

# Rassegna ALIMENTARE



speciale

## PACKAGING – BEVANDE

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



[www.print4all.it](http://www.print4all.it)



PROCESSING & PACKAGING

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



/01  
Unica HD



/02  
Super Unica



/03  
Supersincro



**LAWER**<sup>®</sup>  
dosing & dispensing systems

**AUTOMATIC POWDER  
MICRO-INGREDIENTS  
WEIGHING**

- /single or multiple weighing
- /accuracy and repeatability
- /traceability and efficiency

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



LAWER S.p.A.  
13836 COSSATO (Biella)  
[sales@lauer.com](mailto:sales@lauer.com)



**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



# Perché il packaging dovrebbe essere una delle mie priorità?

Un packaging ben strutturato aiuta a incrementare le vendite, a ridurre i costi e perfino a rendere la produzione più sostenibile.

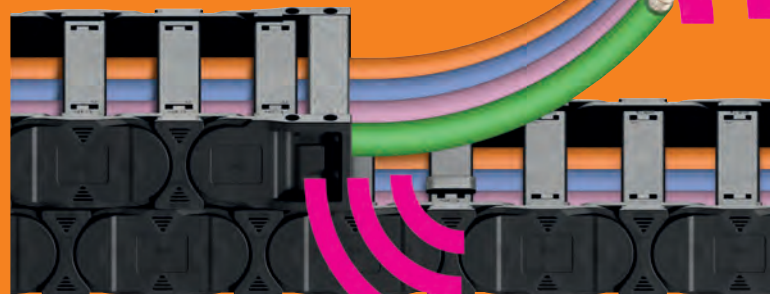
**Visitate [dssmith.com](https://www.dssmith.com) e scoprite come un packaging perfetto possa fare la differenza nel vostro business.**

Siamo #PackagingStrategists. Portiamo risultati.



# the-chain:

semplicemente energia in movimento. Progettazione semplificata con catene portacavi, cavi chainflex® e componenti igus®. Ricerca rapida online. Qualità testata in 1750 m<sup>2</sup> di laboratorio. Spedizioni anche in 24 h. [igus.it/the-chain](http://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](http://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](mailto:igusitalia@igus.it)

[igus®.it](http://igus.it)

**SILFA**

*metal  
packaging*

**TU SCEGLI IL CONTENUTO,  
AL CONTENITORE  
PENSIAMO NOI!**



  **FUSTI**

 **GENERAL LINE PER CHIMICA**



 **BARATTOLI PER CAFFE**

**WWW.SILFA.IT**





1979  
abbiamo  
scritto  
il passato

RESEARCH & DEVELOPMENT

2018  
progettiamo  
il futuro

SISTEMI MODULARI

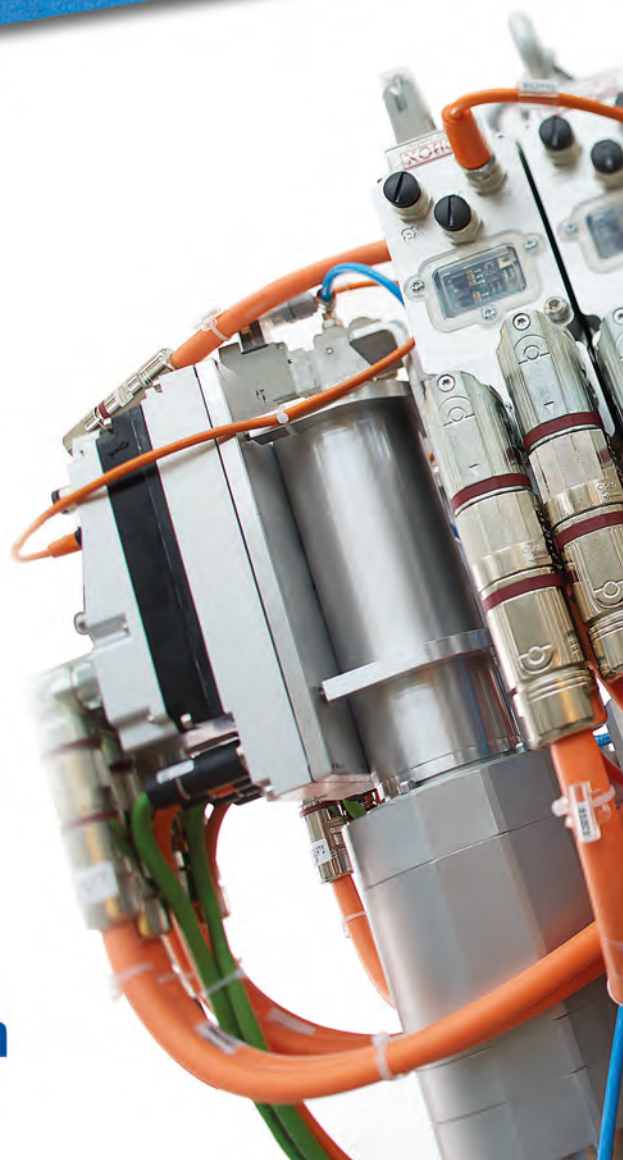
AZIONAMENTI TAPPANTI ROTO-TRASLANTI DIRECT DRIVE

ELETTRONICA DI PESATURA A 24 BIT

GESTIONE ALIMENTAZIONE PRODOTTO AUTOADATTIVA

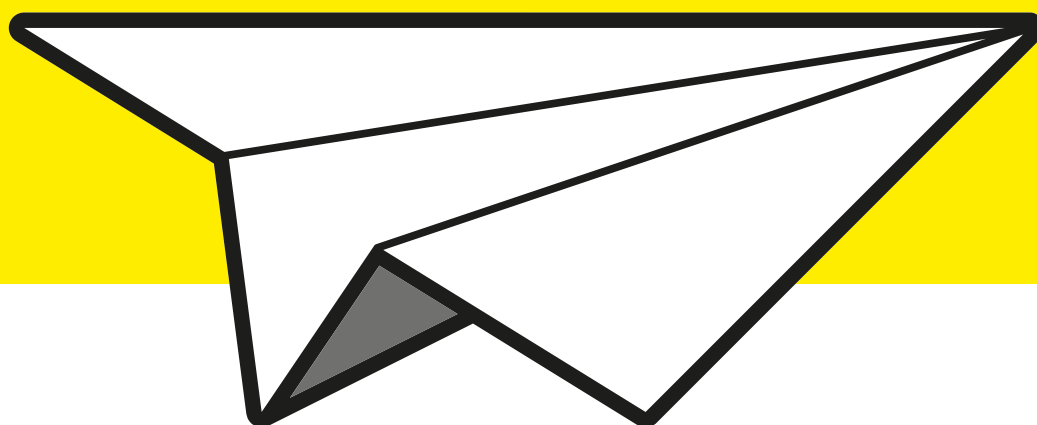


**WEIGHTPACK.com**  
i n n o v a t i o n   f i r s t





# SEMPLIFICA LA STAMPA



## PERCHÉ SCEGLIERCI?

- ✓ Stampa Offset e Digitale
- ✓ Piccolo e Grande Formato
- ✓ Più di 15.000 utenti
- ✓ Puntualità degli ordini
- ✓ Assistenza professionale
- ✓ Personalizzazione dei prodotti

Recensioni **9.2/10** ★★★★★

[WWW.SPRINT24.COM](http://WWW.SPRINT24.COM)





# Umbra Packaging

s.r.l.

**PACKAGING SYSTEM MACHINERIES**



**AT THE VANGUARD OF THE PACKAGING TECHNOLOGY  
LEADER IN THE PETFOOD INDUSTRY**

**SPECIALIST IN BAGGING AND PALETTIZING MACHINES**

**- HIGH EFFICIENCY AND PRODUCTIVITY**  
BAG SIZE FROM:

50 GR TO 3 KG UP TO 60 B/H  
200 GR TO 5 KG UP TO 40 B/H  
1 KG TO 30 KG UP TO 30 B/H

**- WORKABLE BAGS**

FILL AND SEAL ALL TYPES AND KINDS OF BAGS:

TOP ZIP, DOY PACK, HIDE ZIP, TOP SLIDER,  
MINI PET PACK, FRONT ZIPPER, EASY OPEN  
MATERIAL: PE, PAPER, POLYWOVEN AND PLASTIC



**UP - 1000 PRO**

**- SELF ADJUSTING**

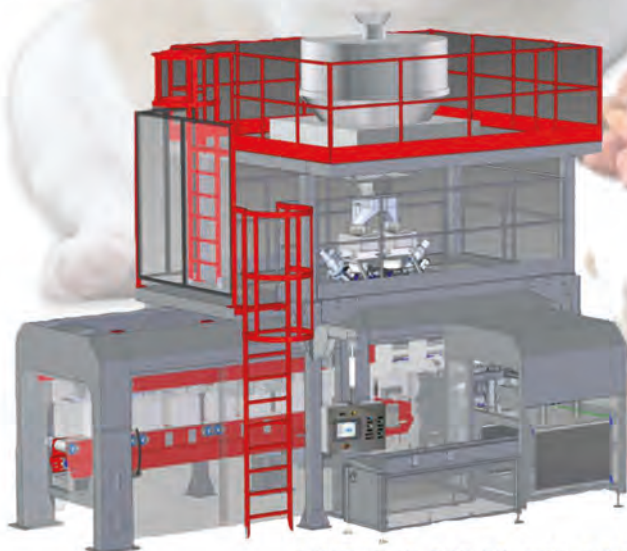
AUTOMATIC CHANGEOVER FOR ALL BAGS FORMATS

