensionali dei contenitori. A quasi

quarant'anni dalla sua introduzione, il riempimento a peso netto è considerato lo stato dell'arte del riempimento per precisione e pulizia.

L'assenza di contatto tra valvola e contenitore, nessuno strumento di misura interno alla valvola, hanno consentito a Weightpack di ottimizzare igienicità e fluidodinamica di riempimento. Ecco la magia: prodotti ritenuti difficili da riempire diventano accessibili. Nel solco segnato dal suo fondatore, Weightpack continua a ricercare l'eccellenza, spostando l'asticella dell'innovazione sempre più in alto, fino a raggiungere con macchine rotative un livello di riduzione superiore a Log 6.

Partiamo dall'assunto che, in un processo industriale, i contenitori e i tappi possono giungere alla riempitrice contaminati da una carica batterica di qualche migliaia di UFC (Unità Formanti Colonie). Se si effettua una riduzione logaritmica Log 4, la carica di UFC scende di quattro ordini di grandezza, approssimando-

si allo zero. Ma a Weightpack questo non basta: vogliamo dare il meglio ai nostri Clienti, vogliamo la sicurezza. Ecco perché andiamo oltre di due ordini di grandezza. Perché superare i limiti è nel nostro DNA. Qualsiasi rivoluzione tecnologica può dirsi compiuta solo se riesce ad avere un impatto dirompente di cambiamento del modus operandi.

Questo processo passa attraverso semplificazione e accessibilità e Weightpack lo sa bene. Per questo motivo ha investito con convinzione nello sviluppo di una tecnologia troppo spesso bollata come "elitaria", eccessivamente costosa e complessa. Il riempimento asettico Log 6 diverrà presto uno standard di settore e Weightpack è già in possesso del know how necessario a renderlo fruibile su vasta scala.

Come Henry Ford ebbe a dire: "C'è vero progresso solo quando i vantaggi di una nuova tecnologia diventano per tutti". 🏠

www.weightpack.com



BrauBeviale

BevialeMoscow

CRAFT
BEER
ITALY

CRAFT
BEER
CHINA

CRAFT
DRINKS
INDIA

Feira Brasileira
da Cerveja

supported by BrauBeviale

More than a single event:

The Beviale Family

Closer to your worldwide markets!

beviale-family.com

NÜRNBERG MESSE

Irplast ad Hispack 2018

Maggiore capacità produttiva e soluzioni all'avanguardia per consolidare la leadership sul mercato spagnolo e latino-americano

Irplast ritorna ad Hispack (GRAN VIA, Hall 2, Level 0, Stand 685) per presentare i nuovi investimenti in tecnologia per incrementare la produttività e in R&D per lo sviluppo di nuovi prodotti sostenibili: dai film in BOPP alle etichette roll-fed, dai nastri adesivi a sistemi multipack "Take Away". Tra le principali novità il nastro Tack+, ad alta adesività e Food Contact Tape, idoneo al contatto con tutti gli alimenti.

Irplast (irplast.com) sarà nuovamente espositore a Barcellona dall'8 all'11 maggio ad Hispack (Pad. 2, Stand 685), la fiera europea del packaging, per presentare tutta la gamma dei film in BOPP, dei nastri adesivi stampati e delle etichette roll-fed. I recenti investimenti in nuovi macchinari per la stampa rotocalco e flexo, consentono oggi all'Azienda di fare fronte a commesse di dimensioni importanti, garantendo produzioni di elevata qualità in tempi più rapidi, con ampia capacità di back up produttivo. Il piano di sviluppo dell'Azienda, con l'incremento della capacità produttiva, i

nuovi prodotti tailor-made in BOPP, i nuovi impianti di cogenerazione dell'energia e di riciclo delle materie prime a livello di estrusione, ha assicurato ad Irplast un posizionamento "green" e "high-tech" a livello internazionale.

Per il "carton sealing" l'Azienda presenta il nuovo nastro adesivo TAMPER EVIDENT BOPP, con stampa anti-effrazione personalizzabile, disponibile in 7 colori. Il film di supporto in polipropilene biorientato è prodotto in Italia da Irplast, a ulteriore garanzia di continuità nelle forniture e costanza delle specifiche tecniche. Tra i prodotti di punta Tack+, con adesività superiore del 20% rispetto allo standard, per aderire a qualsiasi tipo di cartone. Tra le altre novità Food Contact Tape, nastro adesivo con funzione di etichetta, idoneo al contatto con tutti gli alimenti. Veicola il brand fino al momento del consumo, diventando così uno strumento di marketing efficace e permette di raggruppare più unità di prodotto. Viene stampato in uno stabilimento Irplast certifi-

cato BRC e realizzato su film in polipropilene, la cui "carbon footprint" è inferiore al PVC.

Per il settore etichette avranno un ruolo di primo piano: Label Tape Shrink, l'etichetta roll-fed in BOPP termoretraibile pre-adesivizzata per contenitori dal contour non elevato; la fascia multimballo "Take Away", per confezioni multipack fino a 6 prodotti, che permette di incrementare le vendite e ampliare la superficie su cui veicolare il brand. Con "Take Away" Irplast è presente da 18 anni con successo sul mercato spagnolo delle confezioni multimballo, in particolare nel beverage.

La divisione film BOPP di Irplast presenta NENV, la prima finestra per buste da lettera in film S-BOPP, realizzata con un processo produttivo non replicabile con altre tecnologie, per mezzo di una linea di estrusione unica al mondo (LISIM-Brückner) che garantisce spessore ridotto del film, costi inferiori e performance di applicazione pari a quelle del polistirene. 🏢





Tubi in PTFE per l'Industria Alimentare e Farmaceutica.

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

Edizione Marzo 2018

PHARMALINEN

PHARMALINE X

BIOFLEXULTRA

Allegri Cesare S.p.A.

Via Venezia, 6

20099 Sesto S. Giovanni (MI) - Italy

Tel. +39 02.24.40.203/8

Fax +39 02.24.05.781

info.comm@allegricesare.com • allegricesare.com



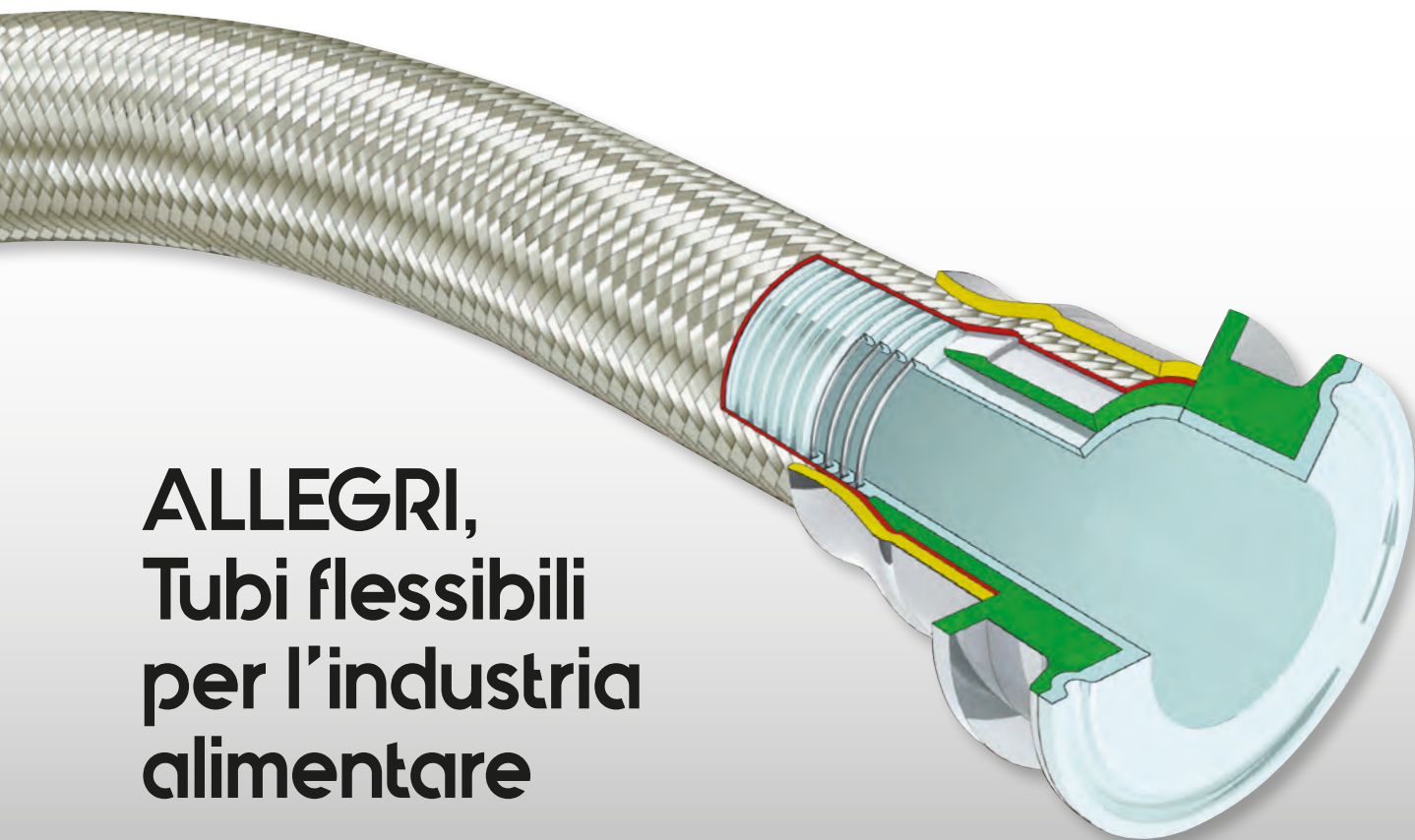
Since 1951.



Saremo presenti a: **IPACK-IMA**

FieraMilano, 29 Maggio/1 Giugno.
Padiglione 4, Stand D24.

ALLEGRI, Tubi flessibili per l'industria alimentare



PHARMALINE N

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

APPLICAZIONI

Progettato per usi ad alta igienicità farmacologica, biotecnologica, chimica e alimentare, in tutte quelle applicazioni dove la FACILE PULIZIA sia interna che esterna è necessaria, diversamente dai tubi in gomma è possibile STERILIZZARLI A VAPORE OGNI QUAL VOLTA SI VOGLIA, senza degradazione del tubo stesso. È inoltre idoneo per altri tipi di impieghi industriali, in particolare dove si hanno passaggi di fluidi e gas ad elevate temperature e nei quali ci possano essere rischi di ustioni al contatto; per esempio tubi per il trasferimento di olio caldo o vapore. Tubazione conforme alle norme **FDA**



PHARMALINE X

Tubo a parete liscia interna corrugata esternamente in PTFE bianco (GP) o nero antistatico (AS), con filo in acciaio Inox 316 avvolto ad elica nel profilo esterno. Ricoperto da una guaina esterna liscia in silicone trasparente "Platinum Cured" marcata in accordo con norma EN16643. Il suo particolare design è stato realizzato per colmare le mancanze dei convenzionali tubi in silicone nelle applicazioni ove la gomma siliconica interna è soggetta a reazioni chimiche a causa dei fluidi di passaggio, reazioni che possono degradare il silicone interno o contaminare il liquido stesso.

APPLICAZIONI

Progettato per usi non gravosi ad alta igienicità dove la pressione di esercizio non è elevata; è infatti particolarmente adatto nelle applicazioni farmaceutiche, Biotech, chimiche e alimentari grazie al suo notevole grado di pulizia sia interna che esterna. È inoltre usato in applicazioni industriali generiche, specialmente per passaggio di liquidi caldi i gas.

Tubazione conforme alle norme **FDA**.



FEMMINE GIREVOLI



FLANGE



INNESTI RAPIDI A LEVA



MASCHI FISSI



TRICLOVER A NORME



TRICLOVER SPECIALI



A perfect tailor made service!

Cad Project Srl progetta, realizza e installa macchine e impianti per l'industria casearia e alimentare. E' una azienda dinamica che lavora a stretto contatto con il cliente, in modo da soddisfare ogni sua esigenza. Ogni progetto è studiato su misura. Un perfetto tailor made!

Nel 1996 nasce lo Studio Cad Project, specializzato nella progettazione di macchine e impianti per il settore caseario e alimentare. A seguito delle molteplici richieste da parte dei propri clienti, comincia a realizzare i propri progetti.

Nel 2000 è Cad Project srl: si trasferisce in una struttura più ampia e amplia il proprio organico. Grazie all'alta specializzazione raggiunta nel corso degli anni, continua a crescere e nel 2007 si trasferisce nuovamente in una struttura ancora più vasta a San Pietro Mosezzo, zona industriale di Novara. Nel 2015 investe ampliandosi e ristrutturando quella esistente. Cad Project si avvale di uno staff qualificato e di collaboratori scelti che sono sempre pronti ad affrontare nuove sfide, adeguandosi alla continua evoluzione della tecnologia e del mercato. Le macchine e gli impianti sono moderni, progettati e costruiti con criteri di praticità, di limitata manutenzione e di riduzione dei costi produttivi. Il continuo investimento in strumenti tecnologici per la progettazione e la costruzione hanno permesso a Cad Project di affermarsi nel settore alimentare, specializzandosi nel settore caseario.

L'intero ciclo di produzione avviene nello stabilimento di San Pietro Mosezzo; dalla progettazione alla realizzazione di impianti per la stagionatura (salinatrici, salatrici a secco, spazzolatrici, foratrici e pelatrici) e per la porzionatura (manuali, semi-



automatiche, automatiche).

La maggior richiesta del mercato per i prodotti a peso fisso e l'esigenza di trovare un

partner affidabile, hanno contribuito nella scelta di specializzarsi nel taglio - peso fisso o variabile, lama tradizionale o a ultrasuoni.

AUTOMAZIONE, INNOVAZIONE, TECNOLOGIA

Alcuni esempi di macchine e impianti della vasta gamma di Cad Project.

Macchine per la stagionatura: salatrici a secco

Nella foto è indicata la SAT6, per il gorgonzola

La richiesta dei clienti era di poter automatizzare il processo di salatura per ottenere forme salate come con il

processo manuale.

Cad Project ha progettato e realizzato questo impianto, modello SAT; una macchina che consente la salatura automatica dello scalzo e delle facciate. Durante il ciclo di lavorazione il sale viene completamente recuperato. Tramite pannello operatore si possono impostare le quantità di sale. Produzione: fino a 600 forme orarie per il gorgonzola e fino a 300 forme per il pecorino romano.

Diversi articoli sono stati pubblicati per queste salatrici a secco, intitolandoli "uniformità di salatura". Una frase che spiega tutto!

Macchine per la porzionatura con lama tradizionale o a ultrasuoni, a peso variabile o fisso.

Nella foto è indicata ITDX, impianto di



possono ottenere porzioni da 1/2-1/4-1/8-1/16 oppure a peso fisso.

Si caricano le forme sul nastro di ingresso e in automatico avviene la centratura, pesatura e porzionatura con lama a ultrasuoni, che garantisce un taglio preciso e pulito.

La forma porzionata trasla sul nastro di uscita.

Produzione: 60 fette al minuto con taglio a peso fisso

Nella foto è indicata TPFZA4, linea automatica di porzionatura a peso fisso e a roccia.

Consente la porzionatura a peso fisso o variabile di formaggi a pasta dura e semi-dura come Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gruyere, Parmino, Sbrinz...si carica la forma intera che trasla nella zona di porzionatura in dischi; ogni disco

è spinto o traslato tramite un braccio automatico nella seconda zona di taglio, quella della fustellatura e porzionatura in due anelli concentrici. Ogni porzione viene divisa in due metà, traslata nella zona di pesatura e tagliata in fette. Ogni fetta trasla su un nastro trasportatore che la accompagna fino alla linea di packaging. E' dotato di lame intercambiabili e di facile e veloce sostituzione: lama liscia o per il taglio a roccia.

Tramite pannello operatore si visualizzano e/o impostano i dati di produzione tra i quali il peso-fisso o variabile- gestione dei differenti prodotti da porzionare con abilitazione/disabilitazione delle singole zone di produzione.

Produzione: 60 fette al minuto
TZX2T linea automatica di porzionatura a peso fisso del gorgonzola.

La linea consente la porzionatura delle mezze forme di gorgonzola in porzioni a peso fisso e l'inserimento diretto in vaschetta o vassoio fino all'allineamento con la linea di packaging. Sono presenti due gruppi di porzionatura con lama a ultrasuoni, che permettono un taglio pulito e

porzionatura con lama a ultrasuoni, a peso fisso o variabile.

Consente la porzionatura delle mezze forme di gorgonzola o forme intere di formaggi a pasta morbida.

L'impianto è versatile in quanto si

ra a peso fisso o variabile di formaggi a pasta dura e semi-dura come Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gruyere, Parmino, Sbrinz...si carica la forma intera che trasla nella zona di porzionatura in dischi; ogni disco





preciso. Tramite pannello operatore si impostano i parametri di produzione ed è presente una telecamera per controllare l'uscita delle vaschette. Le mezze forme vengono caricate sul nastro trasportatore di ingresso, pesate e traslate nella zona di taglio, una per ogni testata. Alcuni sensori le misurano e tutti i dati vengono inviati al Plc per il calcolo delle porzioni. Ad ogni taglio la fetta viene posta direttamente nella vaschetta e pesata. Se per caso si presenta una fetta di peso diversa, la macchina corregge il peso automaticamente sulla porzionatura successiva.

Come per tutti gli impianti che porzionano a peso fisso, anche sulla linea TZX2T-M si può impostare, tramite pannello operatore, la scelta dello scarto-se presente-: spalmarlo sulla mezza forma o avere una fetta di peso diverso (scegliendo se la prima o l'ultima).

Produzione: 60 porzioni al minuto

TPX, impianto che consente la porzionatura dei panetti di formaggi a pasta morbida, come gorgonzola-mascarpone, brie, brie farcito, cheddar, feta... Tramite pannello operatore si imposta la larghezza delle fette da tagliare. Ad ogni taglio avviene l'inserimento in automatico nelle vaschette. Una lama a ultrasuoni esegue la porzionatura,

garantendo un taglio preciso e pulito. Produzione: 60 porzioni al minuto

Nella foto è indicata PPSX, impianto automatico di porzionatura a peso fisso del provolone.

Porziona vari formati del provolone, in fette a peso fisso. La forma è caricata sul nastro trasportatore e traslata fino alla zona di centratura e pesatura tramite una piattaforma di pesatura e ad alcuni sensori di misurazione. Il gruppo di taglio è a ultrasuoni e permette un taglio pulito e preciso. Ogni fetta è traslata su di un nastro a tappeto per connettersi alla linea di packagin.

Tramite pannello operatore si impostano i parametri di produzione, tra cui la scelta del peso fisso o variabile, la scelta dello scarto: spalmarlo sul prodotto di partenza o avere una fetta di peso diverso.

Produzione: 60 fette al minuto

PGL, impianto automatico di porzionatura a peso fisso del grana padano, parmigiano reggiano e pecorino romano.

Per il grana padano e parmigiano reggiano: la forma viene caricata sul nastro trasportatore di ingresso, pesata e in automatico un gruppo di taglio provvede a sezionarla in due

metà, fustellarla e porzionarla in fette. Il gruppo di taglio è composto da una lama in acciaio inox.

Produzione: 40 forme orarie

Per il pecorino romano: la forma viene pesata, poi sezionata in dischi. Ogni disco può essere porzionato in due e poi in fette oppure porzionato direttamente in fette.

Produzione: 50 fette al minuto

TC, impianti di porzionatura per crescenza.

Macchina semi automatica o automatica per la porzionatura della crescenza e prodotti simili, in porzioni da 80 a 500 grammi.

-TC01: l'operatore carica i panetti all'interno dello stampo e preme contemporaneamente i pulsanti di avvio per ottenere il taglio in automatico dei panetti.

Produzione: 100 porzioni al minuto

-TC02: l'operatore carica i panetti sul nastro trasportatore e in automatico avviene la porzionatura. Sono presenti due stazioni di porzionatura

Produzione: 200 porzioni al minuto

TIG200, impianto automatico per la porzionatura in metà o in dischi del grana padano, parmigiano reggiano e pecorino romano.

Produzione: 20 forme orarie.

PDG, impianto automatico per la porzionatura dei dischi di grana padano, parmigiano reggiano e pecorino romano in fette. Si adatta anche al taglio in fette di forme intere di pecorini con diverse dimensioni.

Produzione: 360 dischi orari.

Nella vasta gamma sono presenti anche le taglierine semi automatiche. 🏠

www.cadproject.it

CAD PROJECT
INNOVATIVE DAIRY & FOOD TECHNOLOGY

Imballaggi alimentari: norme e procedure che tutelano aziende e consumatori

Negli ultimi anni è cresciuto enormemente il numero dei consumatori consapevoli e informati; sono sia uomini che donne che leggono con scrupolo l'etichetta dei prodotti, sono attenti all'ecologia e a tutto ciò che è salutista.

È un bacino di clienti finali che si va allargando di giorno in giorno e che costituisce un vero e proprio veicolo pubblicitario preferenziale e di grande impatto; utilizzano i social come cassa di risonanza tanto per descrivere la propria soddisfazione circa un prodotto quanto per criticare ciò che non li ha soddisfatti appieno.

Il legislatore ha dato risposta a questa sensibilità collettiva promulgando norme ben precise e stringenti che coinvolgono anche le attività delle linee di produzione e i sistemi ad esse connessi.

La complessità della materia è data anche dal fatto che la linea di produzione deve tenere conto delle normative europee, delle disposizioni italiane ed infine delle linee guida dettate dalla Grande Distribuzione.

Per fare un po' di chiarezza abbiamo intervistato Alessandro Gardini, Direttore Commerciale e Marketing di Nimax spa, l'azienda italiana di riferimento per i sistemi di marcatura, codifica, etichettatura e per i sistemi di controllo e sicurezza.

Ing. Gardini, quali sono i rischi reali per un'azienda che non rispetti le attuali normative?



Per l'azienda il rischio va dal reato penale a sanzioni che possono arrivare anche a 60.000 Euro. Oltre a questo occorre però aggiungere anche i costi di una eventuale procedura di richiamo dei prodotti e soprattutto l'impatto mediatico che genera un inevitabile danno d'immagine e dequalificazione del brand.

È importante notare come nell'ultimo decennio il numero di richiami sia cresciuto in modo rilevante, questo per sottolineare che anche i controlli sono stati decisamente intensificati, a tutela del consumatore e delle aziende che operano in modo corretto.

Partiamo dall'inizio: quali sono gli obblighi per l'azienda che coinvolgono la linea di produzione?

Gli obblighi sono quelli atti a prevenire tutto ciò che può costituire un pericolo per la salute.

Parliamo quindi di prevenzione dalle contaminazioni dirette e indirette, cioè presenza di corpi estranei negli alimenti o contatto degli alimenti con sostanze non idonee.

Nel primo caso si utilizzano tecnologie per il controllo lungo la linea di produzione, nel secondo caso si tratta di individuare la classe di inchiostri corretta in relazione al grado di separazione del codice stampato dal cibo stesso.



Occorre definire il tipo di intervento specifico per ciascuna linea produttiva, o esiste una conformazione standard?