**- CLOSING SYSTEM AVAILABLE**

SEALING; PINCH TOP; DOUBLE FOLD WITH GLUE; SEWING;

**- HYGIENIC**

DESIGNED AND MANUFACTURED FOR AN EASY ACCESS AND  
INTERNAL CLEANING INSPECTION



**UPS MINI PLUS**

**TURN KEY PROJECT**

**- BUNDLING MACHINE**

FOR BAGS FROM 0,2 KG TO 5 KG

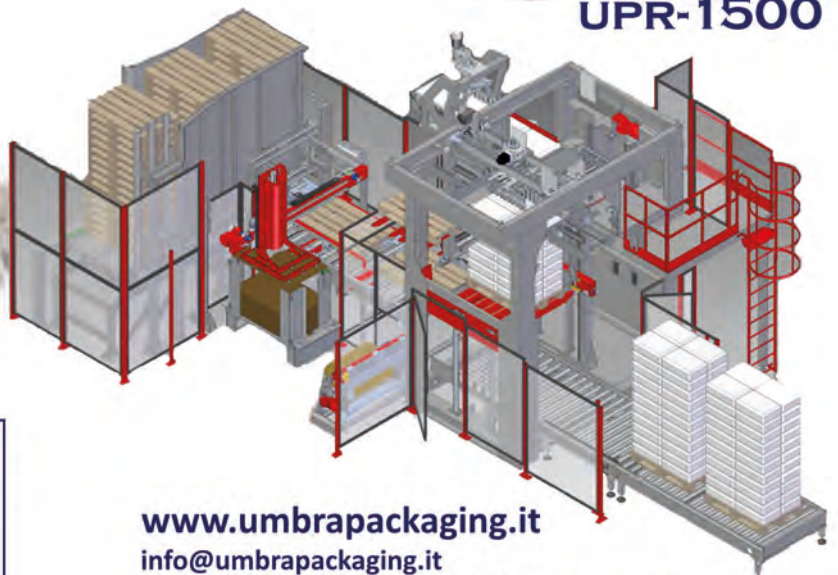
**- PALETTIZER MACHINE**

FOR BUNDLES, BAGS AND BOXES

**- WRAPPING MACHINE**

**- BAG IN BOX MACHINE**

FOR BAGS FROM 50 GR TO 5 KG



**UPR-1500**

**FOLLOW US AT:**



29 MAY - 1 JUNE  
STAND B57



5 - 8 JUNE  
STAND 2700



26 - 29 JUNE  
STAND C-100

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

[info@umbrapackaging.it](mailto:info@umbrapackaging.it)

PHONE: +39 075.809780 - +39 348 6651630

VIALE DEI PINI 46/48 - PETRIGNANO DI ASSISI - PG - ITALY



## 1-75

PROCESSING & PACKAGING



PROCESSING & PACKAGING

## 76-168

FOCUS ON

**ITECH ITALIA SRL:** PROGETTAZIONE E FORNITURA DI IMPIANTI E LINEE COMPLETE. pag 36/40

## 169-183

LOGISTICA-MOVIMENTAZIONE-STOCCAGGIO



FOCUS ON

**SAP ITALIA SRL:** ASEPTO-R, UNA NUOVA GAMMA DI STERILIZZATORI UHT NATA IN COLLABORAZIONE CON REFRESCO. pag 152/154

## 184-199

PASTA&BAKERY

## 200-215

ETICHETTATURA-CODIFICA



LOGISTICA-MOVIMENTAZIONE-STOCCAGGIO

## 218-228

FIERE

**BITO ITALIA SRL:** SOLUZIONI DI STOCCAGGIO E MOVIMENTAZIONE ADATTE AL SETTORE ALIMENTARE E DELLE BEVANDE. pag 170/173

dal 2016

**EDITRICE ZEUS** è

**PARTNER UFFICIALE**

delle principali

**CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE NEL MONDO**

scopri quali:



# DRINK TECHNOLOGY MAGAZINE

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



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





## PASTA&BAKERY

**AIR INTERNATIONAL SRL:** DA AIR INTERNATIONAL ARIA DI INNOVAZIONE SULL'INDUSTRIA MOLITORIA. pag 184/187



## ETICHETTATURA-CODIFICA

**MARKING PRODUCTS SRL:** LE ULTIME NOVITA' DI MARKING PRODUCTS SRL PER LA MARCATURA INDUSTRIALE DEI PRODUTTORI DISTRIBUITI IN ESCLUSIVA. pag 206/208



## FIERE

**UPAKOVKA 2019:** SEGNALI ESTREMAMENTE POSITIVI PER IL MERCATO RUSSO pag 218/220

Redazione, sede legale  
e amministrazione:

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

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

**Novità e panorama dei fornitori  
di macchine, impianti, prodotti  
e attrezzature per l'industria alimentare**  
anno XXXVIII - n. 4 - Settembre 2018

### Direttore Responsabile

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

### Coordinamento Redazione

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

### Redazione

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

### Contabilità

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

### Grafica, progettazione e Impaginazione

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

### Tipografia

Faenza Printing Industries Spa

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

Vietata 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

**EDITRICE  
zeus**



ci trovi a...

PAD D1  
STAND A29



MILANO

iran  
food + bev tec

Tehran  
Stand stampa internazionale

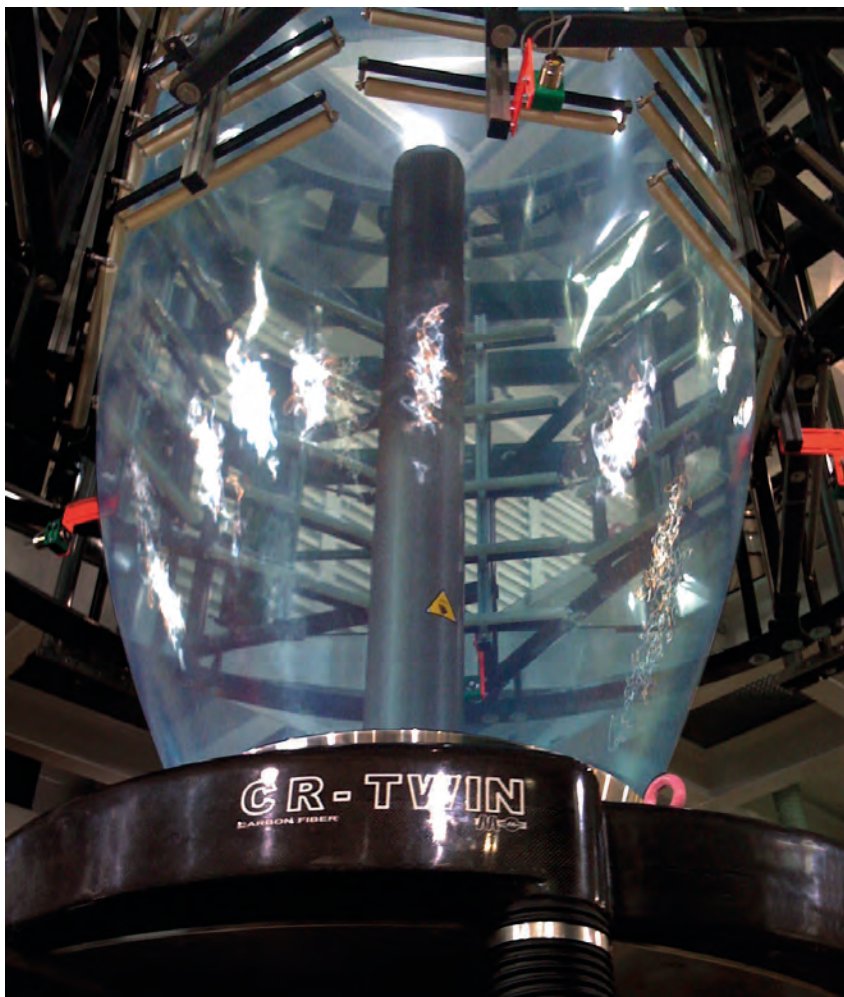
# Alfapack materiali per l'imballaggio

**V**iviamo nell'era della trasformazione, dove il mercato globale impone le regole ed i ritmi del commercio, gli sforzi che alcuni governi mettono in campo per arginare lo strapotere del mercato e reimpossessarsi della propria autorità si rivelano dei palliativi fuori dal tempo, per tanto, alle aziende non resta che navigare in quest'oceano impetuoso assecondandone le condizioni.

Così, la nostra azienda, nata ai bagliori del nuovo millennio come un'impresa commerciale per la fornitura di generici materiali per l'imballaggio, ha sin da subito assecondato le esigenze del mercato e si è sviluppata seguendo le linee di tendenza della domanda, accogliendo le richieste di un prodotto sempre più su misura ed un servizio tempestivo, trasformandosi in produttore di sacchi e sacchetti in polietilene, senza tuttavia abbandonare le proprie origini e continuando ad accrescere la conoscenza dei nuovi materiali e le competenze per la loro applicazione.

Per la natura del nostro prodotto di consumo, puntiamo a costruire partnership durature con la nostra clientela riuscendo spesso ad anticipare le esigenze stesse del cliente.

Quest'anno abbiamo introdotto un nuovo impianto di lavorazione dei sacchi con un sistema digitale di controllo delle inclusioni di ultima generazione, per venire incontro alla sempre più crescente esigenza di prodotti adatti alle lavorazioni in



camera bianca, esenti dalle contaminazioni da insetti, le più fastidiose ed incontenibili nell'ambito dei prodotti estrusi in bolla.

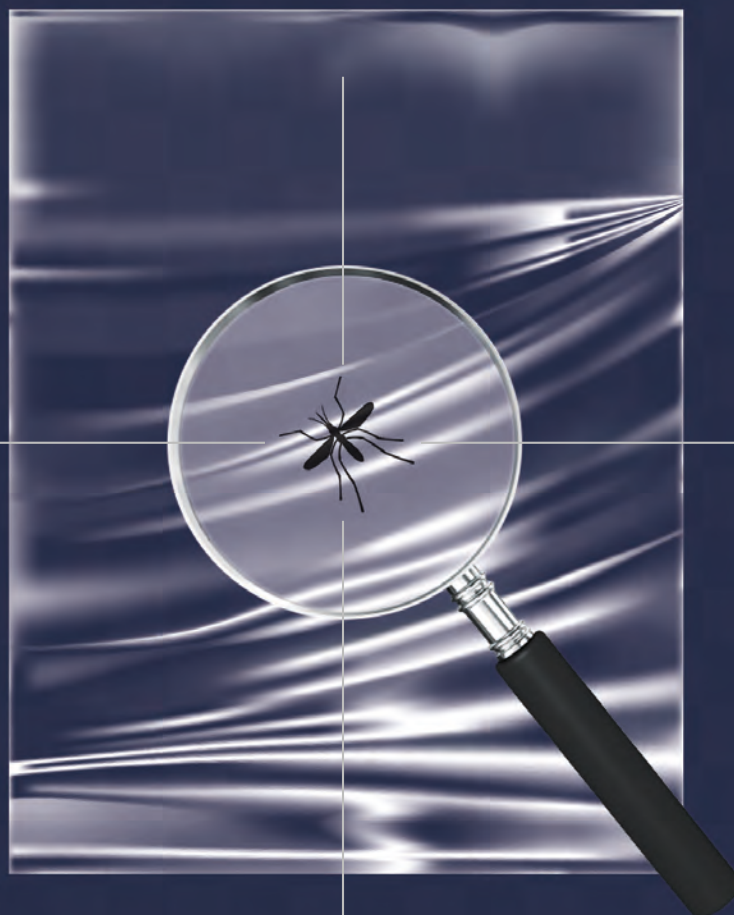
Il nostro invito è rivolto dunque a tutte le aziende che desiderano mi-

gliorare le performance della propria linea di approvvigionamento senza rinunciare alla competitività dei costi sostenuti. 🏠

**Visita:**  
**[www.alfapack.it](http://www.alfapack.it)**



LET'S PACK TOGETHER



PRODUCIAMO  
SACCHETTI IN POLIETILENE  
**ESENTI DA INCLUSIONI**  
PER LAVORAZIONI  
IN CAMERA BIANCA

Grazie all'ausilio di un sistema digitale di visione di ultima generazione, riusciamo ad individuare ed eliminare anche le micro inclusioni nel polietilene, come i più piccoli insetti, garantendo i più alti standard di purezza del prodotto richiesti nelle lavorazioni in camera bianca.



# Intervista con Bondani Packing System: sistemi di imballaggio e movimentazione per prodotti alimentari

## **C**i illustri in generale la vostra produzione

L'Azienda Bondani opera dal 1994 nel comparto dell'industria alimentare, nello specifico nel settore della movimentazione, dell'incartonnamento e la palettizzazione di brik, vasetti, bottiglie e barattoli. Tra i macchinari prodotti da Bondani vanno sicuramente citate: incartonnatrici; clusteratrici multipack e palettizzatori. Macchine in grado di soddisfare le particolari esigenze produttive dei clienti.

## Quali sono i vantaggi di macchine di qualità?

I vantaggi dei macchinari a marchio Bondani, costruiti secondo elevati standard qualitativi, sono determinati dall'impiego di componentistica di primo livello e dalla semplicità di utilizzo delle macchine stesse. Per questo, l'azienda affianca al concetto di qualità quello della semplicità, che unito ai bassi costi di manutenzione, fanno di Bondani un valido Partner per le industrie produttive nell'industria alimentare.

## Come si seleziona la tecnologia più adatta alle esigenze di un cliente?

I passi per la scelta della tecnologia più adatta, sono affidati al team di esperti altamente qualificati che operano all'interno dell'azienda; analizzando le specifiche esigenze del cliente, e sviluppando il progetto tecnico in base al grado di automazione richiesta.

**I nostri lettori sono principalmente l'industria alimentare. Come rispondono i vostri pro-**



## dotti alle esigenze dell'industria alimentare?

Il know-how del settore dell'industria alimentare che Bondani ha maturato nei decenni di attività rende l'azienda, un riferimento molto valido nella movimentazione: nel latte e suoi derivati, del pomodoro, del vino e dei succhi di frutta.

L'azienda, realizza sistemi integrati, capaci di velocizzare i processi produttivi e organizzare nel modo più efficiente lo spazio, non solo con progetti nuovi, ma anche con ammodernamenti di quelli esistenti, rispondendo così, alle più complesse problematiche di imballaggio e movimentazione di prodotti.

## Può farci un esempio concreto di un vantaggio che ha un vostro cliente a utilizzare i vostri prodotti?

In riferimento ad una linea di movimentazione ed incartonnamento:

- la personalizzazione completa del progetto
- la gestione integrata della linea,

- i bassi costi di manutenzione
- l'assistenza post-vendita veloce ed efficiente.

## Dov'è la produzione? E in quali mercati mondiali esportate?

L'azienda Bondani è strategicamente ubicata, nel cuore della food-valley italiana in provincia di Parma, dove avviene la progettazione, la costruzione e il montaggio dell'intera gamma produttiva. Ad oggi il mercato di riferimento dell'azienda è l'Italia, ma diverse realizzazioni sono state esportate nei paesi dell'Est Europa, in Francia e in Nord Africa.

## Ci illustri i progetti per il futuro

L'azienda Bondani, tutt'oggi sta sviluppando modernizzazioni per la revisione di impianti già esistenti, ed è impegnata nella ricerca di nuovi mercati, sviluppando e ampliando la rete commerciale all'estero. 🏠

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





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



# E A VALLE?

## **BONDANI**

**PACKING SYSTEMS**

Sistemi su misura per packing, movimentazione e pallettizzazione



**IMBALLARE,  
MOVIMENTARE,  
PALLETTIZZARE**



**E PREDISPORRE  
LO STOCCAGGIO IN  
MAGAZZINO.**



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



**Sistemi**  
PACKING SYSTEMS



# Balluff, specialista nel settore della sensoristica

**I** pack-Ima 2018, la fiera specializzata del processing e packaging, food e non food, si terrà dal 29 maggio al 01 giugno 2018 presso Fieramilano. Innovazione tecnologica e internazionalità sono le parole chiave dell'edizione 2018, che si avvale di nuove partnership strategiche (Fieramilano e UCIMA) e di piani di sviluppo e promozione mirati. Al debutto "THE INNOVATION ALLIANCE": cinque fiere sinergiche che offrono una proposta qualificata, ricca e completa per attrarre sempre più buyer internazionali e sviluppare al meglio il business di espositori e visitatori.

Il marchio Balluff, da specialista nel settore della sensoristica e fornitore di soluzioni per l'automazione, si presenterà nella veste evoluta che ci caratterizza da 2 anni a questa parte, cioè "Innovating Automation", prendendo parte all'importante evento e presentando numerose novità nel suo portfolio di prodotti presso il Padiglione 5 - Stand A45.

Balluff è la soluzione ideale per chiunque sia interessato a cambi di formato veloci utilizzando movimenti ad alta precisione con sistemi di misura e posizione, nonché la garanzia di qualità e affidabilità fino al cosiddetto "lotto1" che caratterizza la massima flessibilità produttiva.

Verrà appunto mostrato come possa essere aumentata consi-



Sensore capacitivo adesivo per controllo di livello



IO-LINK Hub con custodia Inox



# BALLUFF



Credit: Krones AG

**B** *innovating automation*

## SI POSSONO AFFRONTARE ANCHE SFIDE COMPLESSE? CERTO.

Con sensori di qualità, pregiati sistemi di identificazione/rete e molta dedizione accresciamo la vostra competitività.