Il controllo e la scelta delle tecnologie più idonee da utilizzare cambia ovviamente in modo significativo per tipologia di prodotto, per questo gli esperti Nimax effettuano un servizio di consulenza che è volto a valutare quali soluzioni sono più adatte e in quali punti del ciclo produttivo intervenire. Procedendo in modo lineare lungo un'ipotetica linea di produzione può essere necessario effettuare già una prima verifica sulla materia prima per accertarsi che non vi siano corpi estranei che possono essere inglobati nel prodotto finito o che possano danneggiare i macchinari. Normalmente questo avviene quando si utilizzano carni, farine, sementi... anche qui facendo un distinguo caso per caso.

In altri casi questo tipo di controllo è più corretto farlo quando il prodotto è già confezionato, per essere certi che non vi siano contaminazioni frutto del processo produttivo: situazione tipica in questo senso è la IV gamma, i prodotti da forno, il conserviero...

Per questo tipo di controlli sono in-

dicati sistemi a Raggi-x e Metal detector.

E per quanto concerne gli inchiostri?

L'Italia ha inasprito le sanzioni che riguardano l'utilizzo di inchiostri su materiali che possono entrare a contatto con gli alimenti e la garanzia della loro qualità. Le norme vigenti impongono su qualsiasi confezione alimentare sia essa stampata o etichettata. Nei casi in cui la scritta viene marcata all'esterno della confezione, e pertan-

to non venga a contatto con l'alimento (non-Direct Food Contact, o nDFC), gli inchiostri utilizzati devono essere prodotti secondo le "buone pratiche di fabbricazione" (GMP) in modo da evitare ogni contaminazione dell'alimento. È quindi necessario conoscere il grado di "permeabilità" del supporto con cui è fatto l'imballo per stabilire quale tipologia di inchiostro è corretta. Ecco dunque che diventa fondamentale essere certi della qualità e delle certificazioni degli inchiostri uti-



lizzati e anche in questo gli esperti Nimax sono di supporto per le aziende.

Quindi in entrambi i casi si tratta di rischi di contaminazione?

Sì, c'è un altro tipo di controllo che le aziende devono effettuare ed è la corrispondenza fra la quantità di prodotto dichiarata e quella che è presente in ogni singola confezione. A seconda dei grammi indicati in etichetta la quantità di prodotto deve essere entro un range ben definito. Per questo tipo di controllo Nimax ha un'ampia gamma di selezionatrici ponderali e peso-prezzatrici specifiche per le diverse tipologie produttive.

Ing. Gardini, lei lo ha definito un processo win-win. Perché?

Il vantaggio di queste soluzioni, quando sono posizionate in modo efficiente, è che concorrono in modo attivo anche al controllo qualità. Un sistema a Raggi-x o una selezionatrice ponderale

può anche svolgere la funzione di controllo automatico dell'integrità di una confezione già chiusa, il corretto riempimento di confezioni con più elementi (pensiamo a gelati con lo stecco, agli yogurt a due vaschette, all'integrità delle uova di cioccolato, alle confezioni con le sorprese...). Il sistema, grazie a sofisticati algoritmi, è in grado di scartare automaticamente il prodotto contaminato o non conforme evitando così i costi del controllo a campione, assicurando la verifica di ogni singola unità. In questo modo vincono tutti: il consumatore che è tutelato e l'azienda che previene potenziali danni d'immagine e costi per la campagna di richiamo.

Per informazioni scrivere a **contactcenter@nimax.it** o telefonare al numero verde 800 33 60 60 🏠

Visita: www.nimax.it

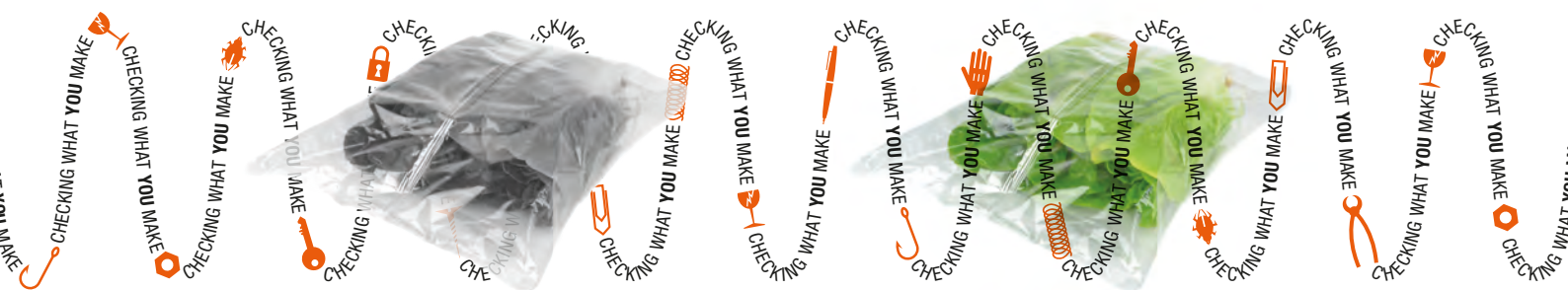
nimax è azienda leader in Italia per i sistemi di codifica e marcatura, controllo e sicurezza e nel labelling.

Dopo avere dimostrato al mercato la sua affidabilità con tecnologie ink jet, laser, ink jet alta e bassa risoluzione su imballi, stampa & applica etichette, trasferimento termico, drop-on-demand ad alta risoluzione e ink jet termico, oggi nimax è l'interlocutore di riferimento per i sistemi di controllo e sicurezza con tecnologie metal detector, raggi-X e peso reale.

Lo staff nimax è preparato per garantire l'efficienza e l'ottimizzazione delle più diverse tipologie di produzione: alimentari, beverage, farmaceutiche, chimiche, meccaniche, stampa e imballaggio.

non conforme

conforme



nimax: la qualità vuole sicurezza

Sistemi di controllo a Raggi-X e Metal Detector per la ricerca di corpi estranei.

I sistemi di ispezione a Raggi-X, Metal Detector e le Selezionatrici Ponderali proposti da Nimax sono progettati per essere inseriti in linee di produzione nuove o esistenti, senza influenzarne la produttività e consentendo di passare dal controllo a campione a una verifica su ogni singola confezione. La ricerca dei corpi estranei è opportuna per diverse ragioni: tutela l'azienda nei confronti della propria clientela, protegge il vostro marchio ed è richiesta dalla GDO. L'uso dei Raggi-X consente ispezioni multiple tra cui il corretto riempimento, il conteggio prodotti e il controllo forma e volume in imballi metallizzati o non trasparenti, scartando i prodotti non conformi. I sistemi a Raggi-X e Metal Detector si abbinano perfettamente alle Selezionatrici Ponderali e alle Peso-Prezzatrici proposte da Nimax per rendere, in poco spazio, le vostre linee produttive più efficienti e ridurre drasticamente le non conformità.

Chiedi un incontro con i Consulenti Nimax per individuare la soluzione ideale per le tue specifiche esigenze di sicurezza: **nelle offerte Nimax la qualità non è un optional.**



nimax s.p.a.
via dell'Arcoveggio, 59/2
40129 Bologna - Italy
T. +39 051 419 9133
contactcenter@nimax.it
nimax.it



ENOLITECH

Siamo presenti a:
Milano, 29/05-1/06/2018
Padiglione 14
Stand E30-D29

Verona, 15-18/04/2018
Padiglione F
Stand I5

ESCLUSIVISTA



Numero Verde
800 33 60 60

Dinamica nello sviluppo e celere nella risposta



Hitema® International è un'azienda globale tecnologicamente avanzata e orientata alla forte customizzazione, finalizzata alla piena soddisfazione del Cliente. L'attuale famiglia di **Hitema®** è composta da 9 categorie di prodotto, gestite da un attento configuratore e da un software di calcolo dedicato che permettono di identificare soluzioni facilmente orientabili alla specifica esigenza del Cliente.

Ogni categoria è stata progettata e realizzata in accordo alla capacità produttiva e tecnologica acquisita.

Hitema®, a differenza di molti nostri competitor, è una realtà industriale completa di un flessibile centro lavorazione della lamiera robotizzato, lavorazione dei tubi in rame, acciaio al carbonio o acciaio inox sino alla costruzione di scambiatori di calore

di tipo coassiale denominati "self-cleaning".

In realtà un sistema misto, fatto di uomini e macchine con competenze e conoscenze molto diversificate, ma sempre e comunque interconnesse, in grado di modificare velocemente la produzione e di aumentare la personalizzazione dei semi-lavorati impiegati a bordo delle macchine **Hitema®**.

L'elevata qualità raggiunta, ci consente di esportare prevalentemente negli Stati Uniti ed in Canada. Si tratta di refrigeratori di fluido particolarmente efficienti, installati principalmente nel settore della climatizzazione di importanti data center o processi industriali.

Negli ultimi 6 anni sono stati esportati in Nord America oltre 500 "big chiller", attualmente monitorati dai

tecnici **Hitema®** attenti a captare ed elaborare dati tecnici sensibili. Il continuo monitoraggio rapido è un notevole valore aggiunto e si unisce all'ottimo servizio post-vendita offerto ai nostri partner.

I gruppi frigoriferi per queste applicazioni, si differenziano per la capacità di rispondere al funzionamento continuo, 24 ore su 24, 7 giorni su 7 e la cui affidabilità ed il contenimento energetico devono differenziarsi dalle soluzioni ordinarie utilizzate, evitando quindi di essere fonte di ulteriori problematiche e malfunzionamenti del sistema. 🏠

www.hitema.com

cool with
HITEMA®
international hitema.com

Un km di MCP Interroll nel nuovo magazzino ePRICE

E-PRICE ha incaricato il system integrator Incas dell'intero sistema logistico per il proprio nuovo centro di distribuzione a Truccazzano (Mi). Interroll ha fornito le soluzioni di movimentazione della merce nel nuovo magazzino.

Sorge a Truccazzano, alle porte di Milano, il nuovo magazzino automatico di ePRICE, il primo operatore italiano nell'e-commerce. Il progetto è stato affidato al system integrator Incas di Vigliano Biellese (BI) che ha sviluppato e ingegnerizzato il sito di distribuzione partendo da "green field".

Il mercato dell'e-commerce vede numeri in decisa crescita. Il valore degli acquisti online nel 2017 è stato di 23,6 miliardi di €, un +17% rispetto all'anno precedente. *

Il poderoso incremento ha portato ePRICE a rivedere la logistica del proprio vasto catalogo e l'ha portata alla decisione di costruire un nuovo grande magazzino affidandone la progettazione e la realizzazione a Incas. Incas a sua volta si è rivolta a Interroll per la tecnologia di movimentazione

Strategicamente l'esigenza di un processo logistico perfetto è inevitabile in un mercato con forti percentuali di crescita come l'e-commerce. L'efficacia e la flessibilità di Incas e Interroll hanno prodotto un centro di distribuzione in grado di supportare gli incrementi in termini di volume che sono attesi nel settore.

Il magazzino è totalmente automatizzato e consente una gestione della fase di spedizione degli acquisti online effettuati su ePRICE molto più efficiente ed efficace.



I pallet disassemblati in pacchi vengono movimentati inbound verso il magazzino di stoccaggio su piattaforme modulari per trasportatori (MCP) di Interroll e dal magazzino viaggiano sempre su MCP verso la zona del picking per la preparazione degli ordini nella fase outbound dove viene eseguita la pesatura, reggiatura, lettura di codici a barre, stampa dell'etichetta ed etichettatura.

L'impianto di movimentazione a tecnologia Interroll presenta numeri davvero di tutto rispetto.

La lunghezza totale della piattaforma modulare per trasportatori (MCP) Interroll installata è di quasi un chilometro (920 m). Con la MCP sono stati installati 10.150 rollers, 560 Roller-Drive ed altrettante fotocellule.

L'elemento principale della piattaforma è un robusto sistema modulare che incorpora i vari elementi chiave dei sistemi di trasporto assemblati per formare una soluzione completa, pronta ad erogare i servizi attesi. Grazie alla modularità della piattaforma, Interroll garantisce la rapidità richiesta dalla progettazione per una

messa in funzione molto veloce.

I moduli, per la maggior parte pre-assemblati, rendono semplice l'installazione sull'impianto. L'operazione è decisamente facile grazie alle guide laterali regolabili in modo indipendente, a stand regolabili senza scatti, a traverse per condotti elettrici integrate ed a spazi utilizzabili per le parti di fissaggio.

Per raggiungere i diversi livelli di MCP Interroll ha installato anche elevatori RM6008.

Claudio Carnino direttore commerciale e country speaker di Interroll Italia sottolinea come sia "un onore per noi di Interroll Italia collaborare agli impianti di uno dei primari attori dell'e-commerce italiano. Il settore vive un momento di grande espansione e la movimentazione all'interno del magazzino è cruciale per aumentare la customer satisfaction dell'utente finale. Interroll oltre alla tecnologia e il prodotto ha anche l'esperienza necessaria al raggiungimento dell'obiettivo." 🏠

www.interroll.com

Le catene con attacco a graffa per alimentazione, trasporto e posizionamento di precisione

Adesso anche con lubrificazione per alimenti

Lo specialista nel settore delle catene antriebssysteme & Co. KG presenta le sue catene con attacco a graffa. Queste catene sono dotate di elementi di attacco resistente all'usura e alla corrosione che garantiscono l'alimentazione, il trasporto e il posizionamento di materiali a pareti sottili con superfici estese in modo sicuro. Le catene con attacco a graffa vengono utilizzate, per esempio, nel settore degli imballaggi, della tecnologia digitale, in quello elettrico, nella produzione delle schede di controllo e nella lavorazione dei metalli. Per l'applicazione della tecnologia alimentare è possibile dotare tutte le catene di un lubrificante iniziale specifico per il settore alimentare.

Gli attacchi delle catene consentono di afferrare e mantenere saldamente materiali a pareti sottili con superfici estese come, per esempio, fogli. Varie forze elastiche variabili consentono di afferrare delicatamente e mantenere in modo fermo diversi tipi di materiale. Spesso, gli elementi di fissaggio delle catene con questi attacchi non offrono spazio sufficiente per la disposizione del foglio; un posizionamento impreciso del foglio può provocare rumori fastidiosi fino alla rottura o la deformazione dello stesso in corrispondenza del contorno della graffa. Nelle nuove catene con attacco a graffa quest'ultima si inserisce con precisione nella scanalatura garantendo una migliore forza di tenuta.



Novità nella gamma di prodotti di catene con attacco a graffa di iwis: catena della versione E in acciaio armonico resistente alla corrosione

Un maggiore spazio nella zona d'inserimento consente un inserimento ottimale dei fogli, senza rischi di ondulazione e/o deformazione in corrispondenza del contorno della graffa. Si riducono inoltre i rumori fastidiosi. Le piastre dotate di grommetti ne garantiscono la sicurezza di funzionamento e l'igiene.

Le catene con attacco a graffa di iwis si distinguono per la loro eccellente resistenza all'usura. Un processo di pretensionamento consente un allungamento iniziale minimo delle catene. La massima rigidità delle catene consente un utilizzo anche in macchine di grande lunghezza ed è eccellente per il lavoro in parallelo e sincrono. Le catene base sono nichelate chimicamente;

le versioni esenti da manutenzione della serie Megalife sono disponibili su richiesta. La velocità massima di applicazione consigliata è di 2m/s per le catene da 1/2 pollice e di 0,6 m/s per le catene da 5/8 di pollice. Nel caso di velocità maggiori sono necessarie geometrie di controllo modificate.

iwis offre catene con attacco a graffa in diverse versioni impostate sul materiale da trasportare. Una novità è la versione E dove la graffa è realizzata in acciaio armonico resistente alla corrosione che si inserisce perfettamente nella scanalatura. In questa versione il bordo di presa è arrotondato lateralmente in modo da preservare il foglio di plastica trasportato. La piastra

dotata di groppetti garantisce un movimento ottimale, quindi una minore usura. Il raggio di appoggio garantisce un'apertura e una chiusura perfezionata della pinza della graffa. Un'altra novità nella gamma

di prodotti è la versione F, una catena dotata di graffa. Ulteriori versioni sono costituite dalle catene con attacco a graffa della versione A con una punta, della versione B con due punte e della versione C con super-

ficie di attacco piana. Le catene con attacco a graffa della versione D hanno graffe a piatto. La molla non necessita di ulteriori elementi di fissaggio. Le ruote delle catene di distribuzione completano la gamma. È inoltre possibile personalizzare le ruote con sedi per cuscinetti, scanalature per linguette, filettature, diametri speciali o superfici.

Oltre alle catene con attacco a graffa, iwis offre una gamma completa di prodotti destinati a tutte le applicazioni impiegate nella tecnologia di trazione e di trasporto. La gamma completa per applicazioni industriali comprende catene a rulli di precisione, catene a rulli ad elevate prestazioni, di trasporto, esenti da manutenzione e anticorrosione, di trasporto ad accumulo, di trasporto speciali, flyer, a tapparella e tappeti modulari in plastica, catene e accessori per macchine agricole oltre a sistemi di trasmissione per il settore automobilistico. 🏠



Novità nella gamma di prodotti di catene con attacco a graffa: catena della versione F con graffa

Informazioni sull'azienda iwis:

iwis è uno tra i leader mondiali nel settore della produzione di sistemi di catene di precisione per trazione e trasporto ed è attiva nei seguenti settori:

- **iwis motorsysteme GmbH & Co. KG** produce eccellenti sistemi di trasmissione a catena per alberi a camme, pompe ad iniezione, alberi di compensazione, pompe dell'olio e gruppi accessori e collabora strettamente nel campo dello sviluppo e dei sistemi con tutte le case automobilistiche rinomate.
- **iwis antriebssysteme GmbH & Co. KG** sviluppa e produce soluzioni intelligenti di sistemi di catene di precisione per
- il settore della meccanica e dell'impiantistica, degli imballaggi, della stampa ed alimentare oltre che per le applicazioni industriali nel settore della tecnologia di trasporto.
- **iwis antriebssysteme GmbH, ex Flexon GmbH**, fornisce catene a rulli di precisione e di trasporto, catene speciali e flyer, catene a tapparella e tappeti modulari, ruote dentate motrici e accessori per diverse applicazioni industriali. iwis agrisystems offre un'ampia gamma di catene a rulli, componenti, accessori e sistemi completi per macchine di primari costruttori del settore agricolo.
- **iwis systemtechnik GmbH** possiede approfondite cono-

scenze nel settore della tecnologia di lavorazione delle lamiere, dello stampaggio, della deformazione e della piegatura nonché nel campo della tecnologia degli alloggiamenti e della schermatura (HF/CEM).

L'azienda a conduzione familiare nella quarta generazione, fondata nel 1916, vanta oltre 1400 dipendenti. Oltre ai siti produttivi in Germania (Monaco di Baviera, Landsberg, Wilnsdorf e Sontra), nella Repubblica Ceca, in Cina e negli Usa vi sono sedi in diversi paesi europei ed extraeuropei quali Brasile, Inghilterra, Francia, India, Italia, Canada, Corea, Svizzera e Sudafrica. Complessivamente iwis è rappresentata in 45 sedi nel mondo.

EasyFill®: la soluzione conveniente per processi di dosaggio e riempimento senza problemi

Con la nuova applicazione EasyFill, Minebea Intec offre fin da ora una soluzione innovativa per semplificare il dosaggio mono componente. Il software garantisce un riempimento automatizzato e senza problemi di materie prime, come liquidi, polveri e granulati. Questo consente di ridurre il carico di lavoro manuale e di accelerare il processo di produzione, oltre a garantire una qualità del costante.

EasyFill: nessuna programmazione e nessun controllore di processo

La funzionalità software EasyFill è stata sviluppata per rispondere alla crescente domanda di sistemi di pesatura e dosaggio elettronici di facile utilizzo. In particolare, le aziende di costruzione di macchine e di impianti chiedono, ad esempio, soluzioni piccole e smart per gli impianti di produzione modulari.

I sistemi di pesatura elettronici di Minebea Intec possono controllare i processi di dosaggio fin da subito come soluzione standalone con EasyFill oppure possono essere integrati facilmente nei sistemi PLC o PC esistenti, senza programmazione aggiuntiva. Marcel Pfnister, Product Manager Process Controllers and Transmitters di Minebea Intec, spiega: "I controllori di processo, come il nostro collaudato Maxxis 5, sono sovradimensionati per le semplici attività di dosaggio.

Con lo sviluppo di EasyFill offriamo ai nostri clienti un portfolio di pro-



Già preinstallata: l'applicazione EasyFill è già integrata nell'indicatore di peso X3 e nei trasmettitori di peso PR 5220 e PR 5230

dotti più vasto e orientato alle esigenze specifiche. Per semplificare i processi, la nuova applicazione è preinstallata nei nostri trasmettitori di peso PR 5220 e PR 5230, così come nell'indicatore di peso X3".

Riempimento in tre semplici passaggi: installazione del sistema di pesatura elettronico, selezione della modalità operativa e controllo del processo

I sistemi di pesatura elettronici con EasyFill consentono una semplice integrazione negli impianti di produzione, grazie a opzioni e interfacce di comunicazione avanzate.

Il processo viene controllato diret-

tamente tramite gli ingressi e le uscite digitali integrati. Il sito Web integrato offre possibilità di configurazione semplici e ottimizzate in termini di tempi e costi per il processo di dosaggio.

I primi utenti hanno già testato con successo EasyFill; ulteriori informazioni sulla nuova applicazione software sono disponibili sul sito www.minebea-intec.de. 🏠

Minebea
intec
The true measure

Copa-Data alla SPS / IPC / Drives 2018: Zenon la soluzione software per le smart factory

COPA-DATA nel suo stand n. H049 situato nel Pad. 5, mostrerà tutte le nuove funzionalità di zenon, la soluzione software per l'automazione industriale

In questa edizione della fiera in particolare mostreremo tutte le nuove funzionalità della versione 8.00 di zenon e della versione 3.20 di zenon Analyzer, la perfetta integrazione di zenon nella piattaforma Cloud Microsoft Azure: con un solo sistema è possibile accedere a tutti i dati, che siano di una singola macchina, dell'intera linea di produzione o di tutto l'impianto produttivo, con la possibilità di comparare fra loro diversi siti produttivi. Grazie all'alta connettività di zenon è possibile ottenere questo risultato anche in ambienti composti da macchinari diversi.

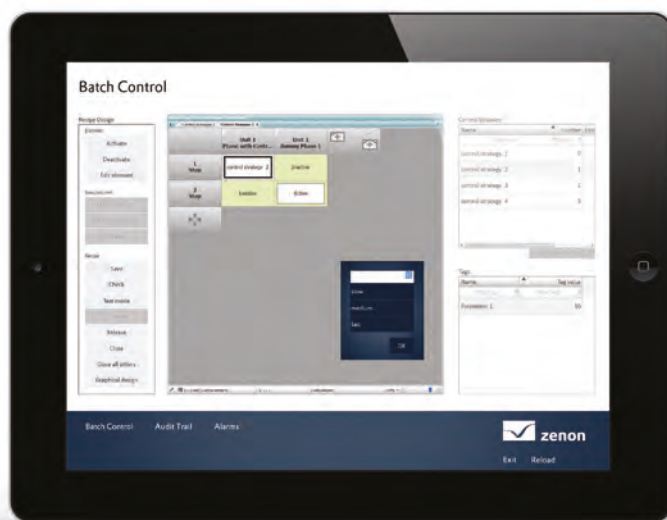
Inoltre:

- Smart Check List: gestione digitale del workflow – error free (Show case)
- Operazioni di manutenzione guidate con tecnologia olografica (Show case)
- Manutenzione predittiva, machine learning, cross-site reporting
- Soluzioni per i Machine Builder
- Cyber Security
- Multi-Touch
- Soluzioni su misura per Food & Beverage. Pharmaceutical e Energy & Infrastructure
- Automated Engineering
- E molto altro ancora

La nostra partecipazione al Convegno

Vi invitiamo a non perdere la nostra presentazione dal titolo: "Il ruolo del software di supervisione negli impianti di Sacmi Imola nel contesto dell'industria 4.0." La memoria tratterà quello che ad oggi sono le funzionalità necessarie per realizzare un moderno sistema di supervisione di un impianto industriale nel contesto dell'industria 4.0. 🏭

www.copadata.com



Soluzione su misura per la massima igiene

Due portoni ad apertura automatica “Easy Clean” di EFAFLEX garantiscono la pulizia assoluta nel confezionamento del latte in polvere

Nella produzione alimentare i programmatori operativi sono costantemente di fronte a compiti difficili quando nella fase finale si tratta di confezionare in modo igienico prodotti finiti “aperti” per poi passarli al settore della logistica. Nell’area di riempimento e confezionamento non si può verificare alcuna contaminazione. Il caseificio Hofmeister a Moosburg ha assicurato in modo igienico questa area critica che confina con il nuovo impianto di confezionamento del latte in polvere utilizzando una serranda costituita da due portoni industriali ad apertura rapida EFA SRT-EC di EFAFLEX.

“Il latte in polvere è un alimento. Ciò significa che l’area di riempimento deve essere molto ermetica e nettamente separata dall’area della logistica”, spiega Roland Zimmert, che è responsabile della gestione tecnica dei siti produttivi di Moosburg e Pfeffenhausen del caseificio Hofmeister.

Descrive come le “big bag” sono inizialmente trasportate dopo il riempimento con latte in polvere dall’impianto di insaccamento tramite una rulliera in una serranda. Questo avviene tramite il sistema di controllo “Su impulso” per il portone interno e la Big Bag si ritrae. Dopo la rapida chiusura e la notifica “Porta chiusa” del controllo del portone al controllo dell’impianto il portone esterno può essere aperto per la logistica. Grazie



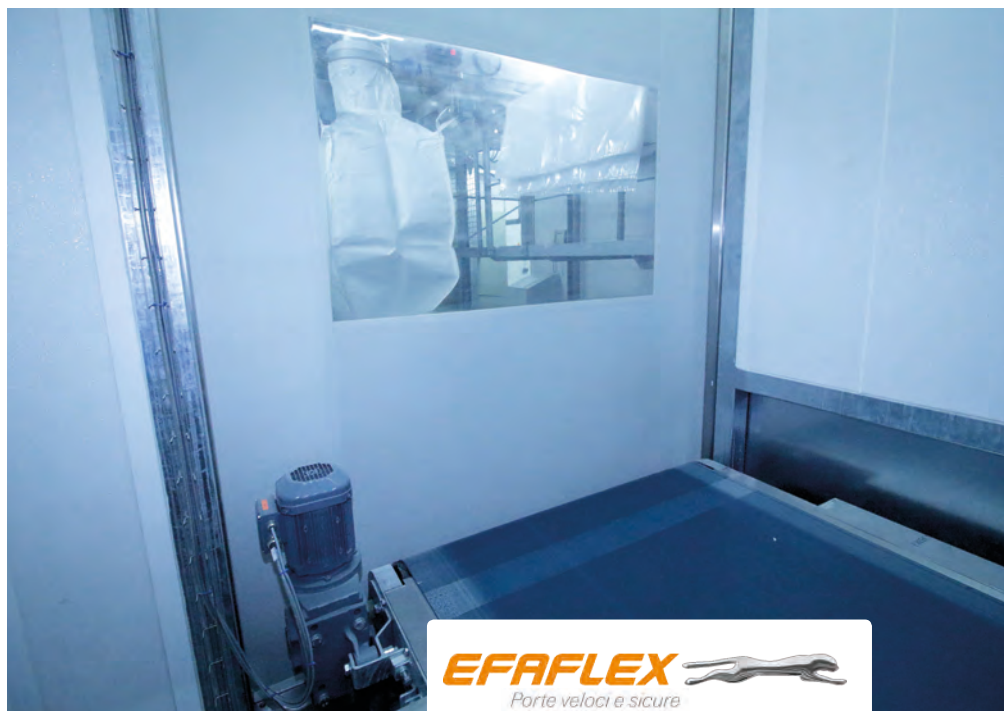
alle massime velocità di apertura e chiusura e i cicli del portone molto brevi, i due EFA-SRT-CE soddisfano i requisiti igienici di quella particolare area. Solo all’esterno

della camera della serranda, la confezione extra grande col latte in polvere è adagiata su euro pallets. “Non ci devono entrare corpi estranei per nessun motivo, come

ad esempio le scaglie più piccole di legno di pallets finire nel riempimento! EFAFLEX è per noi un partner a lungo termine quando si tratta di portoni”, continua Roland Zimmert. “Inoltre, questo produttore di portoni con un “Easy-Clean-Design” speciale è in grado di offrire esattamente il concetto di igiene che ci serve qui per la nostra produzione.”

La costruzione salvaspazio fa sì che EFA-SRT®-CE possa essere utilizzato anche in situazioni di installazione con limiti di spazio. Il montaggio dei portoni non è stato facile, dal momento che entrambi i portoni dovevano essere integrati in rulliere. A causa della situazione di montaggio ristretta e l'integrazione millimetrica dei portoni tra e sulle nuove rulliere si è dovuto, con l'ausilio di modelli appositamente predisposti, far combaciare a monte le sottosezioni della sottostruttura in acciaio con il rivestimento della parete della serranda. I due portoni sono controllati in modo totalmente automatico dal sistema di controllo di livello superiore. “Questa soluzione è davvero su misura per noi,” ha dichiarato Roland Zimmert.

Il portone ad avvolgimento EFA-SRT®-EC è la soluzione ottimizzata per tutti i passaggi nell'area interna con i più severi requisiti igienici, ad esempio nel settore alimentare. EC sta per “Easy Clean”, facile da pulire. Si apre con una velocità fino a 2,0 m/s, e si chiude fino a 0,75 m/s. La costruzione è stata progettata per un massimo di 150.000 variazioni di carico all'anno. Gli ingegneri di EFAFLEX hanno sviluppato il portone ad avvolgimento in stretta collaborazione con l'industria alimentare. I portoni ad avvolgimento EFAFLEX sono utilizzati nel mondo, dove è richiesta sicurezza igienica. EFAFLEX SRT EC® viene raccomandato dall'as-



sociazione federale degli ispettori alimentari (BVLK) come l'unico portone ad avvolgimento igienico per l'industria alimentare. L'intero design del portone ad avvolgimento è di serie in acciaio inox. Il bloccaggio del coperchio del telaio può essere facilmente rimosso e i telai essere aperti per la pulizia. BVLK fa riferimento in particolare alla possibilità di formare schiuma e alla pulizia con un pulitore a vapore. La tenda elastica è conforme ai requisiti HACCP e FDA. La copertura dell'albero di riavvolgimento del portone ad è obliquo e dotato di scarichi forzati su entrambi i lati per un deflusso controllato dei liquidi, in modo che non possano penetrare impurità nella corsia o addirittura negli alimenti. Con semplici passaggi, questa tenda può essere alzata verso l'alto. In questo modo il fondo e anche l'albero di riavvolgimento stesso possono essere facilmente raggiungibili e facili da pulire.

La costruzione di base del portone ad avvolgimento EFA-SRT®-EC è stata pensata fin nei minimi dettagli. Così ad esempio i contrappesi di compensazione sono protetti in

serie da uno speciale rivestimento in cataforesi contro la corrosione.

Tutti i componenti elettrici ed elettronici del controllo dei microprocessori sono alloggiati fra l'altro insieme al convertitore di frequenza in un quadro di comandi di acciaio inox in V2A con grado di protezione IP 65.

Apparecchiature funzionali affidabili come i portoni ad avvolgimento rapido per il settore igienico, sono essenziali per i responsabili nel caseificio Hofmeister. I clienti dell'azienda ripongono la più alta fiducia nella qualità dei prodotti.

L'azienda produce formaggio fuso e latte in polvere per l'industria alimentare. I clienti sono aziende di maggior successo al mondo nel loro settore. Il caseificio Hofmeister è stato fondato nel 1908. Oggi presso il sito di Moosburg lavorano 60 dipendenti.

Nel mondo circa 1.000 dipendenti lavorano per il gruppo Hofmeister-Champignon. 🏭

www.efaflex.it

L'RX 20 giudicato "best truck of the year" Agli Ifoy Award 2018

Il nuovo RX 20 è stato giudicato "Best truck of the year" agli IFOY AWARD 2018. Il riconoscimento, assegnato dopo 6 mesi di confronti e approfonditi test da una giuria composta da 26 giornalisti specializzati provenienti da 18 diversi Paesi, è stato consegnato ieri nell'ambito della giornata di apertura del CeMAT di Hannover, la principale manifestazione internazionale dedicata all'intralogistica.

L'International Intralogistics and Forklift Truck of the Year (IFOY) è un'organizzazione indipendente che ogni anno seleziona e mette alla prova i migliori prodotti e soluzioni nell'ambito dell'intralogistica. IFOY nasce con l'obiettivo di promuovere la crescita e la spinta innovativa del settore intralogistico, per questa ragione il processo di nomina e selezione è estremamente selettivo in termini di sicurezza, tecnologia, sostenibilità, efficienza, design ed ergonomia delle apparecchiature e delle soluzioni proposte. Tutte le scelte sono compiute sulla base di criteri trasparenti, mentre per le valutazioni IFOY si avvale di una giuria di esperti internazionali formata da giornalisti della stampa specializzata.

STILL ha una lunga tradizione di successi agli IFOY Award, una storia vin-



cente alla quale si aggiunge un nuovo importante capitolo in seguito al premio "Best truck of the year" assegnato al nuovo RX 20. Il frontale elettrico RX 20 è da sempre uno dei carrelli più apprezzati della gamma STILL, con oltre 80.000 esemplari prodotti nel tempo. A gennaio è stata lanciata la nuova gamma di RX che, completamente rinnovata, è composta da 13 nuovi modelli con portate comprese tra 1,4 e 2 tonnellate. Ancor più agile e compatto rispetto al suo predecessore, il nuovo RX 20 è stato proget-

tato attorno all'operatore ed alle sue esigenze: visibilità, ergonomia, sicurezza sono quindi migliorate ulteriormente. I nuovi RX 20 offrono le stesse performance di un carrello termico: sono in grado di percorrere lunghe distanze ad una velocità di marcia fino a 20 km/h, transitando agevolmente anche a pieno carico su rampe con pendenza fino al 20%. Grazie allo speciale vano batteria duale, unico sul mercato, i carrelli sono inoltre in grado di supportare un range estremamente ampio di batterie, assicurando una versatilità impareggiabile. È stata proprio questa caratteristica, insieme alle straordinarie performance di movimentazione ed ai moltissimi contenuti innovativi che lo caratterizzano, a convincere la giuria IFOY che ha incoronato l'RX 20 come miglior carrello dell'anno. 🏆

www.om-still.it



ALBERT®

Il sistema di visione per controllo automatico dei prodotti da forno, flessibile e semplice da usare

Ad oggi, la visione artificiale ricopre un ruolo sempre più importante nel controllo qualità di molti processi industriali poiché permette contemporaneamente di migliorarne la qualità e ridurre i costi. Esempi di applicazione includono la determinazione della posizione corretta di un'etichetta, la misura del diametro di una vite, la lettura di QR codes e il controllo del livello di riempimento di una bottiglia.

Anche l'industria alimentare adotta questa tecnologia, ma ne limita l'impiego soprattutto al controllo del packaging (es. verifica del lotto/scadenza tramite OCR/OCV o dell'integrità dello stesso) mentre l'ispezione del contenuto, ovvero del prodotto alimentare, è spesso ancora effettuata da operatori umani. La diffusione dei sistemi di visione nell'industria alimentare è infatti limitata principalmente a causa di alcune criticità tipiche di questo settore. In particolare, il criterio di accettabilità per prodotti alimentari quali prodotti da forno è quasi sempre determinato da una combinazione complessa di più variabili, il colore e la forma dei prodotti da ispezionare presentano naturali variazioni e i produttori stessi richiedono sistemi semplici da usare ma al tempo stesso flessibili, ovvero facilmente adattabili a mutate esigenze produttive. Per soddisfare queste esigenze Opto Engineering e Sensure hanno sviluppato ALBERT® (figura 1), un sistema di visione innovativo il cui software sfrutta un approccio combinato tra reti neurali e statistica: ALBERT® rappresenta una novità assoluta nel mondo dei sistemi di visione in termini di flessibilità e semplicità d'uso. A differenza dei tra-



dizionali sistemi di visione, ALBERT® è in grado di imparare in modo autonomo le caratteristiche di forma e colore di un prodotto alimentare osservando un normale lotto di produzione e può essere adattato in modo semplice e veloce a mutate esigenze produttive.

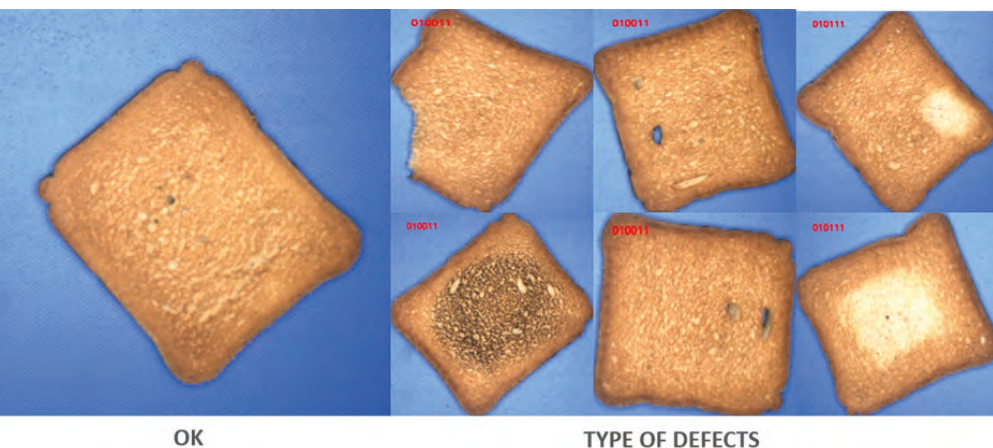
ALBERT® apprende le caratteristiche dei prodotti alimentari direttamente dalla linea di produzione su un lotto standard di prodotti senza complicate procedure di programmazione: è in generale sufficiente far scorrere poche centinaia di prodotti durante la produzione per permettere ad ALBERT di impararne le caratteristiche. I settaggi di base sono estremamente semplici e veloci: la messa a fuoco e la fase di individuazione dell'oggetto da ispezionare sono guidate da comodi strumenti software.

Inoltre, ogniqualvolta vengono cambiati i prodotti sulla linea di produzione o quando si desidera adeguare

il controllo qualità a nuovi parametri produttivi sarà sufficiente premere il pulsante "LEARN" per permettere ad ALBERT di imparare i nuovi parametri. Anche durante la fase di apprendimento ALBERT continua a controllare la produzione permettendo un veloce adeguamento dei parametri senza dover fermare la linea.

Una volta completato il processo di apprendimento, ALBERT® è pronto per la fase di "ISPEZIONE": i prodotti ritenuti incoerenti con il livello di qualità desiderato, quali ad esempio biscotti rotti, con finiture superficiali imperfette, oppure in parte bruciati, come spesso accade per quelli posizionati verso i lati del nastro trasportatore, vengono segnalati tramite una barra luminosa integrata. A quel punto i prodotti non idonei possono essere scartati interfacciando ALBERT® con un qualsiasi sistema di espulsione integrato in linea grazie alle uscite optoisolate predisposte.

Gli utenti possono regolare il livello



di "severità" dei parametri di controllo senza dover fermare la linea: una barra dedicata consente all'utente di allentare o stringere i criteri di selezione, adattando rapidamente e facilmente ALBERT® a un nuovo livello di qualità (figura 2). Se per esempio un produttore modifica alcuni ingredienti nella ricetta di un prodotto che ne determinano un colore leggermente diverso, ma idoneo, è sufficiente modificare la barra per accettare il prodotto, o eventualmente ripetere la fase di apprendimento, che non interrompe la fase di controllo, e tarare nuovamente il sistema sul nuovo lotto di produzione. Questa flessibilità è molto apprezzata dall'industria alimentare, dove sono frequenti i cambi di prodotto sulla stessa linea.

ALBERT® è stato progettato per lavo-

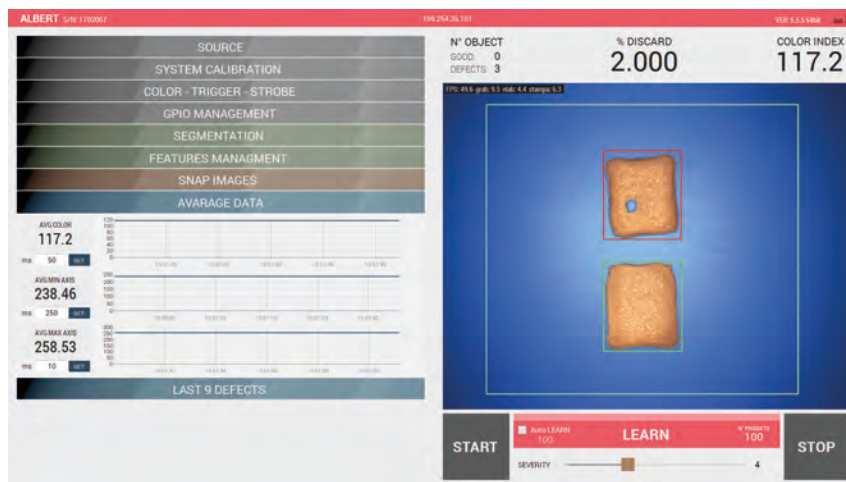
rare nel settore del bakery e ispezionare forma e colore di prodotti quali fette biscottate o biscotti di vario tipo (figure 3 e 4) ed è conforme alle esigenze dell'industria alimentare grazie alla protezione IP65 e all'adozione di

materiali idonei.

ALBERT® integra una fotocamera da 1.3 MP accoppiata ad un obiettivo da 8 mm, un sistema di illuminazione a LED "flat dome" con funzionamento in modalità strobo per ispezione di pezzi in rapido movimento e un diffusore in policarbonato antigraffio (Lexan Margard®), che diffonde la luce e può essere facilmente pulito con un panno. ALBERT® può ispezionare prodotti a una velocità media di 1 m/s, elaborando circa 20 parti al secondo. Sono possibili anche velocità più elevate a seconda del tipo di produzione e il numero di parti ispezionate al secondo può variare a seconda della loro taglia e della velocità della linea.

ALBERT® è inoltre in grado di memorizzare le immagini dei prodotti difettosi, tenendo traccia dei motivi di scarto: la successiva analisi di questi dati permette così di migliorare il processo produttivo portando la qualità al livello desiderato. Al contrario dei tradizionali sistemi di cernita, grazie ad ALBERT® sarà possibile portare la qualità della produzione al livello desiderato in modo semplice e flessibile: ALBERT® non è un semplice strumento di decisione automatica ma un vero e proprio assistente che impara dagli esempi, proprio come un operatore umano. 🏠

www.oe-albert.it



Orved presenta la nuova termosigillatrice VGP60N SKIN

Orved S.p.A. è l'azienda italiana leader nel mercato del confezionamento sottovuoto, della sigillatura e della cottura in sottovuoto. Orved per l'industria alimentare offre una gamma completa di termosigillatrici di vaschette altamente professionali, performanti e costruite con le più moderne tecnologie progettuali e costruttive.

VGP60n SKIN è la nuova termosigillatrice di vaschette che innova completamente il concetto di confezionamento e sigillatura in sottovuoto, grazie all'esclusivo "Skin effect".

Lo "skin effect" è un sistema di



La presenza di un pannello comandi touch con programmi personalizzabili, un sistema di vuoto sensoriale e taglio pellicola automatico, consentono di rendere estremamente semplice e veloce ogni ciclo di confezionamento. 🏠

www.orved.it

confezionamento del prodotto che tramite l'azione del vuoto permette ad una specifica pellicola, adatta all'uso alimentare, di aderire perfettamente all'alimento come fosse una "seconda pelle". Grazie a VGP 60n Skin alimenti quali, salami o affettati, potranno essere confezionati perfettamente in sottovuoto, godendo di una migliore freschezza, qualità e soprattutto un migliore aspetto estetico.

VGP 60n Skin presenta una carrozzeria completamente in acciaio inox, dimensioni ridotte e caratteristiche costruttive e di funzionamento all'avanguardia e di eccellente qualità. Dotata di sistema gas inerte, è l'unica macchina che permette di confezionare con effetto "skin", "skin+gas", confezionare in sottovuoto, in atmosfera modificata o eseguire anche la sola sigillatura della vaschetta.



Produzione e stagionatura del Prosciutto di Parma e commercializzazione di salumi

Come tutte le storie della Nostra Terra, anche la nostra nasce in un tempo lontano sulle colline che si affacciano sulla vallata del torrente Parma, dove le favorevoli condizioni climatiche e il terreno particolarmente fertile favorirono l'insediamento di operose civiltà contadine.

Fra queste colline a 600 m di altezza nacque CASTRIGNANO. Il paese prende questo nome dal Castello edificato da tal REGNANO da cui anche il nome CASTRUM REGNANO e poi in seguito CASTRIGNANUM.

I primi possessori dei territori circostanti il Castello furono poi i monaci dell'abbazia di Sant'Apollonio di Canossa.

Successivamente, nell'anno 1116 l'imperatore Arrigo V scese in Italia per prendere possesso dei beni della defunta contessa Matilde di Canossa, in ricorrenza del matrimonio del figlio donò CASTRIGNANO ai Vescovi di Parma.

Da quel momento la storia dei vescovi di Parma si unisce a quella della stirpe dei RAVANETTI. Si vede incastonata nelle mura del Castello, oggi divenuta pieve, una lapide del Vescovo RAVANETUS amministratore della pieve e delle terre di CASTRIGNANO.

La famiglia RAVANETTI originaria di CASTRIGNANO, ha proseguito nella tradizione dei propri avi la produzione, gestione e cura dei

prodotti della loro terra. L'azienda aderì prima al CONSORZIO di LANGHIRANO e, dal 1979, al CONSORZIO del PROSCIUTTO DI PARMA. Oggi l'attività è completamente gestita dai figli Ercole e Antonio che continuano a garantire che tutte le fasi di lavorazione siano eseguite con criteri artigianali nel rispetto della tradizione ed a garanzia dell'alta qualità del prodotto.

Oltre alla produzione e stagionatura del Prosciutto di Parma si occupa anche della commercializzazione dei Salumi della tradizione Parmigiana contadina come Salame, Culatello, Pancetta, attraverso il marchio "LA DISPENSA DEL VESCOVO".

La RAVANETTI ARTEMIO SNC opera in prevalenza sul mercato nazionale e in parte sul mercato CEE, avvalendosi di Agenti addetti alla vendita, rivolgendosi in particolare al canale del Dettaglio Tradizionale. I nostri prodotti non sono presenti in DO e GDO.