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



derevolmente la flessibilità della macchina attraverso il veloce e affidabile riconoscimento delle parti interscambiabili utilizzando l'RFID o i sistemi di visione.

Si parlerà inoltre di come l'utilizzo di IO-Link aiuti a semplificare l'installazione di un sistema, abbassi le tempistiche di setup e di ordine, riduca i costi e di come i concetti di diagnostica intelligente e parametrizzazione possano venire implementati velocemente e con ottimo rapporto costo/efficacia. Con il nuovo standard di comunicazione i concetti di modularizzazione intelligente possono essere facilmente implementati grazie al plug-and-play. IO-Link è considerato abilitante per l'Industry 4.0.

Altra tematica importante è quella del controllo di livello. Balluff è la prima azienda sul mercato ad offrire sensori capacitivi autoadesivi in classe di protezione IP 67 per controllo di livello continuativo ed in assenza di contatto su recipienti non conduttivi o pareti esterne di tubi di vetro, plastica o ceramica. La testa flessibile del sensore, con un range di monitoraggio fino ad una lunghezza di 850mm, può essere tagliata autonomamente in loco alla lunghezza desiderata (minimo 108mm) e facilmente attaccata a pareti di serbatoi mediante la superficie adesiva integrata, senza necessità di accessori aggiuntivi.

Una ulteriore novità è rappresentata dai moduli I/O con 8 porte IO-Link e nodi IO-Link con porta di estensione "DaisyChain". Questi fanno parte della nuova famiglia di moduli distribuzione I/O IP67 per condizioni estreme nel mercato delle macchine per Food/Beverage e Pharma. I moduli resi-

IO-LINK Master Profinet con custodia inox



stenti a corrosione e ai detergenti e in acciaio inossidabile offrono un design dalla pulizia facile e sono certificati Ecolab. Assicurano una trasmissione di segnale affidabile ed a prova di errore anche in ambienti gravosi e ad alta velocità di trasmissione dati.

Tracciabilità affidabile di tutti i dati attraverso le elevate prestazioni dell'RFID: un altro topic importante in questa fiera.

I sensori Balluff del vasto portfolio di prodotti con design per lavaggi ad alta pressione e con certificazione Ecolab per il settore igienico offrono tutto per rendere il processo di confezionamento sicuro, stabile e igienico.

I materiali delle custodie, sicuri per i generi alimentari e resistenti ad agenti di pulizia aggressivi,

li rendono la scelta numero uno per processi in ambienti umidi e che necessitano di igiene elevata tipici dell'industria alimentare. La grande tenuta grazie alle certificazioni IP67, IP68 e IP69K così come la resistenza a temperature fino a 120° garantiscono la migliore qualità per una lunga durata di vita del prodotto e per l'affidabilità del processo.

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

# BALLUFF





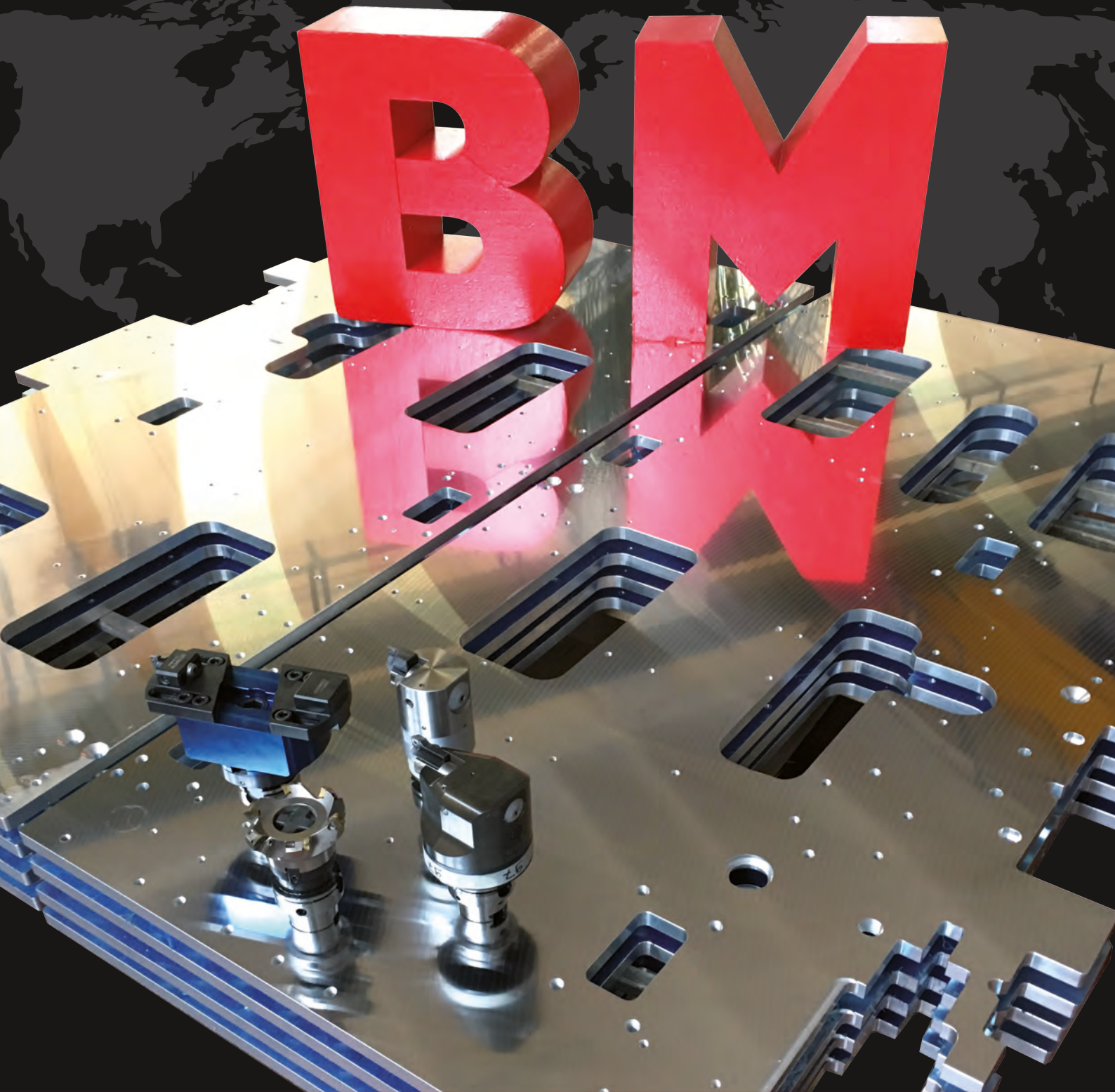
**Group**  
group

## LAVORAZIONI MECCANICHE

Qualità, velocità e servizio sono i nostri  
punti di forza

## MACHINING

Quality, speed and service are our  
strenghts



B.M. Groups.r.l. - Via Garziere, 36 - 36010 Zanè (VI) Italy - T. +39 0445.314036 - F. +39 0445.314911  
e-mail: [bm@bmgroupsrl.com](mailto:bm@bmgroupsrl.com) - [www.bmgroupsrl.com](http://www.bmgroupsrl.com) - [www.bmanodizzazione.com](http://www.bmanodizzazione.com)

# BM Group: sempre un passo avanti

**S**toria di un'azienda vicentina che ha puntato tutto sull'innovazione ed ha sconfitto la crisi investendo in formazione e in tecnologia