La struttura della Ravanetti è composta da n. 3 addetti alla produzio-

ne e n. 1 addetto all'ufficio amministrativo.



ne. Attualmente siamo tra le più piccole aziende operanti nel settore Prosciuttifici del comparto del Prosciutto con un fatturato annuo di circa 1,5 milioni di Euro. 🏠

www.ravanettiprosciutti.it



REEER

Safety. Detection. Control.

Oltre 50 anni di qualità ed innovazione

Fondata a Torino nel 1959, ReeR si distingue per il forte contributo all'innovazione e alla tecnologia.

La costante crescita attraverso gli anni consente a ReeR di affermarsi come punto di riferimento globale nel settore della sicurezza per l'automazione industriale.

La Divisione Sicurezza è infatti oggi un leader mondiale nello sviluppo e produzione di sensori optoelettronici di sicurezza e controllori di sicurezza.

ReeR è certificata ISO 9001, ISO 14001 e BS OHSAS 18001.



ECOLAB

Su prodotti selezionati

ReeR SpA
Via Carcano, 32
10153 Torino
T 011 248 2215
F 011 859 867

www.reersafety.it
info@reer.it



Piu' di 50 anni di qualita' e innovazione

Inotevoli cambiamenti normativi relativi alla sicurezza delle macchine, la continua diversificazione delle tipologie di prodotto e le diverse esigenze dei clienti hanno spinto ad una sempre maggiore collaborazione tra queste due storiche società dell'industria italiana: ReeR S.p.A. il più grande costruttore di sensori di sicurezza in Italia e uno dei maggiori nel mondo e Zancaner S.r.l. una realtà consolidata a livello mondiale che opera nei settori chiave della logistica di fine linea (imballaggio e pallettizzazione).

La progettazione e la realizzazione dell'impianto di sicurezza di un macchinario complesso come le soluzioni per il magazzino e la logistica dipendono in larga misura da fattori economici e da esigenze di flessibilità.

Proprio pensando a queste esigenze ReeR ha realizzato il controllore modulare programmabile di sicurezza Mosaic.

La soluzione Mosaic è modulare, configurabile e in grado di concentrare tutta la gestione delle funzioni di sicurezza di una macchina o di un impianto.

Le caratteristiche di modularità e configurabilità di questo prodotto, unite ad elevati standard qualitativi e di affidabilità, lo rendono il componente più idoneo per rispondere alle esigenze di flessibilità richieste dalle linee di pallettizzazione di Zancaner.

Un esempio chiarificatore: la protezione di una linea trasporto pallet con pallettizzatore a strati e avvolgitrice.

Questo pallettizzatore viene costruito secondo il principio del raggruppamento degli strati e del loro trasferimento mediante



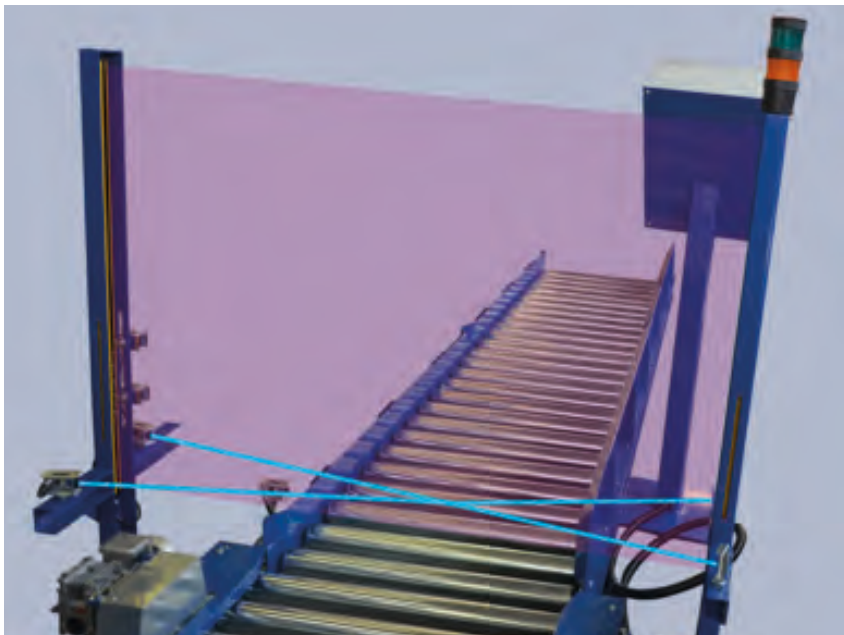
Linea di trasporto pallet di Zancaner S.r.l.

1. Le scatole, che possono avere altezze differenti, vengono caricate sulla rulliera 1.
2. Le fotocellule indicate in figura dalla lettera A provvedono alla misurazione dell'altezza della scatola (il pallettizzatore è in grado di gestire scatole con due altezze differenti).
3. A protezione dell'ingresso della zona pericolosa della macchina, prima del sollevatore 3, è presente una barriera di sicurezza EOS2 A con risoluzione 90 mm e funzione di muting bidirezionale (entrata e uscita). Come sensori di muting vengono utilizzate due fotocellule M1 e M2.
4. La scatola viene sollevata, ruotata di 90° ed entra nel pallettizzatore a strati 3 che provvede ad impilare le scatole sul pallet.
5. Il pallet completo passa alla avvolgitrice 4 che applica il film per l'imballaggio.
6. A proteggere il varco di uscita è presente una barriera di sicurezza EOS2 A con risoluzione 90 mm e funzione di muting monodirezionale (solo uscita). Come sensori di muting vengono utilizzate due fotocellule M3 e M4.



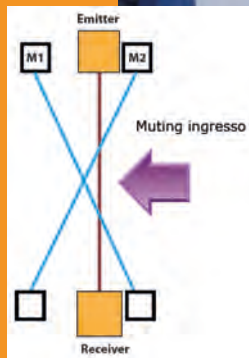
Quadro elettrico con controllore Mosaic per la gestione della sicurezza della macchina
Per la realizzazione del sistema di protezione e sicurezza bordo macchina vengono utilizzati:

- 2 Barriere EOS2 A (start/restart automatico) con risoluzione 90 mm, altezza controllata 1060 mm
- 4 fotocellule
- Controller di sicurezza MOSAIC M1 + Modulo di Espansione MI802
- Connettori M12 femmina 5 poli con cavi di lunghezze varie - Tipo CD5, CD10, ecc.



Muting varco 1. Protezione bi-direzionale

Le due fotocellule che svolgono la funzione di sensori di muting sono poste ai due lati rispetto alla barriera verticale. L'attivazione della funzione di Muting avviene in seguito all'interruzione contemporanea dei due sensori entro un tempo programmabile tramite il parametro di Mosaic: Tempo Sensori (da 2 a 5 sec). Fintanto che entrambi i sensori rimangono occupati, permane la funzione di Muting. Alla liberazione del primo dei due sensori la funzione di Muting viene disabilitata. Per aumentare la flessibilità del sistema la durata massima della condizione di Muting è programmabile tramite il parametro di Mosaic: Timeout (da 10 sec a infinito).



una piattaforma traslante, con impilaggio del carico dall'alto. Questo tipo di pallettizzatore può essere adattato a diversi formati di scatola, pallet e layout a seconda delle esigenze del cliente.


Chiaramente la protezione bordo macchina dovrà adattarsi alle differenti configurazioni della linea di pallettizzazione.

La necessità di gestire differenti sensori di sicurezza, le differenti altezze degli imballi movimentati da questa linea di pallettizzazione, e la necessità di proteggere due varchi della macchina richiedevano: innanzi tutto una affidabilità molto elevata dell'impianto di sicurezza per evitare interruzioni della lavorazione non dovute a pericoli reali per l'operatore. Il secondo requisito

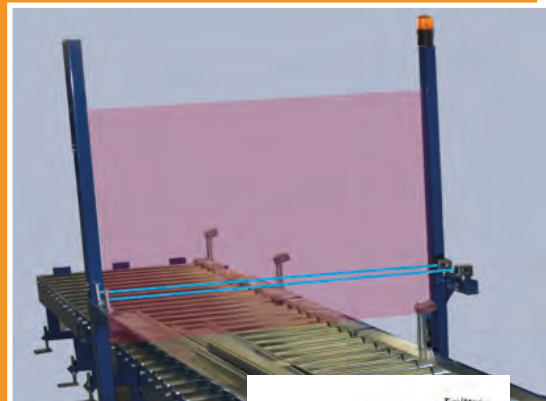
era quello della flessibilità di configurazione per adattare l'impianto di sicurezza alle diverse configurazioni della linea di pallettizzazione.

Per ottenere questa flessibilità dell'impianto di sicurezza, le barriere, le fotocellule utilizzate come sensori di muting, gli interruttori di sicurezza e gli e-stop vengono gestiti dal Controllore di Sicurezza Mosaic che, grazie al software di configurazione Mosaic Safety Designer può essere configurato agendo su molteplici parametri funzionali. Temporizzazioni, numero di ingressi, uscite, ecc.

Questa linea di trasporto pallet di "Zancker" è caratterizzata da un pallettizzatore a strati in grado di

impilare scatole di altezze differenti. 

www.reersafety.it



Muting varco 2. Protezione mono-direzionale

Le due fotocellule che svolgono la funzione di sensori di muting sono poste davanti al varco pericoloso dell'uscita pallet.

L'attivazione della funzione di Muting avviene in seguito all'interruzione contemporanea dei due sensori entro un tempo programmabile tramite il parametro di Mosaic: Tempo Sensori (da 2 a 5 sec).

Fintanto che entrambi i sensori rimangono occupati permane la funzione di Muting.

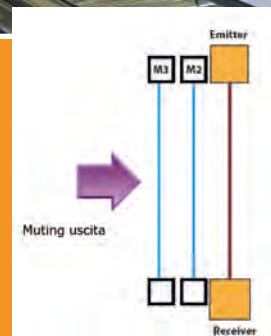
Alla liberazione del primo dei 2 sensori, il materiale trasportato avrà ancora a disposizione un tempo programmabile tramite il parametro di Mosaic: Tempo di fine Muting (da 2,5 a 6 secondi) per abbandonare l'area protetta delimitata dalla barriera.

La condizione di Muting verrà disabilitata non appena l'area protetta viene liberata.

Se la barriera risulta ancora occupata, le uscite di sicurezza vengono disabilitate arrestando la macchina.

Per prevenire l'arresto dell'impianto nel caso in cui parti sporgenti o oscillazioni del pallet vadano a ri-occupare la barriera dopo che la sequenza di muting è terminata, Mosaic prevede la funzione di Blind Time (da 250 msec a 1 sec). Questo parametro permette di definire per quanto tempo, con sequenza di muting terminata, la barriera può essere ri-occupata senza generare allarmi. Massimo 1 sec.

Anche in questo caso la durata massima della condizione di Muting è programmabile tramite il parametro di Mosaic: Timeout (da 10 sec a infinito).



Largo consumo e commercio al dettaglio

Gruppo Campari

L'azienda leader nel settore spirits di marca digitalizza i processi con la suite SIMATIC IT

Grazie alle tecnologie di Siemens, Gruppo Campari ha creato un unico repository per tutte le specifiche di prodotto e aumentato notevolmente l'efficienza dei processi di sviluppo e produzione.

In un periodo nel quale si parla spesso di difesa dell'italianità delle aziende, ci sono realtà che giocano all'attacco e portano lo stile di vita italiano e il made-in-Italy in tutto il mondo. Fra queste c'è Gruppo Campari, che negli ultimi vent'anni ha effettuato 26 acquisizioni nel mondo degli spirits fino a diventare il sesto player mondiale del settore, con oltre 50 brand di categoria Premium e Super Premium. Oltre agli aperitivi prodotti conosciuti in tutto il mondo (Campari, Aperol), l'offerta del gruppo comprende amari (Averna, Cynar, Braulio) e spirits (Skyy, Grand Marnier, GlenGrant, Wild Turkey, Appleton). Nel 2016 il gruppo ha realizzato un fatturato consolidato di oltre 1,7 miliardi di Euro, la maggioranza delle vendite è concentrata nelle Americhe e nell'area Sud Europa, Medio Oriente e Africa (SEMEA).

Integrazione continua

A ogni acquisizione, Gruppo Campari deve affrontare l'integrazione di nuovi prodotti, impianti e risorse nei propri sistemi di gestione delle attività operative. Fra gli esempi più recenti spiccano J. Wray & Nephew, azienda con oltre 2000 addetti che produce Appleton Estate, il primo rum giamaicano, fra i più antichi con i suoi 225 anni di storia, Grand Marnier in Francia, brand acquisito nel luglio



Linea di imbottigliamento di Campari

2016, e Bulldog London Dry Gin nel 2017. Attualmente sono 58 i siti che il gruppo deve gestire: 18 stabilimenti di proprietà, 22 co-packer e 18 centri di distribuzione, con migliaia di materiali e specifiche.

La svolta nella gestione di questa realtà molto articolata e in continua evoluzione è giunta nel 2012. Fino ad allora, Gruppo Campari aveva mantenuto un approccio non strutturato per quanto riguarda la gestione delle specifiche di prodotto che venivano sviluppate a livello locale, su documenti Microsoft Word o fogli Microsoft Excel®.

Oltre a produrre documenti in diversi formati e diverse lingue, non esisteva un flusso di lavoro standard per la creazione e l'approvazione dei documenti e le informazioni venivano condivise via mail o telefonicamente.

A partire dal 2012 il Gruppo ha intrapreso la strada verso la completa digitalizzazione dei processi operativi, puntando su SIMATIC IT Interspec di Siemens PLM Software, una soluzione configurabile per la gestione delle

Sfide operative

Implementare un sistema per la gestione delle specifiche di prodotto su scala globale.

Semplificare e standardizzare la raccolta e l'approvazione dei dati. Ridurre i tempi di risposta alle richieste di informazioni da parte del mercato e degli enti governativi. Realizzare i primi passi verso la "Digital Enterprise"

Chiavi per il successo

SIMATIC IT per la gestione completa delle specifiche di prodotto

Risultati

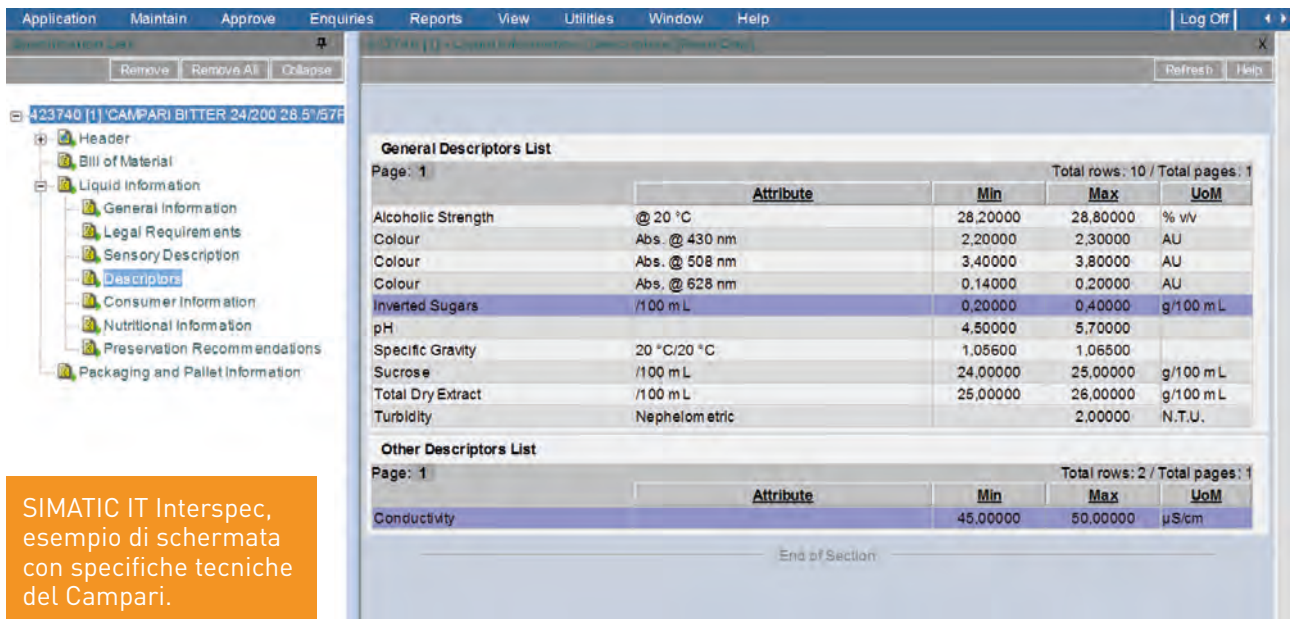
Un unico repository per tutte le specifiche di prodotto, accessibile via web dagli stakeholder interni.

Standardizzazione dei contenuti, dei processi di raccolta e validazione degli stessi e dei documenti generati.

Gestione di circa 21.000 specifiche di prodotto.

Strumenti di reportistica per risposte in tempo reale. Gestione integrata delle analisi effettuate sui prodotti, sul processo di accettazione dell'entrata merce e del rilascio delle produzioni.

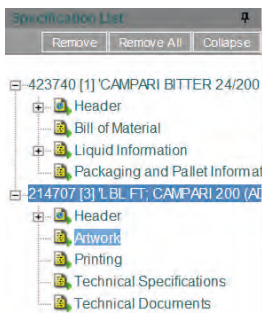
Raccolta e gestione dei dati di efficienza e prestazione degli impianti.



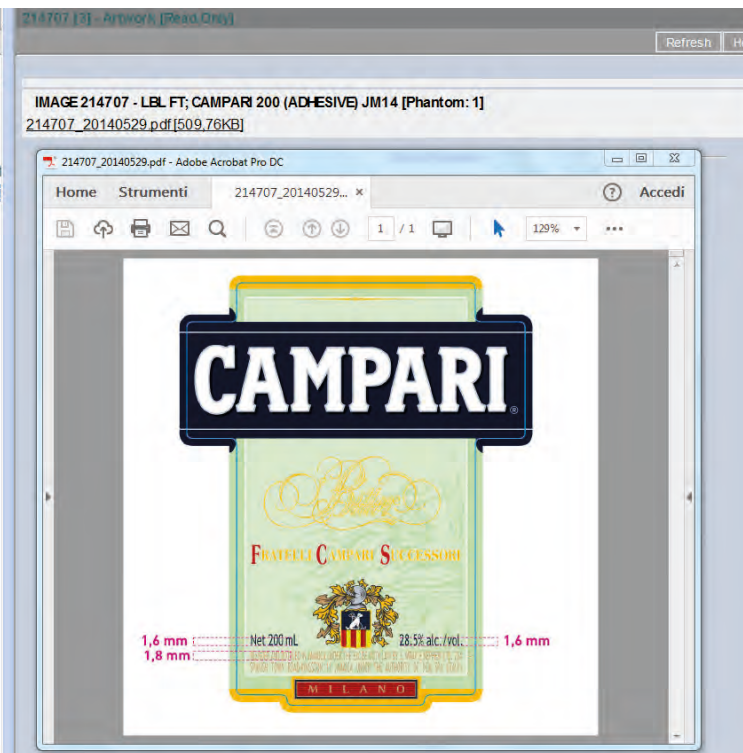
SIMATIC IT Interspec, esempio di schermata con specifiche tecniche del Campari.

specifiche di prodotto nelle industrie di processo, ed abbracciando così la filosofia Siemens della "Digitalization". SIMATIC IT Interspec consente all'azienda di sviluppare, configurare e gestire tutte le specifiche di prodotto, dalle materie prime, passando per intermedi, semilavorati e prodotti finiti, fino al packaging, con un unico repository centralizzato per tutti i dati.

In Gruppo Campari, SIMATIC IT Interspec si interfaccia con l'ERP SAP® per acquisire le anagrafiche dei materiali, ma può essere utilizzato anche in modalità "stand-alone", codificando i materiali direttamente



SIMATIC IT Interspec, esempio di schermata con specifiche tecniche dell'etichetta Campari



“Con l’espansione del Gruppo è diventata impellente la necessità di standardizzare le informazioni e le procedure di raccolta delle stesse, definendo cicli di approvazione chiari e uniformi per garantire la correttezza dei dati raccolti e la loro condivisione efficiente in tutto il mondo.”

Marco Rocca - Global QHSE Content Manager Gruppo Campari

in SIMATIC IT Interspec per gestire tutte le informazioni utili al business dell'azienda. Questa opzione è stata utile in casi come quello di Grand Marnier, prima che SAP venisse attivato definitivamente nel giugno 2017.

Nel frattempo è stato possibile procedere con l'implementazione globale di SIMATIC IT Interspec, armonizzando i dati dei prodotti finiti per la preparazione delle schede di

prodotto necessarie per le attività di marketing, vendita ed export.

Standardizzazione dei processi e rapidità di risposta

Il progetto realizzato con SIMATIC IT Interspec nasce dalla necessità di standardizzare e semplificare la raccolta dei dati e, nel contempo, ridurre i tempi di risposta alle richieste di informazioni sui prodotti del Gruppo provenienti sia dai consumatori sia dagli enti regolatori.

Parameter	Low Spec	High Spec	Unit	Target
Alcoholic Strength (@ 20 °C)	28.2	29.5	% vol	
Colour (Abs. @ 430 nm)		2.24		
Colour (Abs. @ 628 nm)		0.17		
Colour (Abs. @ 506 nm)		3.77		
pH		4.50		
Sucrose (/100 mL)		24.84		
Total Dry Extract (/100 mL)		25.21		
Turbidity (Nephelometric)		0.86		
Inverted Sugars (/100 mL)		0.33		
Specific Gravity (20 °C/20 °C)		1.06		
Conductivity		45.00		
Aroma Rating (1 - 5)		4.00		
Appearance		Compliant		
Color		Compliant		
Taste		Compliant		

SIMATIC IT Unilab, esempio di schermata con analisi di campioni di liquido Campari, visualizzata su tablet.

La soluzione di Siemens PLM Software copre non solo i siti Campari in tutto il mondo, ma anche i co-packer e 18 centri di distribuzione, che ricevono il prodotto finito e lo distribuiscono, effettuando a volte piccole rilavorazioni o semplicemente modificando gli schemi di pallettizzazione in base alle esigenze dei clienti. “Attualmente gestiamo in SIMATIC IT Interspec le informazioni tecniche del 95 per cento dei prodotti presenti in SAP,” sottolinea Marco Rocca, Global Quality, Health, Safety and Environment (QHSE) Content Manager di Gruppo Campari.

L’attività inizia dalla raccolta delle informazioni qualitative e quantitative che descrivono i prodotti: ingredienti ed altre materie prime, semilavorati di produzione, componenti di imballaggio e, infine, prodotti

finiti. In una multinazionale con oltre 50 brand, migliaia di SKU (articoli a magazzino) e componenti che devono essere codificati, acquistati, prodotti e venduti, questo significa gestire un patrimonio di oltre 21mila specifiche e informazioni collegate.