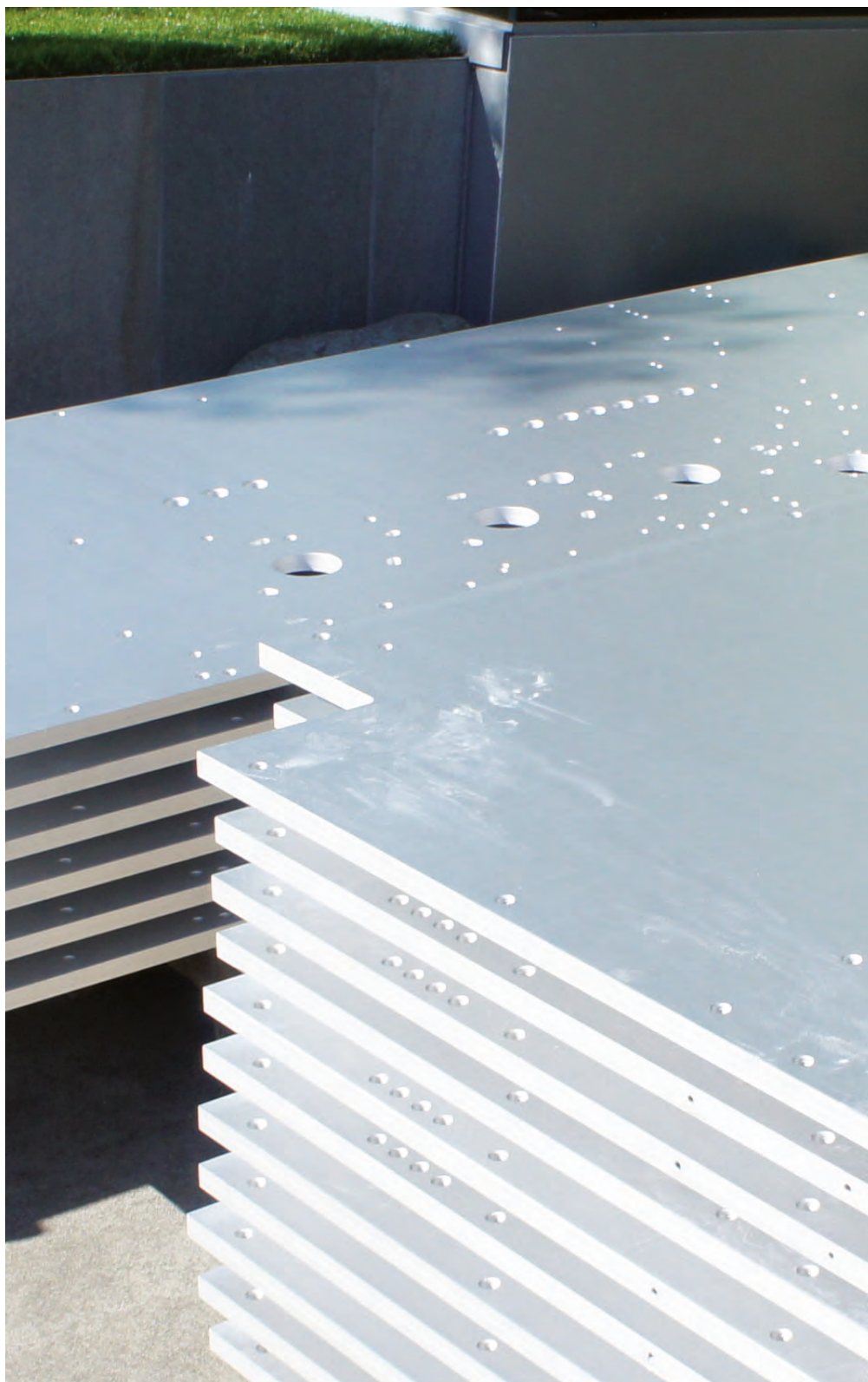
La società **B.M. Anodizzazione Alluminio** è nata nel 1973 nella provincia di Vicenza **specializzata nell'anodizzazione dell'alluminio** attualmente amministrata dalla seconda generazione **diventata in seguito B.M. Group**, è gestita da un team giovane e dinamico che negli anni ha spinto l'azienda verso una continua innovazione **inserendo le lavorazioni meccaniche**.

La filosofia che guida da sempre i titolari è "evolversi non accontentarsi mai del traguardo raggiunto, consapevoli del fatto che la sfida più grande sarà la prossima". Infatti B.M. può raccontare una lunga storia di cambiamenti e di innovazioni che l'hanno condotta ai traguardi attuali.

L'evoluzione dell'azienda ha portato non soltanto ad una trasformazione strutturale, ma ha rinnovato a 360 gradi sia il livello produttivo che quello organizzativo.

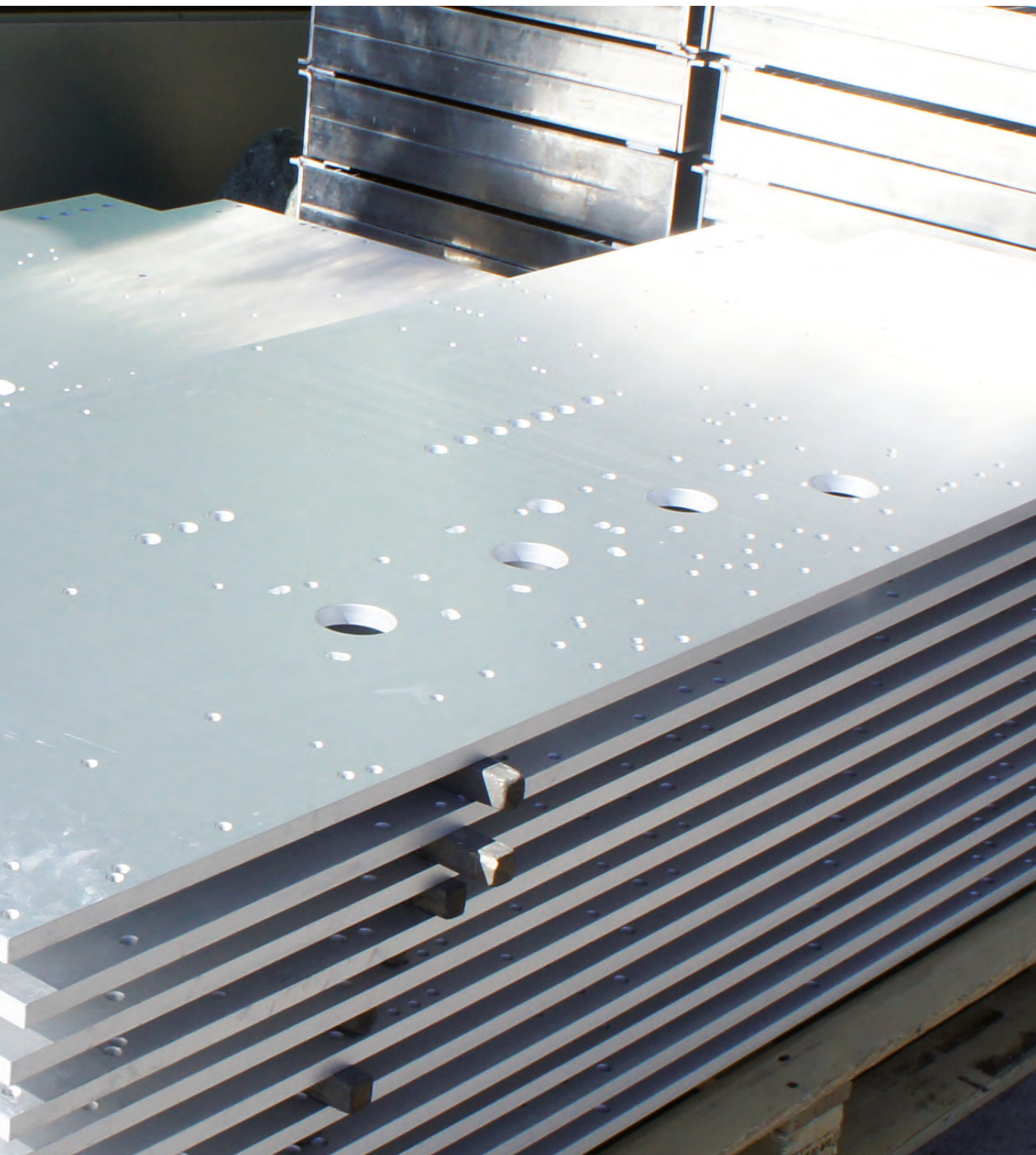
Iniziando con la completa sostituzione dell'impianto galvanico, e rivolgendo una particolare attenzione al tema ambientale abbiamo sostituito anche l'impianto di depurazione realizzato con tecniche di ultima generazione, garantendo notevoli capacità di riciclo.

I nostri servizi sono rivolti ai produttori di macchine e impianti industriali, ma non solo, possiamo intervenire ovunque vi sia utilizzo di alluminio a livello industriale, o dove





**LEADER** nelle lavorazioni meccaniche  
di piastre di alluminio  
e anodizzazione alluminio





siano necessari trattamenti di anodizzazione, spaziando nei più diversi settori industriali.

Dal 2012 è stato ristrutturato e riorganizzato tutto il reparto di produzione seguendo il modello della lean organisation. Nel 2015 è stato ultimato l'ampliamento dell'unità produttiva e sono stati inaugurati i nuovi uffici direzionali, ottenendo la certificazione ISO 9001:2015.

Ma non è tutto: nel 2017 è nata la nuova sede dedicata alle lavorazioni meccaniche per la realizzazione di piastre di alluminio di grandi dimensioni.

### LAVORAZIONI MECCANICHE PIASTRE DI ALLUMINIO

#### Innovare per competere

**B.M. Group**, forte di oltre 40 anni di esperienza, rappresenta attualmente una solida realtà che può proporsi sul mercato europeo con competenza e professionalità, grazie anche alla formazione costante dei suoi operatori. **Avendo inserito anche le**

**lavorazioni meccaniche, i clienti di B.M. possono contare su un partner unico per tutte le lavorazioni, questo consente al cliente di ridurre costi e tempi di lavorazione**, noi puntiamo a fornire consulenza, servizio, qualità e prezzo seguendo fin dalle prime fasi del progetto, dalla scelta della lega, al trattamento di anodizzazione. Partendo dal disegno tecnico (DWG o DXF) fornito dal cliente, B.M. è in grado di produrre piastre di alluminio di grandi dimensioni garantendo massima precisione nelle lavorazioni, mantenendo un eccezionale rapporto qualità-prezzo e velocità nei tempi di realizzazione ridotte.