“Ovviamente, con l’espansione del Gruppo è diventata impellente la necessità di standardizzare le informazioni e le procedure di raccolta delle stesse, definendo cicli di approvazione chiari e uniformi per garantire la correttezza dei dati raccolti e la loro condivisione efficiente in tutto il mondo,” osserva Rocca. “La maggior parte dei documenti ha una valenza esterna, alcuni vengono condivisi con i fornitori per definire i requisiti delle materie prime e dei componenti di imballaggio necessari per la produzione. Altri documenti sono relativi ai prodotti finiti e includono informazioni utili per la commercializzazione, dai descrittori caratteristici del liquido fino alle informazioni legali riportate sull’etichetta come la presenza di allergeni, oltre a indicazioni utili per il consumatore come diete specifiche e valori nutrizionali. Oltre alle caratteristiche dei semilavorati e dei nostri prodotti, le specifiche descrivono a volte anche il ciclo operativo, cioè il modo in cui i liquidi vengono prodotti.”

Oggi, in Gruppo Campari, tutte queste informazioni sono raccolte e ge-

stite in un unico repository globale accessibile via Web a 140 “contributori” (gli specialisti che inseriscono e approvano i dati) e a circa 400 “reader”, cioè utenti di varie funzioni, per lo più non tecniche, che accedono alla pagina web per consultare le informazioni ed estrarre documenti e report. La raccolta dei dati avviene con moduli e formati standard in base alla tipologia di materiale descritto, utilizzando le stesse regole e la stessa lingua (l’inglese) in tutto il mondo. Gli utenti creano le specifiche in SIMATIC IT Interspec ogni volta che si crea un codice materiale in SAP. Il ciclo di approvazione delle specifiche viene gestito a livello regionale e, per alcune tipologie di materiali critici, come ad esempio i liquidi finiti, è richiesta una seconda validazione a livello globale. Sono stati standardizzati anche tutti i documenti destinati alle comunicazioni verso l’esterno, in particolare le schede prodotto e le schede di pallettizzazione per lo più richieste da distributori, co-packer e clienti, e le schede di ingredienti e materiali di imballaggio da condividere con i fornitori.

“Abbiamo inoltre sviluppato una semplice applicazione Web per consentire agli utenti non tecnici di accedere ai documenti senza entrare in SIMATIC IT Interspec, attraverso un portale user-friendly con informazioni in tempo reale,” aggiunge

“Con SIMATIC IT Interspec è stato sufficiente un breve corso di formazione per essere pressoché autonomi. Si tratta inoltre di uno strumento in commercio da qualche decina d’anni, quindi è ampiamente rodato e stabilizzato”

Marco Rocca - Global QHSE Content Manager Gruppo Campari

Rocca. “In pratica, al momento della produzione del prodotto sono già disponibili documenti validati e accessibili a tutti gli interessati, da tutto il mondo, senza bisogno di telefonare, mandare richieste via mail e aspettare diversi giorni per ricevere una risposta. Prima ci volevano mediamente sette giorni per evadere una richiesta di informazioni su un nuovo prodotto, oggi avviene tutto in tempo reale.” Tutto questo è stato realizzato con SIMATIC IT Report Manager.

Flessibilità e autonomia: vantaggi chiave

Fra diverse soluzioni, la scelta è caduta su SIMATIC IT Interspec per la flessibilità e l'autonomia operativa. “Abbiamo puntato su SIMATIC IT Interspec perché si è dimostrata fin dall'inizio la soluzione più flessibile,” conferma Rocca. “Possiamo configurare il sistema in maniera autonoma, aggiungere proprietà, creare nuovi frame, modificare i contenuti; in pratica, è tutto configurabile senza customizzazioni. Altre soluzioni erano più rigide e richiedevano l'intervento di un sistemista per queste attività. Con SIMATIC IT Interspec è stato sufficiente un breve corso di formazione per essere pressoché autonomi. Si tratta inoltre di uno strumento in commercio da qualche decina d'anni, quindi è ampiamente rodato e stabilizzato.”

L'implementazione di SIMATIC IT Interspec è partita dall'Italia ed è durata circa sei mesi, dall'installazione al “go live”. L'attività più critica in questa prima fase è stata la definizione dei frame, cioè dei modelli standard utilizzati per la raccolta dei dati. “Ma la parte più lunga e che ha comportato lo sforzo maggiore è stata l'immissione dei dati,” sottolinea Rocca, “che ha richiesto quasi quattro mesi perché molti documenti erano cartacei o, nel migliore dei casi, file Word o Excel con informazioni da riadattare ai nuovi formati.”



Una volta impostato il lavoro nei siti italiani, il roll-out è proseguito con Scozia, Messico, Giamaica, Kentucky, Irlanda, Grecia, Brasile, Argentina e Australia. Entro il 2017 si aggiungeranno anche Canada e Francia, ma ormai il programma è completo al 95%, con 21mila specifiche, ottomila grafiche per il packaging e quasi 7000 documenti raccolti dai fornitori esterni (schede di sicurezza, dichiarazioni su allergeni e ingredienti).

“Pur con questa mole di lavoro enorme, la maggior parte delle implementazioni a livello locale è stata effettuata senza risorse aggiuntive grazie all'efficienza e alla flessibilità di SIMATIC IT Interspec,” osserva Rocca. “Il roll-out in Sudamerica, che ha interessato tre impianti in

Brasile e Argentina, per un totale di 1550 codici materiali, è stato portato a termine con un team locale composto da circa 15 persone, per la maggior parte impegnate nella raccolta e nell'inserimento dei dati.”

Un sistema integrato

L'adozione della tecnologia Siemens in Gruppo Campari non si limita a SIMATIC IT Interspec. L'azienda ha infatti implementato altri moduli di SIMATIC IT, in particolare SIMATIC IT R&D Suite per attività di ricerca e sviluppo, e SIMATIC IT Unilab, una soluzione per la gestione dei dati di laboratorio (LIMS) fra le più diffuse e apprezzate nell'industria di processo. SIMATIC IT Unilab si interfaccia da un lato con SAP e dall'altro con SIMATIC IT Interspec. Nel primo caso, quando arriva una merce da un fornitore o avviene una produzione interna, SAP invia a SIMATIC IT Unilab una richiesta di verifica dei campioni, ultimata la quale l'operatore restituisce a SAP una decisione sull'utilizzo del prodotto, cioè “rilasciato” o “bloccato”. L'interfaccia con SIMATIC IT Interspec è invece unidirezionale, per il trasferimento delle specifiche da SIMATIC IT Interspec al laboratorio. “L'implementazione di SIMATIC IT Unilab è stata avviata nel 2015 in Scozia su un impianto di piccole dimensioni in cui produciamo Glen Grant, uno dei

“Possiamo configurare SIMATIC IT Interspec in maniera autonoma, aggiungere proprietà, creare nuovi frame, modificare i contenuti; in pratica, è tutto configurabile senza bisogno di customizzazioni.”

Marco Rocca - Global QHSE Content Manager Gruppo Campari

whisky del Gruppo,” racconta Rocca. “Ora la stiamo estendendo al sito in Giamaica, molto più complesso per l'estensione e la varietà dei prodotti. SIMATIC IT Unilab rappresenta un altro passo avanti nell'integrazione e digitalizzazione dei nostri processi, consentendo di semplificarli e di automatizzare le comunicazioni tra le diverse funzioni e altre attività prima eseguite manualmente.”

Gruppo Campari utilizza anche il modulo SIMATIC IT Report Manager per estrarre diverse tipologie di report da SIMATIC IT Interspec, accessibili via Internet o Intranet a utenti diversi in base a profilo, area geografica, ruolo, autorizzazioni e altri criteri.

Misurare l'efficienza

L'architettura implementata da Gruppo Campari prevede un altro elemento: il monitoraggio delle prestazioni degli impianti con la tecnologia SIMATIC IT OEE. “Il progetto con Siemens è partito dall'urgenza di gestire le specifiche tecniche,” spiega Carlo Bidoglia, Global Application Director PSC di Gruppo Campari. “Nella roadmap di implementazione abbiamo incluso fin dall'inizio anche l'attivazione di un modulo per la qualità e la misura dell'efficienza complessiva degli impianti.” L'OEE (Overall Equipment Effectiveness) veniva misurata fino a quel mo-



mento con dati raccolti manualmente in un foglio Excel ed elaborati secondo un modello di calcolo e regole interne.

Sfruttando la soluzione Siemens abbiamo sviluppato un progetto OEE per la raccolta e l'elaborazione standardizzata e semplificata dei dati su tre stabilimenti italiani, creando appositi cruscotti (dashboard) per visualizzare le prestazioni delle linee di produzione e, soprattutto, per fornire alla manutenzione informazioni e indicazioni più puntuali rispetto al passato. “Siamo partiti con un sito pilota a Canale d'Alba, raccogliendo dapprima i dati manualmente senza alcuna automazione, per poi collegare in un secondo tempo il sistema SIMATIC IT all'impianto tramite schede Ethernet montate

sulle macchine per raccogliere dati relativi alle fermate e alla loro casualizzazione,” spiega Bidoglia. “Con questo approccio abbiamo una misura OEE in tempo pressoché reale: ogni fermata viene giustificata dall'operatore nel turno di lavoro e a fine giornata facciamo una consuntivazione dei dati di produzione e scarti per ottenere il vero e proprio coefficiente OEE.”

“La soluzione OEE di Siemens consente a Gruppo Campari di identificare possibili aree di miglioramento e definire azioni e interventi correttivi in fase di manutenzione degli impianti o revisione dei processi, nell'ottica di una maggiore efficienza della produzione,” conclude. 🏠

www.siemens.it/plm

“La soluzione OEE di Siemens ci consente di identificare le possibili aree di miglioramento e definire azioni e interventi correttivi in fase di manutenzione degli impianti o revisione dei processi, nell'ottica di una maggiore efficienza nella produzione.”

Carlo Bidoglia - Global Application Director PSC Gruppo Campari

Trace Software International vincitrice di vari premi in Cina

Trace Software International, leader mondiale nell'ingegneria elettrica dal 1987, ha partecipato al 15° evento dei Chinese Manufacturing Awards nella città di Shanghai.

La società è vincitrice del "Premio all'eccellenza cinese 2017" che onora e premia l'eccezionale lavoro degli esperti del settore.

elecworks™ ha ricevuto invece il premio al "Miglior software del 2017", che elogia quelle soluzioni software del panorama tecnologico cinese che hanno superato le aspettative in termini di performance.

Ma questo non è tutto. Infatti, il nostro cliente Tellhow, azienda leader nel settore delle centrali elettriche, ha ritirato il premio per le "Migliori Politiche Aziendali 2017". Si tratta di un premio rivolto ad evidenziare quelle esperienze e pratiche aziendali esemplari per aumentare la posizione competitiva di una azienda sul mercato.

TellHow ha adottato elecworks™ 2018, il software CAD elettrico per il disegno dei progetti di automazione e installazioni elettriche.

Jacky Wang, direttore tecnico della divisione cinese di Trace Software International, spiega l'importanza di scegliere la soluzione ECAD corretta. "Per avere successo nell'attuale mercato globale, gli ingegneri elettrici non possono più permettersi



elecworks™

di affidarsi ad software generico. elecworks™ ti aiuta a superare la concorrenza, automatizzando le attività nei progetti di ingegneria, come per esempio la numerazione dei cavi o la creazione di documentazione personalizzata (comprese le distinte materiali). Un punto di forza di elecworks è la possibilità di creare le varie parti del progetto nell'ordine più adatto per il progettista. Infatti, si può accedere al database da una delle funzioni del prodotto, dai riferimenti del produttore, o dallo schema elettrico dettagliato, o dal sinottico. È così possibile ottenere l'elenco dei pezzi del progetto ancor prima di iniziare lo schema."

Acclamato come "il punto di riferimento per l'industria tecnologica

in Cina", il 15° evento dei Chinese Manufacturing Awards è una celebrazione per l'industria, in quanto cerca quelli attori la cui esperienza, innovazione e leadership aiutano a raggiungere il successo in un clima aziendale ogni volta più impegnativo. I premi sono concessi esclusivamente per merito con la missione di onorare caratteristiche come l'ingegno ed il duro lavoro, lo sforzo ed gli ottimi risultati ottenuti.

"Questi premi sono una testimonianza dell'abilità, dell'ingegno, della visione e dello sforzo del team cinese di Trace Software International. Continueremo a lavorare con la stessa coerenza ed integrità." 🏠

Rui Wang, Direttore della divisione cinese di Trace Software International

tracesoftware

CAMERA DI COMMERCIO DOMINICO ITALIANA

Convegno: "Un nuovo modello di smart city unisce Italia e Repubblica Dominicana"



In una cornice d'eccezione: la Sala del Refettorio della Biblioteca della Camera dei Deputati Italiana, martedì 17 Aprile si è tenuto il Convegno dal titolo La transizione alla smart city: sviluppo sostenibile, equità e coesione sociale, ideato e organizzato dallo spin-off Unical Smart city Instruments nell'ambito della collaborazione con la Dirección General de Cooperación Multilateral (DIGECOOM), del Ministerio de Economía, Planificación y Desarrollo - (MEPyD) della Repubblica Dominicana.

L'incontro, moderato dal Direttore della Camera di Commercio Italo-Dominicana dott. Angelo Macilletti, è stato aperto dagli onorevoli Milichio e Misiti del M5S e dall'asses-

sore preposta a Roma Semplice, Dott.ssa Flavia Marzano in rappresentazione del Sindaco di Roma, Virginia Raggi.

Il Magnifico Rettore dell'Università della Calabria prof. Gino Crisci ha aperto i lavori mettendo in luce il ruolo strategico e innovatore assunto dall'Ateneo Calabrese, oggi nei primi 500 atenei al mondo, tra le prime 15 Università italiane, tra le migliori 50 giovani università del Mondo terza in Italia e come impatto delle ricerca è tra le prime 300 università al mondo.

Unical anche Ateneo più green d'Italia grazie ai progetti coordinati dal dal prof. Natale Arcuri membro

della commissione energia dell'Unical e responsabile scientifico di Smart City Instruments il quale ha illustrato i principali progetti e le applicazioni realizzate nell'ambito delle energie rinnovabili nell'Università della Calabria.

Unical è anche luogo dove sono nati importanti Spin-off come Smart City Instruments oggi tra i più importanti intertreti a livello internazionale dei temi legati alla smart city, grazie anche alle attività del suo Centro Studi Smart City primo centro di ricerca interdisciplinare in Italia sui temi della Smart City.

Come ha sottolineato il suo amministratore dott. Alfredo Sguglio, la transizione alla smart city è prima di tutto un processo sociale, perchè una tecnologia ha valore solo quando e in quanto è socialmente accettata. Allontanandosi del tec-





compatibile con equità, governance democratica, sostenibilità ambientale, coesione sociale e territoriale. A conclusione dei lavori l'Ing. Vegazo sottolinea la necessità di lavorare in maniera congiunta, riflettendo sul ruolo strategico del settore agricolo emerso durante il convegno. L'agricoltura rappresenta oggi il fulcro dal quale partire per promuovere nuovi processi di benessere sociale ed economico per la collettività. È necessario quindi legare il tema della Smart City anche diffusione di modelli di agricoltura sostenibili sul piano economico, ambientale e sociale.

Smart City Instruments ha voluto fortemente che questo evento venisse organizzato in un luogo Istituzionale come quello della Camera dei Deputati, non solo per accogliere gli illustri ospiti presenti, ma anche per sottolineare come oggi sia necessario che le istituzioni siano sempre più vicine e sostengano la ricerca scientifica vera risorsa strategica per il futuro del paese anche per promuovere il trasferimento a realtà straniere.

noentusiasmo diffuso per le nuove tecnologie la riflessione sulla smart city si allarga anche oltre i confini dell'urbano in un ottica di continuum urbano-rurale. Lo sviluppo delle città è, come sottolinea Sguglio, fortemente influenzato dalle molteplici reti di interdipendenza che caratterizzano il legame città-campagna. Da tale rete d'interdipendenza non si può prescindere se si vuole realmente transitare ad un modello nuovo di città smart.

Un modello, quello proposto, che si sposa appieno con l'avanzamento nell'analisi e nell'interpretazione

dei processi di sviluppo sostenibile proposto dall'Ambasciatore Vargas e dall'Ing. Emerson Vegazo. Come sottolinea l'Ambasciatore Antonio Vargas una visione progressista dello sviluppo sostenibile non deve limitarsi solo a modelli orientati al mero mercato, quanto piuttosto deve promuovere modelli socioeconomici incentrati sull'uomo.

L'Ambasciatore Vargas si è soffermato anche sulle principali sfide che è necessario affrontare per rendere praticabile la transizione verso uno stile di sviluppo sostenibile nel tempo, in cui il dinamismo economico è

La logica di una cooperazione internazionale è quella di promuovere le buone pratiche in un contesto, quale quello del villaggio globale, in cui ogni Paese dovrebbe essere parte attiva dello sviluppo socioeconomico e tecnologico dell'altro.

Al termine di questo evento è chiaro come ci siano i presupposti per dare avvio ad una più proficua collaborazione di ricerca e formazione tra l'Italia e la Repubblica Dominicana che potrà concretizzarsi anche in un accordo di collaborazione e interscambio accademico tra l'Università della Calabria e le Università della Repubblica Dominicana. 🏛️

MISSIONE

Favorire gli scambi tra Italia e Guatemala, attraverso lo sviluppo e la promozione di marchi e aziende italiane o di società italiane che lavorano sotto procedure italiane nel Paese.


Garantisce ai propri associati lo sviluppo di attività nell'ambito del commercio bilaterale ed in generale nella Regione Centroamericana.

SERVIZI


- Servizi di informazione
- Eventi e Comunicazione
- Business Contact
- Servizio Consulenza Specialistica



 www.camcig.org

 Ubicata presso l'Ambasciata Italiana in Guatemala (12 calle 6-49, Zona 14), Guatemala

 Camara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala

 (502) 2367-3869



Scopri nuove opportunità attraverso la



Cámara de Comercio Italiana de Rosario

Asistencia *tailor made* alle aziende

Supporto operativo in missioni incoming & outgoing

Internazionalizzazione
delle imprese

organizzazione incontri B2B

Individuazione di fiere settoriali italiane e argentine

Business Contacts





CAMERA DI COMMERCIO ITALO-CECA:

porta sul mercato ceco per le imprese agroalimentari italiane

Il sostegno alle imprese italiane del settore agroalimentare è tra le principali attività della Camera di Commercio Italo-Ceca fin dalla sua fondazione nel 2001. La Camera ha accumulato in questi anni un notevole bagaglio di esperienza e conoscenza del mercato ceco e organizza ogni anno eventi di promozione per le aziende italiane e numerose delegazioni di buyer cechi in Italia.

La domanda di alimenti e vini italiani in Repubblica Ceca è notevole. Nel 2016 le importazioni agroalimentari italiane nel paese hanno superato i 6,5 mld di euro, con un aumento superiore al dieci per cento. Un trend confermato anche quest'anno. "I prodotti più richiesti dai clienti cechi sono il vino, i formaggi, i salumi, la pasta e l'olio d'oliva" specifica Andrea Kunová, responsabile del settore food della Camera. "Conosciamo bene il mercato e non tutti i prodotti hanno la medesima possibilità di ingresso, per questo diamo alle aziende una nostra preliminare valutazione sulle potenzialità di ingresso nel mercato. È un aspetto molto importante".

La situazione sul mercato ceco continua ad essere variegata. La capitale del Paese, Praga, è tra le regioni più ricche d'Europa ed ha un mercato gastronomico molto sviluppato, questo anche grazie ad un forte flusso turistico. Inoltre, vi è un'importante presenza di ristoranti di qualità e negozi specializzati nella vendita di prodotti italiani. Fuori dalla capitale l'offerta è sicuramente minore e in un'ottica di medio/lungo termine si pre-



sentano molte opportunità. "In generale, i clienti cechi sono molto attenti al prezzo e alla qualità del prodotto. Per questo, gli operatori nelle province, dove il potere d'acquisto è inferiore, sono molto attenti a equilibrare questi due aspetti" avverte Andrea Kunová. Ma anche qui è presente una classe media che ha scoperto la gastronomia italiana e ha imparato ad amare i prodotti di qualità della Penisola. In questi anni la Camera Italo-Ceca ha messo a punto una serie di format di promozione delle imprese e dei prodotti italiani. Ogni anno si svolge a Praga Italian Wine Emotion, una mostra professionale di vini italiani, ideata e organizzata dalla Camera e giunta ormai alla nona edizione. L'evento ospita un seminario di approfondimento su una denominazione italiana di qualità, riservato agli operatori cechi e alla stampa specializzata. La parte centrale del format è in ogni caso la sessione di incontri tra produttori e buyer. "Italian Wine Emotion è particolarmente adatto alle aziende vitivinicole di piccole e medie dimensioni, che possono incontrare in una sola giornata numerosi operatori cechi che operano nella distribuzione e nel settore Horeca" - sottolinea Andrea Kunová -. Nel 2018 ci focalizzeremo sulla formazione nel

settore agroalimentare, cercheremo di coinvolgere sia i studenti del settore, sia giovani professionisti, nelle preparazioni della cucina italiana corretta e autentica, nel riconoscimento di prodotti di qualità, soprattutto quelli maggiormente diffusi all'estero nelle versioni non conformi a quelle originali. Cercheremo anche di trasmettere l'importanza delle diversità regionali e il significato della tradizione nella produzione territoriale", rivela Andrea, il food & tourism manager della Camera di Commercio Italo-Ceca.

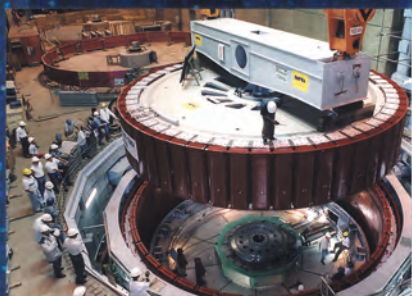
Ogni anno la Camera organizza inoltre eventi sull'agroalimentare, puntando su singoli territori o su segmenti specifici, come la produzione biologica. Numerose anche le presenze alle principali manifestazioni commerciali di settore, come Sigep a Rimini o Vinitaly a Verona, per le quali la Camera è partner ufficiale nell'organizzazione di delegazioni di buyer professionali della Repubblica Ceca.

Per promuovere le eccellenze alimentari italiane in Repubblica Ceca e sensibilizzare il consumatore alle differenze territoriali, la Camera gestisce la pagina facebook *Jíme italsky* (in italiano "mangiamo italiano"), un blog dedicato alla cultura italiana del cibo e ai prodotti certificati. I contenuti sono interamente in ceco e ogni giorno raccoglie migliaia di visualizzazioni.

Grazie a questa vasta offerta di attività, e una decennale esperienza sul campo, la Camera Italo-Ceca è una vera porta d'accesso sul mercato ceco per le imprese agroalimentari italiane. 🏠



UNA RETE DI
COLLEGAMENTO
CON IL MONDO



affari
assistenza tecnica
informazione
formazione



Assocamerestero
Associazione delle Camere
di Commercio
Italiane all'Estero

CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA DI MENDOZA

Rodríguez 1195 (5500) Mendoza - Argentina - Telefono - Fax +54 - 261 - 4298771 / +54 - 261 - 4290964
info@ccimendoza.com - www.ccimendoza.com

CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA DI MENDOZA

NOTIZIE DALLA CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA

26° CONVENTION DELLE CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE

Organizzato da Assocamerestero e ospitati dalla Camera di Commercio di Torino, dal 4 al 7 novembre si realizzerà la "26° Convention Annuale delle Camere di Commercio Italiane all'Estero". Le 78 Camere, di 54 Paesi, che integrano la rete internazionale imprenditoriale e commerciale più importante al mondo, manterranno riunioni con le istituzioni ed incontri B2B con aziende italiane oltre ad analizzare le strategie congiunte per incrementare l'internazionalizzazione dell'impresa italiana.