Il magazzino interno è fornito di leghe di alluminio quali 5083 laminato - 5083 fuso fresato - Fibril - 6082 e su richiesta anche leghe speciali come Avional 2017 e Ergal 7075.

Questo consente all'azienda di rispondere con tempestività ed efficienza ad ogni esigenza dei clienti.

**Respiro internazionale**

**Busin Silvano** Presidente e **Marina Vitacca** Amministratore Delegato di B.M. Group, raccontano: "Il punto di svolta è stato nel 2009. Infatti B.M. ha sfruttato proprio gli anni di crisi per investire, accettando sfide che per altri potevano sembrare insormontabili. Questo è stato possibile grazie alla nostra solidità finanziaria e ad una lungimirante visione d'impresa, oltre alla struttura snella e flessibile di cui è sempre stata dotata la nostra azienda. Anche l'immagine aziendale e la sua presentazione al pubblico per noi sono fattori fondamentali, per cui ne curiamo con attenzione tutti gli aspetti, dal marketing agli eventi". Motivo per cui consideriamo di fondamentale importanza il mercato europeo che da sempre apprezza e ricerca il Made in Italy e dimostra di gradire il nostro know-how e la nostra capacità di offrire un rapporto ottimale qualità-prezzo".

#### Il capitale umano

La fornitura di un buon prodotto dipende sì da molteplici fattori, ma il più importante è saper cogliere le esigenze del cliente e trasformare i problemi o le difficoltà in opportunità: questo è possibile quando si ha a disposizione una struttura organizzata e flessibile con personale altamente qualificato, in grado di far fronte alle più diverse necessità produttive. Guardando alla situazione attuale delle imprese italiane, la dirigente di B.M. Group ritiene che per facilitare la ripresa del mercato sia necessaria una forte spinta da parte del Governo, volta a snellire le procedure burocratiche e a diminuire la pressione fiscale sulle imprese. Fortunatamente - conclude Marina Vitacca - gli imprenditori Italiani, dal più piccolo al più grande, sono dotati di una notevole capacità di inventiva che, unita al know-how e alla serietà professionale, li rendono partner formidabili e, in alcuni casi, davvero unici". 

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

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





FOOD SAFETY



OPERATIONAL EFFICIENCY



SHELF LIFE EXTENSION



BRAND BUILDING

# I VOSTRI PROFITTI A PROVA DI PERDITE

Un produttore di carne ha bisogno di confezioni resistenti per proteggere i propri prodotti ma sempre più innovative per una migliore produttività.

Ecco **Cryovac® OptiDure™** di **Sealed Air**. Questo sacco multistrato di nuova generazione è estremamente resistente anche a spessori ridotti. L'ottima saldabilità migliora la produttività, riduce lo scarto e consente una maggiore automazione. **Cryovac OptiDure** assicura che il vostro prodotto arrivi integro alla sua destinazione.

Scoprite come il sacco **Cryovac OptiDure** può aiutarvi ad aumentare l'efficienza operativa e la produttività: [sealedair.com/optidure](http://sealedair.com/optidure).



**CRYOVAC®**

# Schib Packaging e Hayssen Flexible Systems si presentano a Ipack-Ima sotto l'egida di BW Flexible Systems

**D**al 1° gennaio 2018 le aziende italiane Schib Packaging e Hayssen Flexible Systems Simionato fanno parte della divisione BW Flexible Systems di Barry-Wehmiller, leader mondiale nel campo dell'imballaggio flessibile, che vanta un fatturato di oltre tre miliardi di dollari e un team di più di 12.000 persone, distribuite in oltre cento siti in tutto il mondo.

BW Flexible Systems rappresenta la sinergia globale di diverse aziende costruttrici di sistemi di riempimento e confezionamento di migliaia di prodotti food e non-food.

Queste aziende, collettivamente e grazie alle loro diverse competenze, sono in grado di fornire una gamma completa di macchine, che comprende tecnologia form-fill-seal verticale e orizzontale tipo flow-pack, tradizionale o richiudibile, e relativi sistemi di alimentazione.

Completano l'offerta sistemi per riempimento e sigillatura di buste preformate, tecnologia per la realizzazione delle stesse, soluzioni di palettizzazione e stretch-wrapping.

Oltre a Schib e Hayssen Flexible Systems, della divisione fanno parte anche Hudson-Sharp, Thiele, Rose Forgrove, Sandiacre e Symach.

Dal 1968 Schib Packaging progetta, realizza e installa sistemi di confezionamento orizzontale di tipo flow pack primario e secondario, destinati all'industria alimentare e al non-food.

Con il suo nuovo assetto all'interno







# Schib

Barry-Wehmiller Flexible Systems



## BW Flexible Systems

A Barry-Wehmiller Packaging Company



del gruppo Barry-Wehmler, Schib si evolve da azienda familiare a global player, in grado di competere su scala mondiale grazie all'introduzione dei principi Lean, che ne accrescono l'efficienza produttiva.

Da sempre attenta all'innovazione tecnologica, Schib utilizza la digitalizzazione per aderire al modello di Industria 4.0 e al concetto di Smart Factory, fondato sull'interconnettività, la comunicazione, la gestione e l'analisi dei dati in tempo reale. Questi strumenti offrono reali opportu-

nità di miglioramento all'utilizzatore finale, sia in termini di produttività che di qualità, ottimizzando gli indici di prestazione come l'OEE, il TCO e il TPM.


Schib inoltre si impegna costantemente a fornire ai propri clienti valore aggiunto, ponendo sempre tra gli obiettivi principali della propria attività la totale soddisfazione del cliente, a cui garantisce un servizio impeccabile e un supporto tecnico che si protrae per tutto il ciclo di vita dell'impianto, sia che si tratti di

macchine singole, sia che si tratti di linee integrate più complesse.

Quest'anno ricorre il cinquantesimo anniversario di Schib Packaging e a maggio l'azienda prenderà parte alla fiera Ipack-Ima (Padiglione 7, Stand B17), in cordata con le consociate Hayssen Flexible Systems di Mestrino, specializzata in sistemi di confezionamento verticale e pesatrici multiteste, Hudson-Sharp, azienda che sviluppa tecnologia per il bag converting e infine Symach, specializzata in soluzioni per il riempimento di buste preformate e palettizzazione.

Tra le innovazioni proposte da Schib Packaging, vi sarà la confezionatrice orizzontale flow pack Schib CO 90 ridisegnata e migliorata nei vari componenti e gruppi e completata da un pacchetto software arricchito di nuove funzioni. Per raggiungere le massime prestazioni in termini di produttività e qualità, la macchina dispone di un ulteriore pacchetto Industria 4.0 opzionale, per il collegamento a distanza e la rilevazione diagnostica e statistica.

Una speciale soluzione robotizzata messa a punto dall'integratore Essebi Automation, con il supporto di Staubli Robotics Italia, provvede al processo di alimentazione. Grazie a queste recenti integrazioni, la velocità del sistema Schib che sarà esposto in fiera raggiungerà le 300 confezioni di snack al minuto.

Inoltre, alla manifestazione milanese verrà esposta anche la nuova confezionatrice verticale Hayssen Doyzip 380 completa di pesatrice, della consociata italiana Hayssen Flexible Systems. 

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

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

**SCHIB** 50 YEARS  
1968 - 2018







# We care about your product.

BUCKET ELEVATORS • CONVEYOR BELTS • REVOLVING TABLES • SPIRAL DESCENDERS • CONTINUOUS LOADING ELEVATORS • CUSTOMIZED SOLUTIONS



The quality of the project is our top priority. The attention we pay to our clients is another cornerstone of our mission. And then there is that passion that has driven us since our founding forty years ago. This is why our conveyor systems for handling products like pasta, cereals, dried fruit, pet food, and pharmaceuticals are on the cutting-edge for their efficiency and reliability: because every detail of the construction, functions, and performance is studied ad hoc to carefully and safely handle your product.



Pad 7  
Stand A06

# Memjet e Rigoli annunciano la loro prima soluzione per imballaggi flessibili

## MVZ di Rigoli offre nuove possibilità per la produzione di imballaggi on-demand

**M**emjet (memjet.com), sviluppatore leader di tecnologie di stampa a getto di inchiostro, ha annunciato oggi che il suo partner OEM, Rigoli s.r.l. (rigolisrl.com), ha lanciato la nuova Rigoli MVZ: la prima stampante a getto di inchiostro roll-to-roll, per la stampa di grande formato, basata su tecnologia Memjet e pensata per la produzione di imballaggi flessibili.

Questa nuova soluzione economica consente agli utenti di produrre tirature medio-basse di imballaggi flessibili personalizzati e a colori, oggi molto richiesti dal mercato. Rigoli dimostrerà il funzionamento della stampante e mostrerà esempi di imballaggi personalizzati nel corso della prossima fiera IPACK-IMA 2018, che si terrà dal 29 maggio al 1° giugno 2018, a Milano, in Italia.

La MVZ è una soluzione unica che offre la massima flessibilità. Grazie al piccolo ingombro, questa soluzione di stampa per imballaggi può essere facilmente posizionata tra le apparecchiature dedicate alla finitura.