SVELANO L'ORIGINE DEI RAGGI COSMICI

Dopo dodici anni di osservazione, misurazione e analisi degli eventi del cielo, la squadra integrata da 400 scienziati di 17 Paesi e che lavora nell'Osservatorio Pierre Auger, localizzato a Malargue, al sud di Mendoza, è arrivata ad una scoperta storica e senza precedenti dal punto di vista scientifico: i raggi cosmici (le particelle di più alta energia conosciute) non provengono dalla Via Lattea ma arrivano all'atmosfera terrestre da fuori della nostra galassia, vuol dire dallo spazio esteriore dell'Universo.

MANUALI SUL VINO ITALIANO

Donati dal nostro Presidente, Enrique Pescarmona, disponiamo nella biblioteca, per poter essere consultati, le seguenti pubblicazioni:

- Il vino in Italia, un manuale di 414

pagine, scritto da vari specialisti del settore, editato dall'Associazione Italiana Sommelier, sulla ricca e variata vitivinicoltura italiana, la sua storia e cultura. Le differenze, le caratteristiche ed i principali vini di ognuna delle Regioni d'Italia.

- Atlante Geologico dei Vini d'Italia, un manuale di 360 pagine, scritto da Attilio Scienza e collaboratori, sui principali vini d'eccellenza delle diverse aree geologiche d'Italia (terreni sedimentari, di morene, metamorfici e vulcanici).
- Grafici di degustazione sensoriale dei principali vini a Denominazione di Origine Controllata d'Italia e mappa con tutte le aree di produzione.
- Native Wine Grapes of Italy, un manuale di 620 pagine, scritto da Ian D'Agata, chi dedicò tredici anni intervistando produttori, camminando vigneti, valutando vini e che culminò in questo libro magistrale, uno dei più completi delle oltre 500 varietà di uva dell'Italia.

CHAMBER MENTORING

Il progetto punta a creare un network di manager e/o imprenditori italiani che vivono all'estero che, nel ruolo di MENTOR, mettono la loro esperienza a disposizione di imprese italiane (MENTEE).

Il Mentor è un manager o imprenditore residente all'estero con radici italiane e conoscenza del mercato italiano, ha esperienza in settori innovativi e una



CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA DI MENDOZA

posizione manageriale in settori prioritari per i fabbisogni di upgrading delle PMI italiane. Il Mentee sarà un imprenditore o manager di azienda italiana in possesso dei seguenti requisiti: interessato ad aumentare la propria cultura d'impresa e sviluppare il proprio business sui mercati esteri, dotato di forte motivazione al cambiamento e all'innovazione (anche di mercato); interessato ad ampliare le proprie competenze personali. Il progetto Mentoring, sotto proposta e contributo finanziario di UnionCamere, è realizzato in collaborazione tra le 3 Camere di Commercio Italiane in Argentina con le CCIAA Bari, CCIAA Forlì - Cesena, CCIAA Perugia, CCIAA Treviso - Belluno, CEIP Piemonte, Promos Milano, Veneto Promozione. Per maggiori informazioni: www.cci-mendoza.com/programmamentoring.htm

SETTE MANSIONI NELLE QUALI SI PERDE IL TEMPO

La quantità di mansioni pendenti merita una riflessione della forma nella quale si utilizza il proprio tempo. SoyEntrepreneur.com ha elaborato un elenco di sette mansioni nelle quali si perde il tempo:

1. Sovraccarico di compiti amministrativi
2. Lasciare per dopo i compiti rapidi
3. Dirigere ai propri dipendenti
4. Lasciare che i successi giornalieri controllino il proprio tempo
5. Non avere una strategia chiara nelle reti sociali



6. Inchiodarsi in progetti che non promettono
7. Ripetere le stesse cose una ed un'altra volta.

Richieda l'abstract del articolo presso la nostra sede.

L'ANTICA "VALLE DEL CHUTUNZO"

La Valle del Chutunzo, nella provincia di San Luis, è stata abitata da sempre come lo attestano la quantità di pitture rupestri nei suoi dintorni (provenienti dalla cultura pre ceramica Ayampitín di 8.000 anni fa'). In epoche più recenti (XVII secolo) il cacicco Lorenzo Colocasi era signore di queste terre, dove viveva con sua moglie Clara Chutún (suo cognome ha dato nome alla valle) ed i loro figli Ines e Julian.

I ruscelli freschi e di correnti dolci davano vita all'albero del dolce miele, agli uccelli ed agli animali, tutto in una cornice dal gradevole verde delle palme Caranday in un ambiente di pace ed armonia.

Il cacicco Colocasi aveva un sogno premonitore che si ripeteva notte dopo notte dove appariva un uomo dai vestiti strani, con i capelli dorati, gli occhi chiari e parlando un'altra lingua. Un giorno è apparso un gruppo di uomini con abiti brillanti e "lunghe col-

telli" montando dei cavalli impetuosi. Tra loro gli occhi dell'indiano identificarono il viso del suo sogno.

Era l'anno 1673 e il personaggio era Hernando de Muñoz, un capitano spagnolo che non ha avuto necessità di combattere per restare in questo paradiso e non tardò in innamorarsi di Ines. Lasciò scritto: "Ho camminato tanto e questo è il mio luogo di gloria senza usare la mia spada.

La mia anima si riempie di tanta bellezza ed il mio spirito gode questo cielo azzurro. La mia vita inizia ora".

Epilogo di questa storia è che molti uomini seguirono il primo gruppo e il sogno premonitore del cacicco diventò realtà. Strappati dalla valle dai nuovi conquistatori, Lorenzo Colocasi, i suoi figli Julian, Ines ed anche lo stesso capitano Muñoz furono portati in una terra lontana da dove non sono più ritornati. Tempo dopo, un certo Domingo Sánchez prende possesso di queste terre fondando la "estancia" "La Rinconada de San Francisco". Alla sua morte, la vedova vende il podere e da inizio all'attuale paesello di San Francisco del Monte de Oro.

Delle tre versioni sulla parte finale del nome, una riferisce che in primavera i colli che circondano la valle si riempiono di perle dorate di diversi tipi di arbusti che profumano e vestono "d'o-

ro" i suoi versanti. Questo ha dato origine alla designazione "Monti d'Oro di San Francisco" e con il tempo "San Francisco del Monte de Oro". Altra storia, del 1825, riguarda l'arrivo a questo piccolo comune (all'epoca con un centinaio di abitanti) del prete José de Oro, che porta come maestro un suo nipote chiamato Domingo Faustino Sarmiento.

Organizzano una scuola per insegnare a leggere e scrivere a quei pochi cittadini. Con il tempo questo giovanotto diventerebbe Presidente dell'Argentina riconosciuto proprio per lo sviluppo che ha dato all'educazione nel Paese. Questa valle e le sue montagne con fiumi, ruscelli, cascate e boschi fitti sono ideali per coloro che vogliono godere di passeggiate e sentierismo.

La zona si trova sopra una grande placca di quarzo cristallino di alta purezza. Insieme al quarzo si combinano cobalto, onice e uranio formando così un gruppo minerario di un forte potere energetico, che genera un'atmosfera carica di ioni negativi (alta concentrazione di ozono) che influisce positivamente portando le persone a sentirsi salutari e piene di energia. 🏠



CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA IN DANIMARCA

La Camera di Commercio Italiana in Danimarca viene fondata nel 2010 da un gruppo di manager danesi e italiani con lo scopo di rinforzare le relazioni commerciali tra l'Italia e tutta la Scandinavia.

Nel 2013, la Camera di Commercio ottiene il riconoscimento da parte di Assocamerestero, divenendo così parte di una network di 81 Camere di Commercio Italiane all'estero presenti in 55 paesi.

Nel 2015, la Camera di Commercio viene riconosciuta ufficialmente dal Ministero dello Sviluppo Economico a Roma e ha oltre 100 soci.

Attualmente, il Presidente della Camera di Commercio è l'Avv. Partner Jan Songdal, mentre il ruolo di Segretario Generale è coperto dalla Dottoressa Chiara Dell'Oro Nielsen.

La Camera di Commercio dispone di diverse collaborazioni di alto livello, tra le quali si possono includere diversi Comuni e Università italiani e danesi, il Ministero degli Affari Esteri a Copenaghen,



nonché le Ambasciate italiane di Copenaghen e Oslo.

La Camera di Commercio ha sede ad Aarhus, seconda città e principale porto commerciale della Danimarca, e dispone di una sede a Copenaghen, dove la maggior parte degli eventi organizzati dalla Camera hanno luogo.

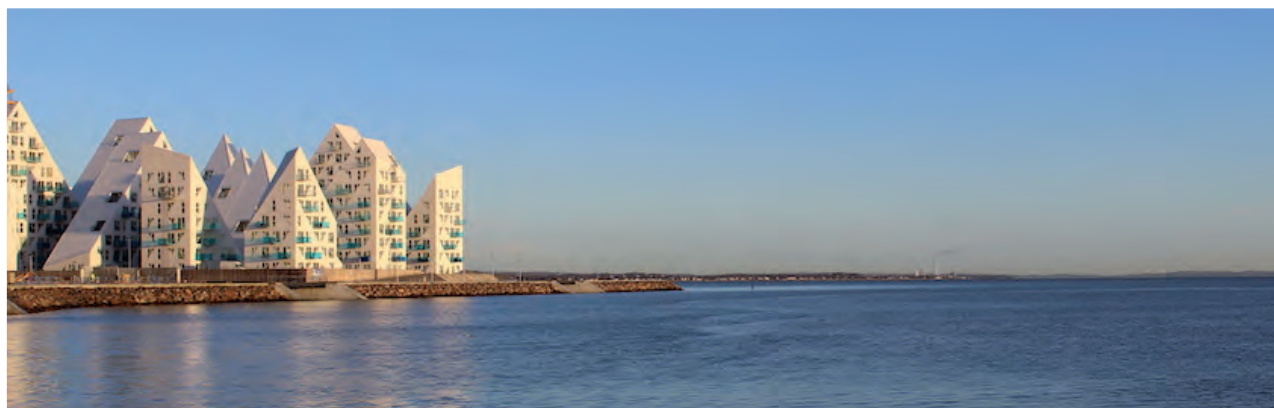
La Camera di Commercio italiana in Danimarca ha come principale obiettivo l'incremento degli investimenti e dell'interscambio commerciale tra Italia Danimarca, Norvegia e Svezia attraverso l'offerta di supporto linguistico, commerciale, fiscale e legale a aziende, istituzioni e organizzazioni sia italiane che danesi.

Al giorno d'oggi, investire in particolare in Danimarca, mercato di punta della Camera, rappresenta una scelta vincente per svariati motivi. La Danimarca ha un'eco-

nomia sana, un grande potere d'acquisto e un reddito medio pro-capite tra i più alti dell'Unione Europea. Il livello di corruzione nel paese è estremamente basso (addirittura, secondo "Transparency International", la Danimarca è prima al mondo per livello di trasparenza e assenza di corruzione). Inoltre il paese può vantare il primo posto in Europa (e terzo al mondo) nell'indice Doing Business 2016".

La Danimarca rappresenta una porta verso il Nord: grazie alla sua posizione strategica e le sue infrastrutture all'avanguardia, la Danimarca funge da ponte verso gli altri mercati nordici e del Baltico. Si può aggiungere che i danesi apprezzano molto il "Made in Italy" in numerosi e diversi settori. Ciò è dimostrato dalla continua crescita delle esportazioni italiane in Danimarca e dal fatto che l'Italia è il sesto paese fornitore della Danimarca.

I settori più interessanti per l'export italiano includono: meccanica e metalmeccanica (per esempio, macchinari e apparec-





chiature ad uso industriale), agro-alimentare ed enologico (oltre ai classici prodotti enogastronomici italiani ci sono grandi possibilità per i prodotti naturali e biologici), moda e design, autoveicoli e turismo (sia vacanze culturali o tematiche sia interesse verso le mete meno conosciute).

Inoltre, vale la pena considerare investimenti che coinvolgano: energia elettrica (soprattutto da fonti rinnovabili), attività di trattamento rifiuti e termovalorizzazione, prodotti farmaceutici e cosmetici, prodotti IT (come per esempio computer, apparecchi elettromedicali e di misurazione), trasporto e magazzinaggio (soprattutto navale e ferroviario.) La visione della Camera di Commercio consiste nell'essere un riferimento attivo nello sviluppo di attività di business assicurando informazioni rilevanti e contatti individuali.

La Camera di commercio offre una vasta categoria di servizi tailor-made. Per quanto riguarda i servizi alle imprese la Camera

si occupa principalmente di assistenza nel trovare controparti commerciali (attraverso liste di contatti, marketing telefonico e organizzazione di incontri B2B) e nel fornire assistenza sul territorio (attraverso recupero crediti, visure camerali, assistenza nelle fiere, consulenze doganali e per gli appalti).

Per quanto riguarda i servizi alle istituzioni, la Camera si occupa di missioni commerciali, partecipazioni collettive a fiere, incoming, workshop e incontri paese.

Inoltre, la Camera propone altri servizi di assistenza generale in Scandinavia, come per esempio servizi di traduzione e interpretariato, corsi di italiano e danese (generale e business), informazioni sul mercato di lavoro e assistenza pratiche per il trasferimento. Oltre ai singoli servizi di assistenza e consulenza, è coinvolta anche nello sviluppo di una progettazione più strutturata per conto di aziende nonché soggetti pubblici e privati che agiscono in forma organizzata a sostegno dell'interna-

zionalizzazione (Regioni, Camere di Commercio, Associazioni di categoria, Fiere, Consorzi, Cooperative, Reti di imprese, Distretti industriali, Banche e organismi internazionali).

Infine occorre ricondare che la Camera è l'unica referente territoriale per il circuito di Ristoranti Marchio Q (<http://www.10q.it/>), assicurando standard qualitativi eccellenti derivati dalla tradizione culinaria regionale italiana. È la Camera che ogni anno si occupa della certificazione dei Ristoranti, del controllo in relazione al rispetto dei disciplinari e del coordinamento delle iniziative per la promozione del Made in Italy all'interno dei ristoranti italiani più prestigiosi in Danimarca (<http://www.italianqualityexperience.it/>).

Per ulteriori informazioni e contatti, potete scrivere a: info@danitacom.org, visitare il sito internet: (<http://www.danitacom.org/>), la pagina Facebook: (<https://www.facebook.com/danitacom/?fref=ts>) e la pagina LinkedIn: (Camera di Commercio Italiana in Danimarca). 🏢



CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA IN VIETNAM (ICHAM)

IL VOSTRO PARTNER DI FIDUCIA PER IL MERCATO VIETNAMITA

Siete interessati a uno dei mercati
emergenti più competitivi in Asia?

Non sapete come cercare i partner
commerciali Vietnamiti più adatti?

Risultato, Qualità e Precisione
sono il nostro motto

Alla Camera di Commercio
Italiana in Vietnam, troverete quello che cercate:
Info, Business partners, Investimenti,
Accompagnamento per il business

Siamo su:



ICHam Vietnam

Camera di Commercio Italiana in Vietnam

Hanoi Office

Casa Italia, 18 Le Phung Hieu, Hoan Kiem Dist, Hanoi | Tel: (84-4) 3824 5997

Ho Chi Minh City Office

The Landmark, 15th Floor, 5B Ton Duc Thang, Dist.1, HCMC
Tel: (84-8) 3822 4059 or (84-8) 3822 4427 | Fax: (84-8) 3827 2743

Website: www.icham.org



CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA IN VIETNAM

Vantaggi per i membri

La Camera di Commercio Italiana in Vietnam (ICHAM) è stata costituita nel 2008 e da allora si impegna per favorire lo sviluppo delle relazioni commerciali tra Italia e Vietnam. Entrando a far parte di ICHAM porterete numerosi vantaggi alla vostra impresa, tra i quali:

1. L'opportunità di utilizzare i servizi forniti:

- Informazioni Commerciali: accesso facilitato ai database delle aziende, delle fiere, degli eventi e delle conferenze appartenenti a diversi settori economici.
- Ricerca di un partner commerciale: un'ampia mailing list di contatti commerciali nella quale poter identificare il miglior partner per i vostri progetti.
- Assistenza informativa: informazioni riguardanti le procedure legali, tasse, la cultura Vietnamita, le regolamentazioni, le leggi sul lavoro, le nuove realtà commerciali, ecc.



2. Partecipare alle attività di ICHAM:

- Eventi di networking: grandi opportunità di conoscere partner commerciali.
- Seminari e workshops: incontri informativi, con relatori selezionati, riguardanti argomenti economici, legali e commerciali.

3. Inserimento del vostro logo nel sito e nella newsletter di ICHAM:

La Newsletter viene pubblicata ogni due mesi ed inviata a più di 1000 contatti, tra cui le comunità imprenditoriali Italiane e Vietnamite e le Camere di Commercio Italiane in Italia e all'estero.

4. Diventare "Full Member" della Camera di Commercio Europea in Vietnam:

Grazie all'accordo tra la nostra Camera ed EUROCHAM, tutti i membri

di ICHAM diventano direttamente "Full Member" di EUROCHAM con i seguenti ulteriori vantaggi:

- Essere inseriti nel network di EUROCHAM con più di altre 800 soci.
- Partecipare agli eventi, seminari e incontri commerciali organizzati da EUROCHAM.
- Inserire il profilo della propria azienda nella Directory di EUROCHAM.
- Programma sconti nei migliori alberghi, resorts, ristoranti e negozi in tutto il Vietnam.

Per maggiori informazioni, per favore contattateci all'indirizzo: info@icham.org / officer@icham.org o chiamate il:

(+84) 283 822 4059
(+84) 243 824 5997. 
www.icham.org/en



CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA A BANGKOK

T HAILANDIA ACCELERA SU INFRASTRUTTURE E INVESTIMENTI

La Thailandia è aperta come non mai agli investimenti stranieri nel quadro di un grande piano di accelerazione della sua crescita economica. È il messaggio lanciato dall'economista vicepremier Somkid Jatusrupitak a Bangkok alla conferenza organizzata dal Board of Investment e denominata "La Thailandia decolla verso nuove altezze". Se la giunta militare al potere dal 2014 frena sulla convocazione delle elezioni politiche, ora previste non prima del febbraio 2019, sul piano economico cerca legittimazione con ambiziosi progetti per portare entro un ventennio la nazione nel novero dei Paesi avanzati. Cruciale in questo senso sono i nuovi incentivi per gli investimenti diretti esteri - calibrati anche a seconda del contenuto tecnologico dell'Investimento - e



หอการค้าไทย-อิตาลี
THAI - ITALIAN
CHAMBER OF COMMERCE

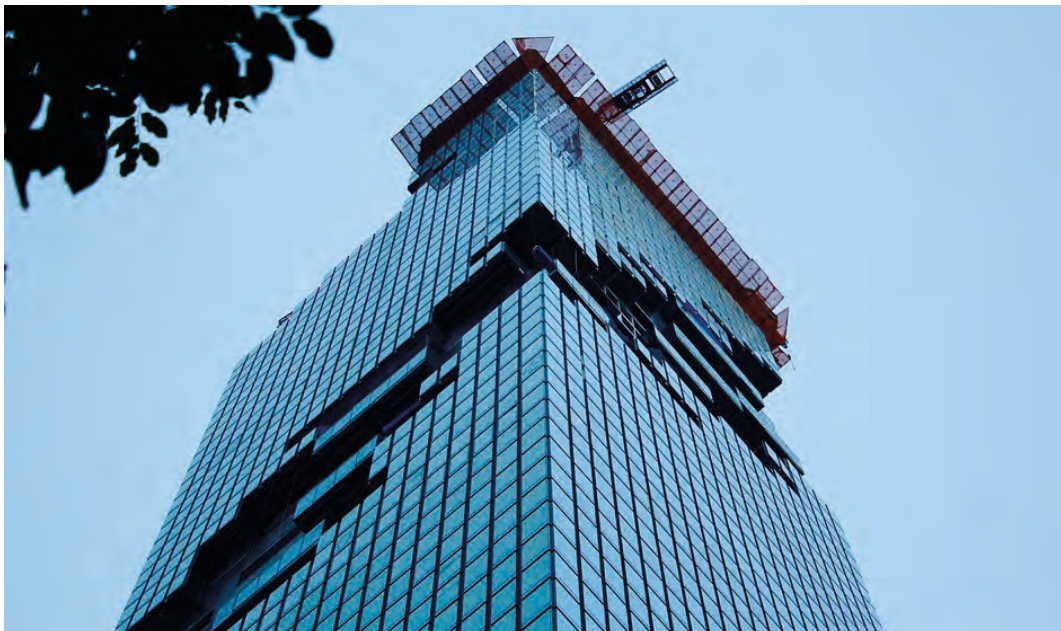
la focalizzazione sull'East Economic Corridor (EEC), le tre province a sud-est di Bangkok dove saranno dirottati investimenti in infrastrutture per oltre 50 miliardi di dollari in 5 anni. Il ministro dell'ufficio del premier, Kobsak Pootrakool, ha sottolineato il ruolo centrale del Paese nell'area del Sud-est asiatico, anche in vista di ulteriori futuri accordi di libero scambio (quando saranno del tutto normalizzate le relazioni diplomatiche, riprenderanno le trattative di libero scambio anche con l'Unione Europea). Decolla intanto il terzo aeroporto dell'area di Bangkok, situato a una quartina di km dal centro turistico di Pattaya: ex scalo militare da dove

partivano i bombardieri americani nella guerra del Vietnam, riconvertito a uso misto, ospiterà un grande centro regionale di manutenzione per aeromobili. Entro alcuni anni i tre aeroporti di Bangkok saranno collegati da una ferrovia veloce, che finirà poi per collegare la capitale alla Cina. Oltre ai 5 settori che già hanno fatto del Paese un hub economico regionale, il governo punta su altri 5 settori a tecnologie più avanzate per cercare di salire nella catena del valore.

VIDEOITALIANI IN THAILANDIA: NON SOLO TURISMO **Italiani in Thailandia: non solo turismo**

69 eventi per un totale di 299 giorni. Le manifestazioni per celebrare i 150 anni delle relazioni diplomatiche tra Italia e Thailandia coprono quasi l'intero 2018, compresa una "Italian Week" agli inizi di giugno





presso il megacomplexo commerciale Central World di Bangkok. Se l'anniversario rappresenta un'occasione per alzare il profilo pubblico del nostro Paese e promuovere il "made in Italy", sul politico va rilevato che, dopo l'ammorbidente a dicembre dell'atteggiamento della Ue verso il regime, è stato il ministro degli esteri italiano Angelino Alfano il primo a effettuare una visita a Bangkok, subito seguita da una analoga trasferita a Roma dell'omologo thailandese. Più concretamente, fa ben sperare per

un rilancio delle relazioni economiche bilaterali sia la ripresa dell'interscambio (con un export italiano passato, secondo le statistiche della Banca di Thailandia, all'equivalente di 1,82 miliardi di euro nel 2017 dagli 1,72 del 2016, a fronte di un import di 1,4 miliardi: siamo in surplus), sia il sensibile aumento delle aziende aderenti alla Camera di Commercio italo-thailandese, arrivate a 185 (comprese parecchie aziende locali interessate). "Ricontriamo una maggiore attenzione delle nostre imprese verso le

opportunità offerte dal mercato thailandese, anche come hub per l'intero sud-est asiatico e oltre", afferma il presidente della Camera di Commercio, Federico Cardini, secondo cui il combinato tra investimenti pubblici nei piani infrastruttura, offerta di più ampi incentivi per partnership e investimenti privati e forte prospettive di crescita economica regionale rendono evidente l'attrattiva del Paese non solo come mercato, ma per insediamenti produttivi. 🏢
di Stefano Carrer





CAMERA DI COMMERCIO ITALO-BRASILIANA DEL NORDEST

L'Associazione Camera di Commercio Italo-brasiliana del Nordest nasce per rispondere ad un'esigenza pressante evidenziata anche dalle Rappresentanze diplomatiche italiane nel Nordest del Brasile: fornire risposte serie e soluzioni imprenditoriali concrete ai connazionali, in un ambiente di garanzia e sicurezza, sviluppando l'interscambio commerciale fra Italia e Brasile, la diffusione sul mercato locale del "made in Italy" ed agevolando l'installazione di nuove realtà industriali e commerciali.

I primi incontri fra i soci fondatori, allo scopo di definire il documento ufficiale di fondazione, avvengono nel luglio del 2010.

L'inaugurazione ufficiale avvenne il 19 novembre 2010, con un evento organizzato presso il Consolato italiano di Fortaleza, a cui hanno partecipato importanti autorità brasiliane ed italiane, con enfasi sui media locali.

Nei giorni successivi, l'associazione passa a fornire i propri servizi al pubblico, mediante l'apertura regolare degli uffici siti nei locali attigui al Consolato italiano di Fortaleza. Lì, alcuni giovani e valenti collaboratori, mettono a disposizione dei richiedenti supporto le proprie ampie conoscenze territoriali e l'esperienza acquisita durante anni di contatto con la sfaccettata realtà locale.



Ciò permette all'associazione di rispondere da subito professionalmente alle esigenze degli imprenditori attraverso la fornitura di servizi e consulenze in grado di fornire soluzioni imprenditoriali avanzate a partire dalla fase progettuale, per estendersi successivamente, all'impresa in funzionamento, nei settori nevralgici delle consulenze gestionali, contabili, legali, tributarie, doganali e logistiche.

Nel settembre 2014, il Consiglio di Assocamerestero, entità che raggruppa le circa 80 camere italiane all'estero, ammette la CCIE Fortaleza all'interno dell'associazione, che passa quindi a far parte del Sistema Camerale Italiano.

Oggi la CCIE conta con 115 imprese associate, in maggioranza PMI rappresentanti della business community italo-brasiliana, di recente creazione nello Stato del Ceará ma annovera anche alcuni gruppi imprenditoriali rinomati come Tim Brasil e Redepetro-CE.

Compongono il gruppo degli associati anche alcune imprese d'investimento, artefici di grossi sviluppi territoriali tra i quali citiamo per esempio la costruzione della Smart City di Pecém, primo esempio in Brasile di questo tipo d'edilizia.

In gran parte, le imprese aderenti al sodalizio camerale fanno parte del Settore Servizi, con preponderanza dell'immobiliare, costruzione edilizia, energie alternative, alimentari e turismo.

Attualmente la Camera, oltre al supporto quotidiano agli imprenditori, all'assistenza imprese e alla realizzazione di missioni in e out, opera anche su alcuni obiettivi di grande portata tra i quali citiamo:

- lo sviluppo del progetto "Un mar de Ideias" già firmato dal Governo dello Stato del Ceará e relativo all'integrazione portuale fra i porti di Pecém e La Spezia;
- Attività di sviluppo delle più moderne soluzioni tecnologiche per lo smaltimento rifiuti e generazione di energia;
- Il progetto di certificazione di esercizi commerciali di ristorazione "Ospitalità Italiana" presentato per l'anno 2015 e già approvato da Unioncamere. 🏠

www.italiabrasile.com.br

ITALIAN CHAMBER  
OF COMMERCE  

HONG KONG • MACAO

Consulenza per il mercato internazionale

 icc.org.hk

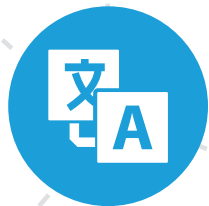
 facebook.com/ItalianChamHK



Ricerca partner



Workshop



Interpreti e traduzioni



Eventi promozionali



Supporto marketing



Visure camerali

Cerchi nuove opportunita' all'estero? Investi ai Caraibi!

La Camera di Commercio Dominico Italiana con Sede in Santo Domingo e' un'associazione di imprenditori e professionisti, italiani e locali, riconosciuta dal Governo Italiano e presente da trent'anni nel Paese, parte integrante degli Sportelli Italia all'estero (L. 56 del 31/03/2005), nata e sviluppata tradizionalmente in uno dei luoghi di maggiore presenza italiana nell'area.

Le CCIE sono un network di 78 Camere, in 54 paesi con oltre 18,000 imprese associate e con 300,000 contatti d'affari. Esse realizzano molteplici iniziative ed attivita' volte ad agevolare l'accesso delle imprese italiane ai mercati esteri, promuovendo contatti per la conclusione di affari e svolgendo un'intensa azione di informazione e comunicazione, tramite l'organizzazione di mostre ed eventi, la partecipazione collettiva a fiere internazionali e locali, seminari, convegni e workshop con incontri bilaterali fra imprese italiane e locali.

Contattaci per avere maggiori informazioni:

Tel. +1 809 535 5111

pr@camaraitaliana.com.do

www.camaraitaliana.com.do

Facebook @camaradomitaliana

Instagram @camaraitalianard

sps ipc drives

ITALIA

8^a edizione

Automazione e Digitale per l'Industria

Parma, 22-24 maggio 2018



A SPS IPC DRIVES ITALIA IL PERCORSO DELLA DIGITAL TRANSFORMATION PER L'INDUSTRIA INTERCONNESSA

SPS Italia 2018 si presenta con tante novità nei **6 padiglioni** dedicati all'Automazione e al Digitale per l'industria.

Soluzioni, componenti e sistemi per l'automazione e nuove tecnologie disruptive.

Un **ricco programma convegnistico** con riconoscimento di crediti formativi professionali.

Registrati su www.spsitalia.it per l'ingresso gratuito in fiera

visitatori@spsitalia.it
espositori@spsitalia.it



 messe frankfurt

SPS Italia, innovativa per vocazione. Il progetto 2018

Dalla conferenza stampa di presentazione parte la strada che porterà all'ottava edizione di SPS IPC Drives Italia, dal 22 al 24 maggio a Parma. Attraverso la voce dei partner è stato illustrato il progetto che la conferma il "laboratorio 4.0" in Italia: per tre giorni in fiera si lavorerà sulla formazione, sull'innovazione e sui processi di digitalizzazione per la nuova manifattura italiana.

Donald Wich, Amministratore Delegato Messe Frankfurt Italia, dichiara: "SPS Italia è la nostra fiera di riferimento in Italia. E' sorprendente la capacità che questa manifestazione ha di adattarsi ai trend tecnologici e di mercato a ogni nuova edizione e sulla base dell'andamento positivo delle adesioni ci sentiamo di annunciare una previsione di crescita finale del 10%.

L'incremento dell'area Digital e un percorso strutturato sulla Digital Transformation confermano SPS Italia la prima piattaforma sul territorio per la convergenza tra il mondo della produzione e quello delle tecnologie IT."

Digital District e percorso Digital Transformation

Tra gli annunci il più importante è quello del significativo ampliamento del quartiere fieristico con un percorso dedicato alla Digital Transformation e un nuovo padiglione intitolato Digital District (DD), che accoglierà tutti i principali player del mondo Digital, Software e Cyber Security. Un luogo dove IT e OT mettono a confronto i loro mondi per intraprendere un cammino comune: quello della digitalizzazione delle fabbriche. Il percorso parte nel padiglione 4 con il Know how 4.0, il



progetto attraverso il quale i visitatori della fiera hanno avuto l'opportunità di vedere, toccare e capire le prime realizzazioni in linea con i concetti di Industry 4.0, ampliato con applicazioni dedicate al mondo della Robotica e Intelligenza Artificiale.

Know how 4.0 proseguirà naturalmente nel padiglione 7, con il nuovo progetto nato in collaborazione con l'Associazione Italiana di Automazione Meccatronica (AIdAM): "4.it dal saper fare al machine learning".

Con il coinvolgimento delle aziende costruttrici di sistemi meccatronici complessi per i processi di produzione più disparati, saranno presentate soluzioni di assemblaggio, robot e sistemi di visione con una particolare attenzione all'integrazione dell'automazione.

Un contest per le aziende che immaginano il futuro

In collaborazione con SPS Italia,

Porsche Consulting lancerà a Parma l'iniziativa "Porsche Consulting Digital Transformation Contest". Per promuovere e contaminare un network virtuoso di aziende in grado di condividere esperienze ed ecosistemi tecnologici a supporto delle decisioni strategiche.

Il contest è finalizzato a premiare e dare visibilità sia alle grandi aziende che alle PMI che si distinguono in questo percorso. I vincitori avranno la possibilità di confrontarsi direttamente con la casa automobilistica, che affiancherà inoltre i vincitori con una consulenza strategica del valore di 20.000 euro.

Josef Nierling, Amministratore Delegato di Porsche Consulting afferma "Questa iniziativa è la coerente prosecuzione della nostra missione avviata da alcuni anni: supportare le aziende italiane nel cogliere le opportunità derivanti dalla trasformazione digitale. La trasformazione

rimane una priorità strategica per le aziende italiane ed è un fondamentale tassello per la competitività del nostro Paese: attraverso il Contest che abbiamo ideato vogliamo premiare chi ha già intrapreso concretamente e con successo il percorso di trasformazione, perché diventi esempio di ispirazione e incoraggiamento per tutti”.

Fare Cultura 4.0

Ci sarà un'area dedicata alla formazione - 'Fare cultura 4.0' - con la presenza e il coinvolgimento di Istituti Tecnici e Università, Incubatori e Start Up, Digital Innovation Hub, Ordine degli Ingegneri e Competence Centre. In quest'ambito studenti universitari e dottorandi selezionati dagli istituti formativi stessi (SPS Angels), verranno ospitati e invitati per tutta la durata della manifestazione con il compito di far emergere il proprio punto di vista rispetto alle tecnologie più innovative presentate in fiera. A tutto ciò si aggiunge l'impegno delle associazioni di categoria partner dell'evento - Anie, Assofluid, Aidam, Assiot, Anima - che saranno nell'area della Cultura 4.0 con progetti dedicati e desk informativi.

“La fiera SPS Italia è diventata un

punto di riferimento imprescindibile per il mercato italiano dell'automazione e la nostra Associazione ha avviato da molti anni un percorso di collaborazione e di crescita con Messe Frankfurt Italia che ha portato alla creazione del Forum Meccatronica e alla rivitalizzazione del Forum Telecontrollo.” Dichiarò Fabrizio Sconvenna, Presidente ANIE Automazione. “Quest'anno è stato ricco di successi per le nostre aziende anche grazie al piano di Governo sull'Industria 4.0 e la prossima edizione di SPS Italia costituirà un'ulteriore opportunità per lanciare nuove iniziative comuni, orientate a crescere insieme.”

Sarà invece il rapporto Uomo/Tecnologia al centro del dibattito negli incontri in fiera, incentrati sulle tematiche del percorso Digital Transformation e in particolare sulle sfide del futuro per uomo e tecnologia; Robot & Cobot; ruolo delle tecnologie digitali nell'innovazione di processo e di prodotto.

Le tappe di avvicinamento

Un calendario fittissimo ci accompagna fino a maggio. Partendo dal 30 gennaio, a Milano, con ICS Forum.

Prima edizione di una nuova mostra convegno sulla cyber security industriale, uno dei temi qualificanti per le imprese che affrontano il tema della digital transformation. Alle aziende - anche piccole e medie - saranno offerti strumenti concreti per scoprire come muoversi sulla strada di un'industria connessa e sicura.

A febbraio si aprirà poi il tradizionale ciclo di incontri sul territorio in forma di tavole rotonde, realizzate quest'anno con il contributo di Porsche Consulting. Il roadshow

“L'automazione e il digitale nelle filiere e nei territori” farà tappa innanzitutto a Piacenza, l'8 febbraio, dove si parlerà di Agrifood & Beauty. Il 28 febbraio a Verona, con il tema delle tecnologie abilitanti per il Food Processing. Il 28 marzo a Lucca sui settori Farmaceutico, Carta e Arti grafiche. Il 18 aprile, infine, a Bari con la tavola rotonda “Automazione 4.0 e trasformazione digitale: esperienze e opportunità dei distretti pugliesi”.

Osservatorio Meccatronica: analisi territoriale

Presentati i risultati dell'Osservatorio “Mappatura delle Competenze Meccatroniche” con focus sulle Marche. Promosso da Messe Frankfurt Italia e ANIE Automazione, e redatto dal gruppo di studiosi del Politecnico di Milano capitanato dal professor Giambattista Gruosso.

“Come tendenza nel territorio marchigiano abbiamo notato che anche il mondo dei servizi, fino a non molto tempo fa totalmente estraneo a quello dell'industria, guarda con maggiore attenzione ai temi dell'automazione, diventando quasi una nuova via alla meccatronica, non solo di processo o di macchina, ma anche al servizio di mercati e clienti.”, afferma Giambattista Gruosso.

Novità rispetto alle edizioni precedenti sono le attese delle aziende dai fornitori di tecnologia: un potenziamento dell'offerta di soluzioni di Intelligenza Distribuita, Integrazione con Robotica, Interconnessione e standardizzazione, BigData, Analytics, IOT, Sistemi di Visione e Misura, Simulazione evoluta, Integrazione Hw/SW, Sistemi Embedded.

Le strategie delle aziende, a parte la fabbricazione del proprio prodotto core, sono sempre più rivolte all'incremento dell'efficienza di processo, alla realizzazione di sistemi e layout sempre più flessibili, all'analisi di dati e alla creazione di nuovi servizi per il cliente. 🏛️

www.spsitalia.it



Cresce l'attesa per Ipack-Ima e Meat-Tech

Le due manifestazioni in programma a Rho-Fiera Milano dal 29 maggio al 1 giugno stanno catalizzando anche l'attenzione degli operatori internazionali

Continuano ad aumentare le pre-registrazioni a IPACK-IMA e MEAT-TECH, le due fiere leader rispettivamente per tecnologie e materiali per processing&packaging e per le forniture all'industria della carne, parte del progetto The Innovation Alliance.

A due mesi dall'apertura dei tornelli, infatti, sono oltre 30.000 gli operatori professionali che si sono già assicurati un biglietto d'ingresso per visitare le fiere.

Prevenienti da oltre 90 Paesi, i visitatori pre-registrati appartengono alle business community in cui si suddivide la manifestazione: Pasta, Bakery & Milling; Food, Fresh & Convenience; Confectionary; Beverage, Health & Personal care; Industrial & Durable Goods, Chemicals, Industrials & Home; Fashion & Luxury.

In particolare, le nazioni di maggior provenienza sono ad oggi, oltre all'Italia, Cina, Svizzera, Germania, Spagna, Francia, Turchia, Grecia, Gran Bretagna, Israele, Portogallo, Romania, Kosovo, Polonia, Croazia, USA, Slovenia, Egitto, Algeria, Olanda, Tunisia, Libano, Iran, Messico, Bulgaria, Romania, Ungheria, Etiopia, Kazakistan.

Altamente qualificati i loro profili: la maggioranza dei visitatori rivestono ruoli decisionali importanti in azienda. Il 73% sono infatti, am-



ministratori delegati, direttori tecnici, di Ricerca&Sviluppo, di Produzione.

Di primo piano anche le loro aziende di provenienza che annoverano

grandi e piccole aziende italiane e realtà internazionali quali: Barilla, Ferrero, Unilever, Grandi Molini Italiani, Coop, Alimentos De Luca, Ofi, Shanxi Daxiang Farming Group, National Food Company,



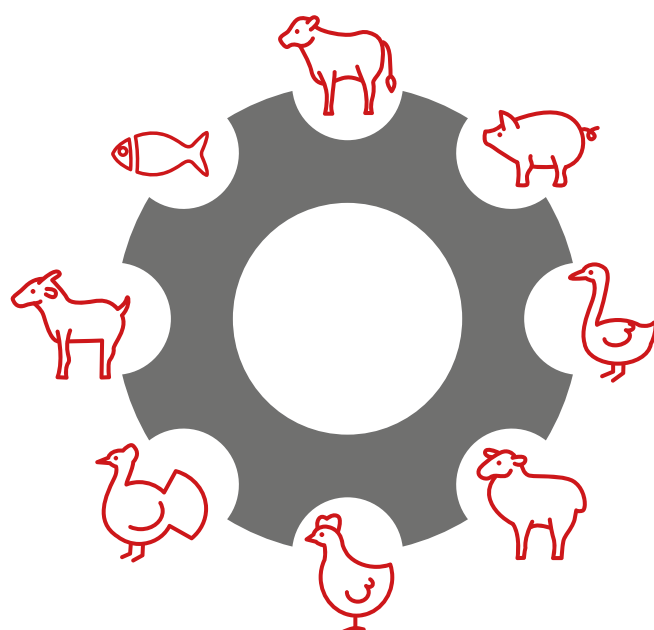
Muller Martini, Lindt, Pastificio Rana, Pasta Industries Illinois, Molino Casillo, Douce Vallee, Gucci, Orogel, Divella, Bayer, Babbi, Sambonet, Fratelli Beretta, Noberasco, Magneti Marelli, Pavesi, Lavazza, Recordati, Conserve italia, Autogrill, Dupont, Caffè Pascucci, Illy Caffè, Zuegg, Polti, West Liberty Foods, Bingo Tuzla, Electrolux, Mondelez International, Taiyuan Liuwei Zhai Industrial, Parker Hannifin, Solvay, Deco industries, Gruppo Fini, Sanofi, Lush, Selex, Ardent Mills, Fedon, Yagoda, Honeywell, Wuber, Rummo, Henkel, Amadori, Gobarto, Sperlari, Inalca, Angts-Pfister, Centrale del latte, Iper, Salmoiraghi, Citterio, Habasit, Fisher, Del Verde, GlaxoSmithKline, Colussi, SaintGobain, Alfredo Modiano, Pirelli, Recordati, Pamplona Alimentos, Dusos Food, Esso Petroli, Gewiss, Pastas Gallo, Privalia, Raspini, Pasta Zara, Lago, Leone, B Ticino, Nestlè, San Carlo, Kimbo, Auchan, Parmacotto, Chiesi Farmaceutici, Nuncas, Molino el Triunfo, Marchesi Antinori, Sammontana, DeLonghi, Colgate-Palmolive, Granarolo, Il Gigante, Cortilia, Esselunga, Valle Spluga, Fratelli Guzzini, Calippo Conserve. 🏠

www.ipackima.com



MEAT TECH

Processing & Packaging
for the Meat Industry



SOLUTIONS FOR YOUR BUSINESS

Fiera Milano,
29 Maggio - 1 Giugno 2018
www.meat-tech.it

MEMBER OF:



PROMOSSA DA:



ORGANIZZATA DA:
IPACK IMA SRL
(JOINT VENTURE TRA
UCIMA E FIERA MILANO)



Un 2017 col segno “più” per Cesena Fiera: fatturato cresciuto a 5,1 milioni e utile netto di 150mila euro

Forte incremento dell'attività del Centro Congressi. Crescita trainata da Macfrut. In vista ulteriori investimenti nel Centro Polifunzionale (200mila euro).

Ennesima chiusura di bilancio con il segno “più” per Cesena Fiera che archivia il 2017 con un utile di 150mila euro. E annuncia un'altra novità: l'investimento di 200mila euro per dotare di ulteriori nuovi servizi il Centro Polifunzionale nei padiglioni di Cesena.

L'approvazione del bilancio è avvenuta questa mattina (martedì 24 aprile) da parte dell'Assemblea dei soci di Cesena Fiera. Il fatturato della public company (60% capitale privato, 40% pubblico) lo scorso anno è stato di 5 milioni 153 mila euro, in crescita rispetto ai 4 milioni 743mila euro del 2016, e un utile netto di gestione pari a 150mila euro, in linea con lo scorso anno.

Artefice di questa ulteriore crescita, lo sviluppo di Macfrut che rappresenta il 79% del fatturato di Cesena Fiera. L'edizione 2017 della Fiera internazionale dell'ortofrutta ha evidenziato un incremento del fatturato, da 3,20 milioni di euro (2016) a 4,04 milioni, con un aumento di espositori e visitatori. Numeri destinati a crescere ulteriormente nell'edizione 2018 ormai alle porte, con un aumento di area espositiva (55mila metri quadrati, +10%), espositori (1100) e buyer internazionali.

Lo sviluppo di Macfrut ha trainato la crescita di Cesena Fiera e ha reso possibili gli investimenti nella struttura fieristica. Investimenti che hanno reso molto attrattivo il quartiere



di Cesena e calamitato nuove fiere, sia gestite direttamente che organizzate da terzi.

L'aumento più sensibile si è registrato nel Centro Congressi, passato da 15 eventi ospitati nel 2016 per un fatturato di 17mila euro, a 73 eventi nel 2017 per un fatturato salito a 166mila euro. Va considerato che l'attività 2016 è stata ridotta per via dei lavori di ristrutturazione. Investimenti che l'hanno reso un unicum nel panorama della Romagna, punto di attrazione per tante aziende che hanno deciso di organizzare i loro eventi a Cesena Fiera,

E visti gli ottimi riscontri, il Consiglio di Amministrazione ha deciso di intervenire con ulteriori investimenti per rendere ancora più appetibile il Centro Polifunzionale. L'area modulare infatti sarà dotata di nuovi servizi tecnologici (audio e video),

strutturali (un palco) e un ingresso rinnovato con un nuovo foyer.

“Cesena Fiera è un esempio di public company che funziona – spiega Renzo Piraccini Presidente di Cesena Fiera – Da una parte una significativa quota pubblica (40%) che incide sulle scelte strategiche, dall'altra una gestione privata (60%) che garantisce una maggiore snellezza operativa più adatta alle logiche del mercato.

Una Fiera ha senso se diviene volano per la crescita di un territorio, obiettivo che ci siamo dati sin dal nostro insediamento. L'emblema di tutto ciò è Macfrut, un appuntamento con un'anima globale che convive e rende possibile lo sviluppo di quella locale. La strada è tracciata, dobbiamo continuare a svilupparci in questa direzione”. 🏛️

www.spsitalia.it



GULFOOD MANUFACTURING

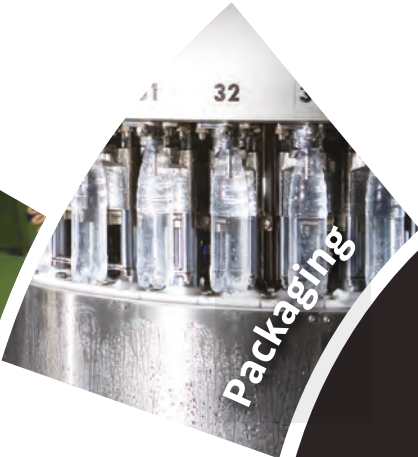
6-8 NOVEMBER 2018
DUBAI WORLD TRADE CENTRE



Ingredients



Processing



Packaging

UNLOCKING INTEGRATED END-TO- END SOLUTIONS FOR FOOD AND BEVERAGE MANUFACTURERS

DON'T MISS OUT!