L'utilizzo della tecnologia di stampa Memjet consente inoltre di offrire la stampante ad un basso costo iniziale.

Ciò significa che gli utenti potranno realizzare un ritorno sugli investimenti più rapido, grazie all'aumen-



since 1945  **RIGOLI s.r.l.**  
Original Solutions

to della produttività e alla riduzione di inventario e costi di scarto. Questa combinazione di funzionalità e qualità rende la MVZ diversa da tutte le altre soluzioni presenti sul mercato.

“Visto l’aumento continuo dei prodotti portati sul mercato dai diversi brand, la produzione di imballaggi ha faticato a restare al passo”, ha detto Kevin Shimamoto, Chief Marketing Officer di Memjet.





“Sempre più spesso le soluzioni di stampa per gli imballaggi sono carenti in quanto a qualità, flessibilità e accessibilità economica, caratteristiche necessarie per produrre basse tirature di imballaggi on-demand, personalizzabili in fase avanzata.

La famiglia di prodotti Rigoli MVZ rappresenta un grande passo avanti in questo senso, consentendo alle aziende di aggiungere gli imballaggi flessibili alla loro offerta commerciale in modo più rapido, semplice ed economico”.

#### **Gli imballaggi on-demand diventano una realtà**

La MVZ consente a brand e converter di produrre imballaggi diversificati per un'ampia gamma di applicazioni, misure e substrati. Gli imballaggi possono essere prodotti sia off-line che on-line per creare soluzioni personalizzate.

Zsolt Tarjanyi, Managing Director di Rigoli s.r.l, ha affermato: “Il mercato deve far fronte a una domanda crescente di imballaggi con brand, messaggi, dimensioni e forme differenti e la stampante MVZ ne consente la realizzazione.

Offre la velocità, la qualità delle immagini, l'affidabilità e il prezzo accessibile che gli utenti oggi richiedono e che solo la tecnologia Memjet può offrire”.

La Rigoli MVZ1000 supporta substrati con un'ampiezza fino a 1067 mm. La stampante include uno svolgitore e un avvolgitore in grado di alloggiare rotoli maxi. Le opzioni di riavvolgimento consentono la stampa sul lato superiore o inferiore, migliorando l'efficienza.

Le stampanti MVZ possono anche essere equipaggiate con un'unità di buffering che ne consente l'installazione on-line con altre apparecchiature di finitura, quali sistemi di laminatura, taglio e riempimento.

L'installazione on-line consente di risparmiare tempo ed evitare passaggi non necessari nella procedura di produzione.

La qualità ottenuta dalle stampanti Rigoli MVZ eguaglia quella delle stampanti offset.

Basata sulla tecnologia Memjet per la stampa di ampio formato a passata singola, la soluzione consente di ottenere una risoluzione di stampa di 1600 x 1600 dpi a una velocità di 9 m/minuto o di 1600 x 800 dpi a una velocità di 18 m/minuto.

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

**RIGOLI s.r.l.**  
Original Solutions

**Wide format specialist**  
Folders, trimmers, printers, scanners

# Simi Group, ampia scelta di prodotti per l'imballo e focus sulla qualità'



**S**imi group proviene da una lunga storia aziendale, iniziata nel dopoguerra con l'importazione di banda stagnata per il settore alimentare.

Nel tempo non ha mai smesso di fare continua innovazione dei processi, investimenti nella produzione di nastro adesivo, differenziazione di prodotto e ricerca di nuove soluzioni per l'imballo dei suoi clienti.

Il valore guida è quello del servizio: in un mondo dove l'imballaggio è un ambiente molto orientato al prezzo ed erroneamente considerato non strategico, Simi Group offre competenza, rapidità, ampia scelta di prodotti e ottima qualità.

Si inventano soluzioni d'imballo, si ricercano e si consegnano a domicilio. Il cliente può così pianificare tutto con cura, sulla base delle sue esigenze. Quando richiesto, un

team di esperti offre consulenza per definire le specifiche tecniche ideali di una particolare applicazione.

La politica del servizio e della qualità di Simi Group si traduce per i clienti nella riduzione di costi non necessari e nella massima affidabilità di ogni processo.

Tutto questo con energie rinnovabili. 🏠

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

INNOVAZIONE CONTINUA  
DEI PROCESSI

CERTIFICAZIONE  
DI QUALITÀ



DIFFERENZIAZIONE  
DEI PRODOTTI

PRODOTTI SU MISURA  
DEL CLIENTE



Your first true  
packaging is the  
printed adhesive  
tape,



the first one  
telling  
your story.

## Personalized adhesive tapes: the first impression is what remains.

Do you care about quality? Are you customer-oriented? Do you consider a key-success factor being recognized throughout the supplier chain? Do you want all of your efforts to be recognized immediately?

Start with the branded adhesive tape because it is your first image, your first true packaging.

Simi Group has the quality, the experience, the service and the technology to support you in this project.

 [info@simisrl.it](mailto:info@simisrl.it)

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



Quasi tutto per l'imballaggio



# Omag, oltre 40 anni di esperienza nel food packaging



**omag**  
Flexibility in Packaging

**D**al 1973 Omag progetta e realizza confezionatrici verticali ed orizzontali, a movimenti continui o intermittenti per il confezionamento di prodotti polverosi, granulari, liquidi, pastosi e cremosi in buste saldate sui 4 lati, stick-pack, doy-pack o stand-up.

Oltre 40 anni di esperienza e know-how garantiscono la progettazione di soluzioni ottimizzate in base alle necessità produttive del cliente.

Ogni confezionatrice può essere realizzata su un numero variabile di file, equipaggiata con diversi gruppi di dosaggio, abbinata a sistemi di conteggio robotizzati, astucciatrici e incartonatrici, completata con diversi optional – marcatori per la stampa di numero di lotto e scadenza, bilance, ecc.

#### Innovazione e Industria 4.0

Negli ultimi anni Omag si è distinta

a livello nazionale ed internazionale per una fortissima crescita in termini economici ed occupazionali nel mondo del packaging.

Non solo macchine robuste e flessibili: avanguardia tecnologica, design essenziale, facilità di utilizzo

e pulizia rendono le confezionatrici Omag competitive e particolarmente apprezzate nel settore alimentare.

Quello che garantisce una crescita a questi ritmi è il continuo investimento in ricerca e sviluppo per







essere sempre al passo con le tecnologie dell'industria 4.0: sensori, smart cameras, sistemi robotici e realtà aumentata da implementare sulle confezionatrici.

#### Soluzioni per il packaging in mostra a Ipack-Ima

Omag presenterà un'anteprima assoluta in occasione di Ipack-Ima: confezionatrice verticale a movi-

menti intermittenti modello C3i, tecnologia e accuratezza delle macchine stick applicata al confezionamento in buste saldate sui 4 lati.

Sarà inoltre possibile osservare da vicino la confezionatrice a movimenti intermittenti modello **CS/10** per il confezionamento di prodotti granulari e scorrevoli in stick-pack e la **CS- Junior**, progettata per gestire prodotti sensibili e confezionabili in piccoli lotti.

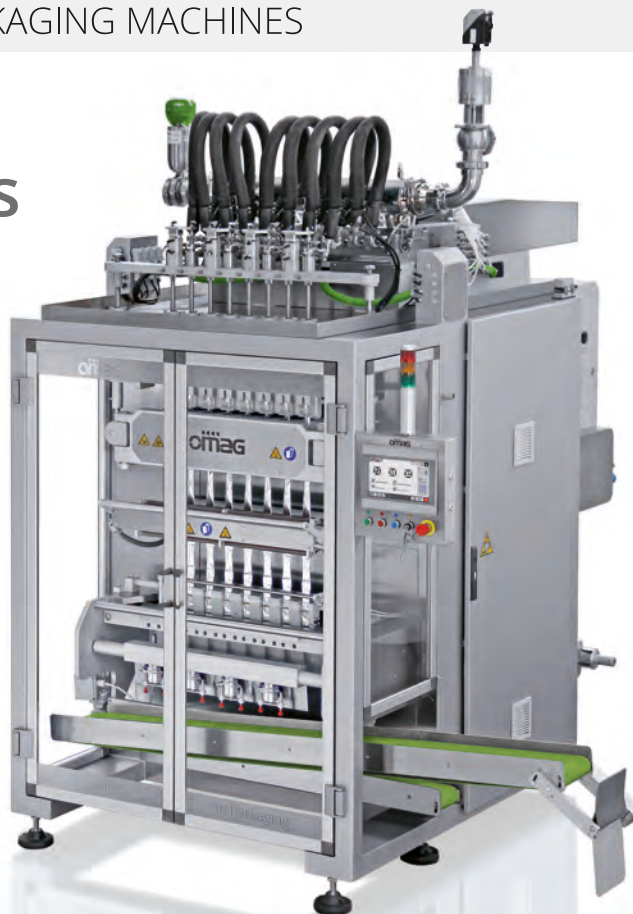
Omag vi aspetta a Ipack-Ima per mostrarvi le soluzioni dedicate al settore alimentare. **Hall 5 - Stand B38.**

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

## SACHET AND STICK PACKAGING MACHINES

Open doors  
to the  
future

**omag**  
www.omag-pack.com



OMAG Srl - Via G. Santi 42/A - 61012 - Gradara (PU) Italy - ph +39.0541.950854 - commerciale@omag-pack.com

# Serie completa di macchine e impianti per l'imballaggio di fine linea

**L'**Officina Meccanica Sestese nata nel 1949, è oggi in grado di offrire una serie completa di macchine e impianti per l'imballaggio di fine linea. La grande affidabilità delle macchine, garantita da anni di esperienza, e la flessibilità della produzione consentono all'Officina Meccanica Sestese di soddisfare tutte le richieste del mercato, dalla più semplice macchina reggiatrice al più sofisticato impianto di imballaggio.