Sign up to receive the latest news
& updates impacting your business.

gulfoodmanufacturing.com/newsletter



Supply Chain Solutions



Automation & Control

Organised by



Powered by



Strategic
Partner



Official Travel
Partner



Official Airline
Partner



Official Courier
Handler



Official
Publisher





AFRICA FOOD MANUFACTURING

MANUFACTURING RELATIONSHIPS
DISTRIBUTING QUALITY

21-23 APRIL 2018

CAIRO INTERNATIONAL CONVENTION & EXHIBITION CENTRE

Africa Food Manufacturing 2018 is the leading food manufacturing exhibition in Egypt and Africa, where the most innovative **packaging, processing, ingredients** and **logistics** solutions will be showcased by the leading suppliers in the market.

Find out the latest technologies for the entire lifecycle of the food manufacturing industry and learn various cutting-edge techniques in the 7th edition of Africa Food Manufacturing.

Grow your business and register for
Africa Food Manufacturing today!

www.africa-foodmanufacturing.com

For general enquiries: afmexpo@informa.com



Organised By

informa
exhibitions

 Arab-African
Conferences & Exhibitions

Platinum Sponsor

Kamena



LatinPack



CHILE 2018 PACKAGING DEL FUTURO
7 Y 8 DE JUNIO - ESPACIO RIESCO - SANTIAGO - CHILE

**LA CITA DE NEGOCIOS
DE LA INDUSTRIA DEL PACKAGING...**
The business appointment of the packaging industry

**AQUÍ SU EMPRESA
DEBE ESTAR PRESENTE!!**
Here your company must be present

LA INDUSTRIA DE PACKAGING Y SU CADENA DE VALOR
The packaging industry, and its value chain.

MATERIAS PRIMAS - INSUMOS - FABRICANTES DE ENVASES Y EMBALAJES - INDUSTRIA DE RECICLAJE -
LOGÍSTICA Y TRANSPORTE - MAQUINARIA - EQUIPAMIENTO - TECNOLOGÍA Y ROBÓTICA - IMPRESIÓN
DIGITAL - TROQUEL Y TECNOLOGÍA LÁSER - PRE PRENSA



**En Expo LatinPack CHILE 2018
cuidamos el medio ambiente!!!**
*At Expo Latinpack Chile 2018
we take care of the environment!*

Descarga la aplicación móvil

"LatinPack CHILE 2018"

en app store, o play store que te
entregará datos de cómo llegar,
dónde estacionar, ver el plano de
la feria, información de los
expositores, el programa de
charlas, conocer a los
conferencistas y mucho más.



AUSPICIADOR | SPONSORS



HP Indigo



Ministerio de
Agricultura

Gobierno de Chile



Ministerio de
Energía

Gobierno de Chile



Ministerio del
Medio
Ambiente

Gobierno de Chile



Chile
manufactura



Universidad del Desarrollo
Facultad de Diseño



CeTA
Centro Tecnológico para la
Innovación Alimentaria



Vinos
de Chile



Agencia de
Sustentabilidad y
Cambio Climático



Asexma
Asociación de
Exportadores de
Alimentos y Bebidas
de Chile



ProChile
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES



AmiChile



Agencia de
Eficiencia
Energética



TRANSFORMA
Alimentos



ASSEX
Asociación de Exportadores de Alimentos de Chile



CAMCHAL
CÁMARA CHILENO-ALEMANA



FCH
FUNDACIÓN CHILE



INSTITUTO ARGENTINO DEL ENVASE



dictuc
DIRECCIÓN Y POLICÍA AMBIENTAL



CCI FRANCO CHILENA
Cámara de Comercio Franco Chilena

MEDIA PARTNER



NG LOGÍSTICA
TRANSPORTE & DISTRIBUCIÓN



infopack



LATERCERA

PRODUCE



ARMA PRODUCTORA

Bakery China 2018



Bakery China

Date: May 9–12, 2018

Venue: Shanghai New International Expo Center

Asia Pacific's leading event serving the entire value chain for the bakery and confectionery market.



Bakery China Autumn 2018 China Home Baking Show 2018



Bakery China Autumn

Date: Nov. 1–3, 2018

Venue: Shanghai New International Expo Center

Only one B2B2C professional exhibition serving the entire value chain for bakery year-end festival and home-baking market.



Organizer: China Association of Bakery and Confectionery Industry
Bakery China Exhibitions Co., Ltd.

Tel: +86-10-8219 1892

Email: li.jiang@bakerychina.com

www.bakerychina.com

L'evento italiano sulla Cogenerazione

mCTER

Cogenerazione

Applicazioni di Cogenerazione

Dopo l'eccezionale successo del 2017, torna a Milano la mostra convegno sulla cogenerazione industriale e civile. Il target di riferimento è composto da progettisti, ingegneri, impiantisti, responsabili tecnici, manager, utilizzatori di energia e calore dall'industria, dal terziario e dai servizi.

Il programma prevede:

- ✓ quattro sessioni plenarie in contemporanea
- ✓ una parte espositiva con più di cento aziende partecipanti
- ✓ workshop, seminari, corsi di formazione
- ✓ coffee-break e buffet offerti dagli sponsor
- ✓ in esclusiva gratuitamente tutti i contenuti in PDF

28 giugno 2018

Crowne Plaza Hotel - San Donato Milanese (MI)

In concomitanza con



Sponsored by



Supported by



Organizzato da



Partner ufficiale



Registrazione gratuita per gli operatori professionali



21

edizioni di successo



1.000

operatori previsti



+100

aziende rappresentate



4

convegni plenari



+20

workshop



www.mcter.com/cogenerazione_milano

Fispal Tecnologia il piu' grande incontro del settore delle industrie di cibo e bevande dell'America Latina

La fiera è già accreditata e ha diverse attrazioni confermate. La principale novità dell'edizione 2018 è la Arena da Cerveja Artesanal [Area di Birra Artigianale]

La Fispal Tecnologia, Fiera Internazionale della Tecnologia per le industrie di cibo bevande e considerata il più grande incontro del settore nell'America Latina, ha già un accreditamento aperto per l'edizione 2018. La esposizione porterà tutte le tendenze, novità e tecnologie per i settori di imballaggio, macchine per imballaggio, marcatura e codifica; processi, attrezzature ed accessori e logistica ed automazione. La 34ª edizione della fiera, eseguita da Informa Exhibitions, si svolgerà tra il 26 al 29 giugno 2018, dalle 13:00 alle 20:00, nel São Paulo Expo, a San Paolo, Brasile, e riunirà oltre 440 espositori.

Ogni anno, la Fispal Tecnologia, rivolta alle aziende e visitatori che agiscono all'inizio della catena di industrializzazione di alimenti e bevande, e si tratta di ingredienti, attraverso i processi, l'imballaggio e fino alla logistica, presenta innovazioni. Per questa edizione, l'attenzione è dedicata all'Arena da Cerveja Artesanal, organizzata in collaborazione con il Instituto Cerveja Brasil, la più grande scuola di formazione birraria dell'America Latina, che offrirà contenuti dinamici sul tema. Un'altra grande attrazione è il Foro Fispal Tecnologia, il più grande incontro di sviluppo e aggiornamento del Settore Alimentare e delle Bevande, che prevede



conferenze, pannelli e dibattiti sulla gestione e vedrà la partecipazione di grandi professionisti di aziende come Bauducco, Camil, Carnes Wessell, Brasal Refrigerantes, Vitamassa, Santa Helena, Heineken, Kraft Heinz, Nestlé, Grupo Petrópolis e Polenghi, nonché il presidente dell'Agenzia Brasiliana per lo Sviluppo Industriale, Luiz Augusto de Souza Ferreira. Dettagli possono essere trovati sul www.fispaltecnologia.com.br/pt/atracoes/forum-fispal-tecnologia.html.

I visitatori avranno anche l'opportunità di partecipare agli spazi sviluppati con le entità partner come il Lab de Soluções - Lounge da Inovação, sviluppati con il supporto di SENAI/SP ed il Lounge ABRE de Embalagens, in collaborazione con Associação Brasileira da Embalagem (ABRE).

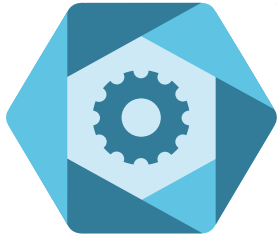
E per consentire al pubblico di aggiornare e interagire in anticipo con l'evento, la Fispal Tecnologia ha appena lanciato un canale senza precedenti sull'Industria 4.0, esclusivamente per i settori Alimen-

tare e delle Bevande. Sul www.fispaltecnologia.com.br/industria-4-0/home.html puoi trovare informazioni aggiornate sull'argomento su diverse piattaforme, come e-book, articoli, notizie, presentazioni e video. Tutto il contenuto è gratuito.

La Fispal Tecnologia ha accesso libero, ma con accesso limitato ai professionisti del settore. La piattaforma di credenziali è molto semplice e intuitiva, disponibile sul www.fispaltecnologia.com.br, e può essere effettuata tramite l'accesso social di Facebook e LinkedIn. Dopo l'accesso, è sufficiente compilare alcune informazioni per garantire l'ingresso. Il partecipante deve ritirare le proprie credenziali nel totem del servizio autonomo all'ingresso della fiera informando il numero del suo CPF. 🏠

www.fispal.com.br





FISPAL
TECNOLOGIA

June
26-29
SAO PAULO EXPO | BRAZIL

2018



The most complete trade show of solutions and technology for the latin american food and beverage industry



+40,000
visitors in 2017

81%

aim to visit
2018 edition

85%

of the audience
are purchase
influencers or
decision-makers

85%

consider
Fispal Tecnologia
important for
their business

87%

consider the trade
show with the best
opportunities for
business in the sector

For Further information: international@informa.com | +55 11 3598 7829

www.fispaltecnologia.com.br

/fispaltecnologia

Media
Partner:



Official
Agency:



Member of:



Promotion &
Organization:

informa
exhibitions



WOP DUBAI 2018

INTERNATIONAL PERISHABLES EXPO MIDDLE EAST

CONNECTING FRESH BUSINESS
IN THE MIDDLE EAST

OCTOBER
01 - 02 - 03
2018
DUBAI WORLD TRADE CENTRE



Register your interest at

WWW.WOP-DUBAI.COM

An event organized by:



Venue partner:



FIERE - FIERE

EXHIBITIONS

FIERE

2018-2019

ENOMAQ

26/02-01/03/2019

SARAGOZZA

Fiera del vino e dell'olio,
per l'innovazione e
l'internazionalizzazione.



POWTECH

9-11/4/2019

NORIMBERGA

Fiera del B2B
dedicata al Food&Beverage.



IFFA

04-09/05/2019

FRANCOFORTE

Fiera sulle tecnologie
per l'industria della carne.



TUTTOFOOD

06-09/05/2019

MILANO

Fiera per la lavorazione
di prodotti in polvere.



SNACKEX

27-28/06/2019

BARCELLONA

Fiera internazionale
dello snack salato.



ANUGA

05-09/10/2019

COLONIA

Fiera delle tecnologie
per food&beverage.





MEDIO ORIENTE 2018

DJAZAGRO

09-12/04/2018

ALGERS

Luogo di incontro per le aziende che operano nel settore agro-alimentare.



IRAN FOOD + BEV TEC

24-27/06/2018

TEHRAN

Fiera alimentare, bevande e tecnologie per il confezionamento.



DINE

14-15/04/2018

DUBAI MARINA

Fiera del café & restaurant a Dubai.



GULFOOD MANUFACTURING

06-08/11/2018

DUBAI

Fiera di macchine e impianti per l'industria del packaging e del food&beverage.



FOOD SOUTH

14-15/04/2018

CHENNAI

Soluzioni complete per l'industria alimentare, la tecnologia e gli ingredienti.



RUSSIA-CINA

UPAKOVKA-UPAK ITALIA

23-26/01/2018

MOSCA

Fiera internazionale delle macchine per imballaggio.



BEVIALE MOSCOW

27/02-01/03/2018

MOSCA

Fiera delle attrezzature per la panetteria e degli ingredienti alimentari.



MODERN BAKERY

12-15/03/2018

MOSCA

Fiera delle attrezzature per la panetteria e degli ingredienti alimentari.



BAKERY CHINA

09-12/05/2018

SHANGHAI

Fiera per l'industria della panificazione e della pasticceria.



AB ENERGY

14
Via Gabriele d'Annunzio, 16
25034 Orzinuovi - BS

ALLEGRI CESARE SPA

55/57
Via Venezia 6
20099 Sesto San Giovanni - MI

ARMA PRODUCTORA CHILE SPA

111
Espacio Riesco Avenida El Salto
5000 Huechuraba
Región Metropolitana - Chile

ATLAS COPCO ITALIA SPA

39-40
Via G. Galilei, 40
20092 Cinisello Balsamo - MI

AZIENDA AGRICOLA SCRIANI

32
Via Ponte Scrivan, 7
37022 Fumane - VR

BIZERBA SPA

8-9
Via G. Agnesi, 172
20832 Desio - MB

CAD PROJECT SRL

58/60
Via Leopardi, 19/E
28060 San Pietro Mosezzo - NO

CAMARA DE COMERCIO DOMINICO ITALIANA

86-87-102
Av. Lope de Vega #59,
Plaza Lope de Vega,
3er. Piso, Local 17C, Ens. Naco
- Santo Domingo, D.N.
Santo Domingo, D.N.

CAMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA ITALO-GUATEMALTECA

88
Embajada de Italia 12 Calle 6-49
Zona 14
Guatemala

CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA DE ROSARIO

89
Córdoba 1868
2000 Rosario - Santa Fe
Argentina

CAMERA DI COMMERCIO E DELL'INDUSTRIA ITALO-CECAITÁLSKO-ČESKÁ OBCHODNÍ A PRŮMYŠLOVÁ KOMORA

90
Husova 159/25
110 00 Praha 1
Czech republic

CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA DI MENDOZA

91/93
J. Rodriguez, 1195
5500 Mendoza - Argentina

CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA IN DANIMARCADET ITALIENSKE HANDELSKAMMER I DANMARK

94-95
Søndergade 32, 3.sal, DK
8000 Aarhus C
Denmark

CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA IN VIETNAM

96-97
Casa Italia, 18 Le Phung Hieu, Hoan Kiem Dist, Hanoi - Vietnam

CAMERA DI COMMERCIO ITALO-BRASILIANA DEL NORDEST

100
Rua Miguel Dibe, 68 - Sala 8 e 9,
Luciano Cavalcante 60811-130
Fortaleza Ceará - Brazil

CESENA FIERA SPA

2-108
Via Dismano, 3845
47522 Pievesestina di Cesena FC

COMAU S.P.A.

10-15
Via Rivalta, 30
10095 Grugliasco - TO

CONTRINEX ITALIA SRL

12-13
Viale Gandhi 7 10051
Avigliana - TO

COSTACURTA S.P.A.-VICO IV COP

Via Grazioli, 30
20161 Milano

DUBAI WORLD TRADE CENTRE - DWTC

109
P.O. Box 9292
Dubai - U.A.E

EFAFLEX GMBH & CO. KG

70-71
Flieðestrasse 14
D-84079 Bruckberg
Germany

EIOM ENTE ITALIANO ORGANIZZAZIONE MOSTRE

113
Strada 1, Palazzo F1,
Milanfiori 20090 Assago - MI

EMILOS SRL

31
Via della Costituzione, 6
42025 Cavriago - RE

GENERAL SYSTEM PACK SRL GSP

45/47
Via Lago di Albano, 76
36015 Schio - VI

HITEMA S.R.L.

64
Via Babolin, 14
35024 Bovolenta - PD

IFP PACKAGING SRL

34-35
Via Lago di Albano, 70
36015 Schio - VI

IGUS SRL

II COP
Via delle Rovedine, 4
23899 Robbiate - LC

INFORMA EXHIBITIONS

114-115
Rua Bela Cintra, 967, 11º andar
São Paulo/SP - Brazil

IPACK IMA SRL

106-107
S.S. del Sempione km 28
20017 Rho - Milano

LABELPACK TRADE SRL

22-23
Via Monte Cervino, 51/F
20861 Brugherio - MB

LAWER SPA

16-17
Via Amendola, 12/14
13836 Cossato - BI

MAKRO LABELLING SRL

36
Via S. Giovanna d'Arco, 9
46044 Goito - MN

MESSE FRANKFURT ITALIA SRL

103/105
Corso Sempione, 68
20154 Milano

METTLER TOLEDO SPA

19
Via Vialba, 42
20026 Novate Milanese - MI

MFT SRL

20
Via Madonna di Fatima, 35
84016 Pagani - SA

MOMBRINI SRL

21
Via Leonardo da Vinci, 218
24043 Caravaggio - BG

NAVATTA GROUP FOOD PROCESSING SRL

6
Via Sandro Pertini, 7
43013 Pilastrò di Langhirano - PR

NIMAX SPA

61/63
Via dell'Arcoveggio, 59/2
40129 Bologna

NÜRNBERGMESSE ITALIA SRL

III COP-42-43
Via Camillo Hajech, 45
20129 Milano

OPTO ENGINEERING SRL

73-74
Strada Circonvallazione Sud, 15
46100 Mantova

ORVED SPA

75
Via dell'Artigianato, 30
30024 Musile di Piave - VE

PIGO SRL

I COP-24-25
Via dell'Edilizia, 142
36100 Vicenza

PILOT ITALIA SPA

37
Via Lanzi, 42
20872 Cornate d'Adda - MB

PLANETFAIR DUBAI LLC

116
Office No. 506,
Crown Plaza Hotel Sh.Zayed Road
P.O. Box 29278
Dubai - U.A.E

PROVEMA S.R.L.

38
Via Lungargine, 35
27050 Bastida Pancarana - PV

RAVANETTI ARTEMIO SNC

76
Via Marcora, 13
Loc.Castrignano Costa
43013 Langhirano - PR

REER SPA

77/79
Via Giulio Carcano, 32
10153 Torino - TO

SIEMENS PLM SOFTWARE

80/84
Via Vipiteno, 4
20128 Milano

TECNO PACK SPA

1-50
Via Lago Di Albano, 76
36015 Schio - VI

THAI - ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE (TICC)

98-99
1126/2 Vanit II Building,
16th Floor Room 1601B, New
Petchburi Rd.,
Makkasan Rajdhevee
Bangkok
Thailand

THE ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE IN HONG KONG & MACAO

101
19/F, 168 Queen's Road Central,
Central
Hong Kong

TRADEX SRL

28
Via Bettolino, 27
21013 Gallarate - VA

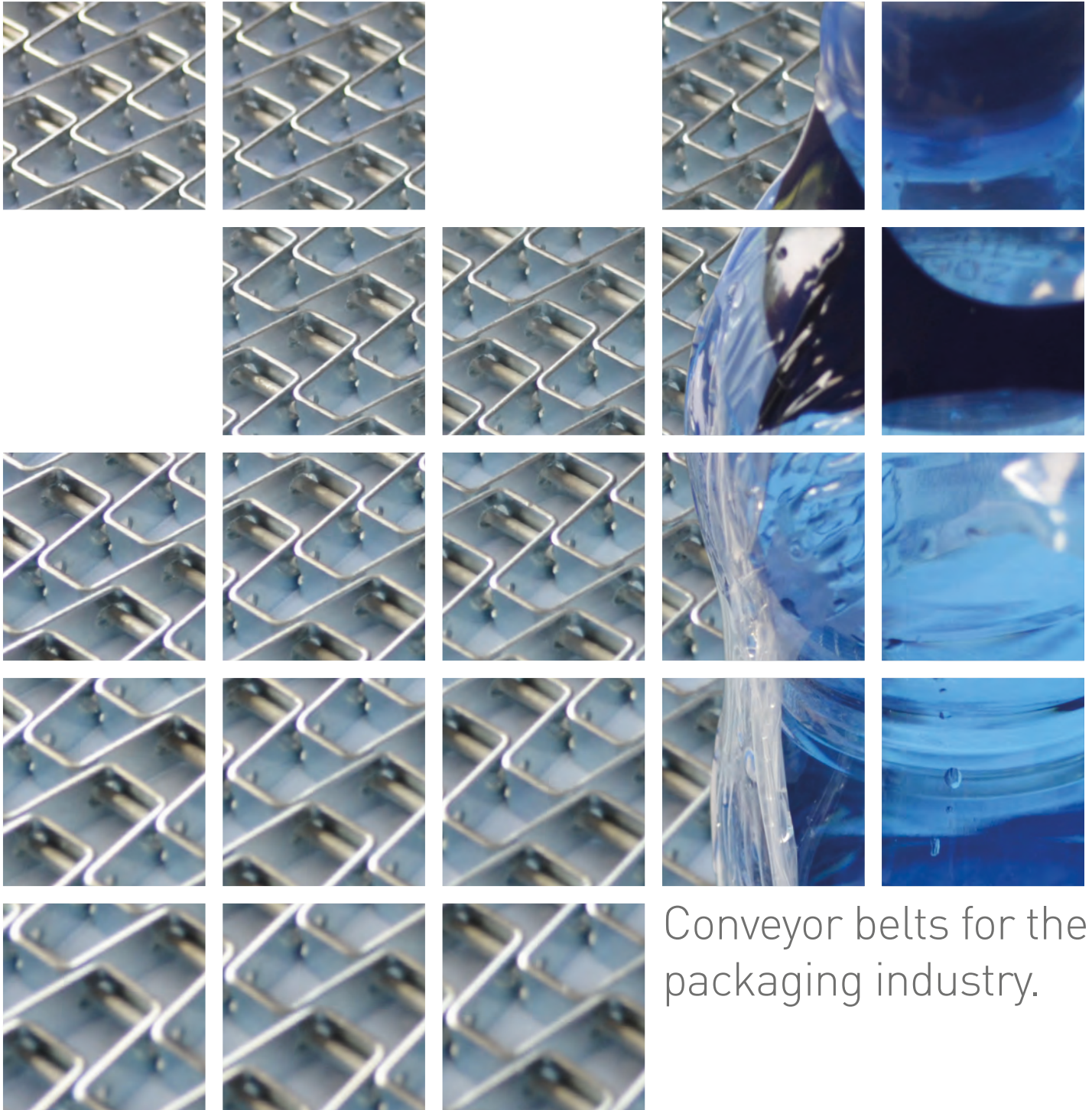
WEIGHTPACK SPA

3-52
Strada Bardelletta, 10/B
46044 Goito - MN

Il domani si crea facendo

Tutto sul tema del packaging:
competenza, innovazione, concentrazione
Fornitori che comprendono le vostre esigenze.
Produttori e rivenditori che parlano la vostra lingua.
Soluzioni che vi proiettano al futuro.
Trovate le innovazioni che fanno esattamente per
voi tra più di 1.500 espositori... alla FachPack!

25-27.9.2018 /// Norimberga
fachpack.de/become-visitor



Conveyor belts for the packaging industry.

Costacurta conveyor belts are used in packaging as well as in many other industrial processes.

Thanks to the specific experience gained over more than 60 years, Costacurta can assist the client in the selection of the most suitable type of belt for the specific application.

Costacurta conveyor belts are suitable for applications with temperatures ranging from -150°C to $+1150^{\circ}\text{C}$.