Le apparecchiature d'imballaggio OMS e i sistemi di fine linea sono utilizzati in tutto il mondo in una vasta gamma di settori, tra cui prodotti per l'edilizia, lattine e bottiglie, cartone ondulato e carta, cibo e bevande, legname, ballotti di fieno, ecc.

Fin dalla sua nascita, OMS è costantemente cresciuta di dimensioni in Italia e nel mondo, con una rappresentanza diffusa in più di 20 paesi.

OMS Group è leader indiscusso e riconosciuto nel settore del packaging, con innovazioni come la prima testa di reggiatura, il modello R10, che è stato rilasciato nel 1980; la testa di reggiatura TR14, rilasciata nel 1992; l'incappucciante termoretraibile AT53, rilasciata nel 2000; l'incappucciante stretch IS43, uscita nel 2006; e la più recente incappucciante termoretraibile IS46 ad alto rendimento, rilasciata nell'anno 2014.



OMS Group continua a progettare e sviluppare nuove dispositivi e macchinari per l'imballaggio che aprono la strada verso l'innovazione.

**Durante IPACK-IMA, OMS Group presenterà i seguenti modelli di macchinari:**

- **Reggiatrice Orizzontale modello 06:** equipaggiata con la testa brevettata TR1400HD e dispositivo metti-angolari. Questo modello rappresenta uno dei macchinari maggiormente venduti a livello mondiale dalla nostra società.
- **Avvolgitrice modello AVR900+ADV:** equipaggiata con dispositivo mettifoglio superiore e applicazione banda pubblicitaria. Sempre at-

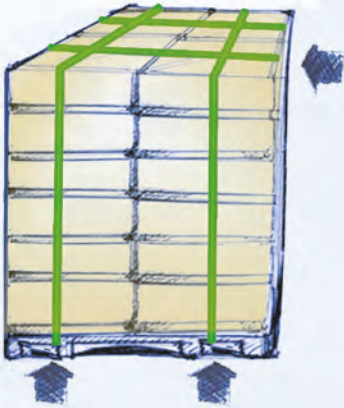
tenti alle nuove tecnologie e richieste del mercato, tale macchinario sarà predisposto in relazione alla nuova filosofia denominata "Industria 4.0"; dispositivi di rilevazioni dati di funzionamento e produzione ed in particolare secondo i criteri: horizontal e vertical integration & Cloud, forniranno tutti i dati necessari alla verifica e al monitoraggio di funzionamento, nonché alla raccolta dei dati di produzione. 🏭

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

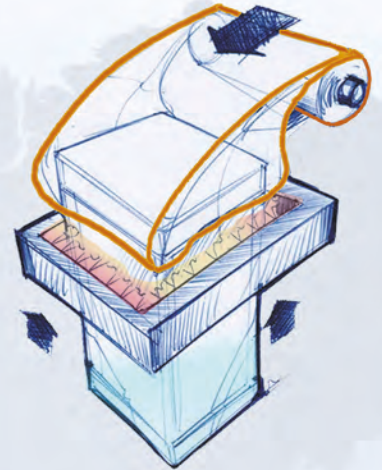




# State of the Art of Packaging

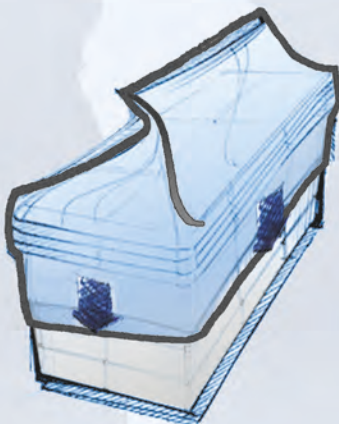


STRAPPING

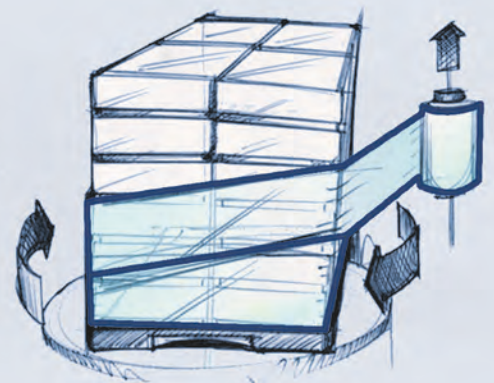


THERMO

**OMS**  
Group



STRETCH



WRAPPING

OFFICINA MECCANICA SESTESE S.p.A.  
Via Borgomanero, 44 – 28040 PARUZZARO (NO) Italia

+39 0322 541411

oms@omsspa.com

www.omsspa.com



Since 1949



# Cleartec: tubi trasparenti per un packaging innovativo

**L**a MOCAP è orgogliosa di portare a IPACK-IMA 2018 il fiore all'occhiello della sua gamma imballaggi: i tubi tondi trasparenti Cleartec.

I tubi Cleartec sono fatti in PETG, un materiale 100% riciclabile, e forniscono una finitura estetica alternativa che dà un valore aggiunto al vostro prodotto, sempre rispettando l'ambiente che ci circonda.

I tubi Cleartec sono trasparenti, semirigidi e resistenti e vengono proposti nella versione a fondo aperto, a fondo sigillato o appendibile.

La vasta gamma di matrici permette di poter offrire sempre il diametro giusto per l'oggetto da imballare mentre la flessibilità del processo di produzione permette di tagliare i tubi della lunghezza che si desidera.

Inoltre, alcune dimensioni vengono sempre tenute a stock per permettere una fornitura rapida, anche per questo motivo il cliente può affidarsi alla rapidità di risposta ed esperienza del nostro ufficio commerciale, per raggiungere insieme la scelta atta a soddisfare le proprie esigenze.

Grazie a quasi 50 anni di esperienza nello stampaggio di materia plastica, la MOCAP è capace di offrire anche i tappi e cappucci che vanno a completare il tubo.

Chiusure esterne o interne, trasparenti o colorate, standard o appendibili, la produzione in casa garantisce la compatibilità con il tubo e la continua disponibilità di stock. Dopodiché la MOCAP ha le capaci-



**ClearTec®**  
Packaging  
A Division of MOCAP

tà di fornire una personalizzazione completa dell'imballaggio, potendo produrre tubi colorati ed offrendo il servizio di stampa serigrafica ed etichettatura.

Le applicazioni sono delle più varie e spaziano da beni alimentari, abbigliamento, hobbistica, sport e utensileria. I tubi sono interamente compatibili con prodotti alimentari e vengono frequentemente utilizzati per contenere frutta, spezie e dolci.

La versione a fondo aperto viene comunemente utilizzata ad esempio per spedire prodotti venduti tramite webstore; la versione a fondo sigillato per la distribuzione di campionature; mentre quella appendibile per l'esposizione in negozio o il lancio di un particolare prodotto.

Che vogliate imballare dei cioccolatini, delle magliette o delle pinze,

l'unico limite è la vostra immaginazione.

Non minore peso però è dato all'altro volto della gamma imballaggi della MOCAP: la gamma William Beckett. Integrata dopo la recente acquisizione della William Beckett Plastic da parte della MOCAP, la gamma Beckett offre tubi telescopici, scatolette e valigette che trovano un'immediata applicazione nell'industria degli utensili da taglio ma che per la loro versatilità sono facilmente utilizzabili anche nel mercato del fai-da-te e hobbistica.

I tubi telescopici tondi, quadrati e rettangolari, offrono flessibilità e protezione per i tuoi prodotti.

Fatti di polipropilene sono resistenti agli urti mentre la particolare apertura telescopica permette alla confezione di adattarsi como-





damente alla lunghezza del prodotto.

Le confezioni a scompartimenti permettono l'organizzazione e lo stoccaggio dei prodotti mentre le valigette con spugna pretagliata sono ideali per la presentazione di un kit promozionale o di serie.

Anche in questa circostanza la MOCAP mette a disposizione prodotti di colori diversi e personalizzati tramite stampa serigrafica o etichettatura.

La MOCAP non vuole mancare di far sapere l'importanza che l'a-

zienda dà al rapporto con il cliente. Si potrà trovare sempre una persona disponibile a discutere l'applicazione che si necessita, il suo obiettivo infatti sarà quello di accompagnare il cliente a selezionare la soluzione più adatta a soddisfare le sue esigenze.

È poi sempre disponibile a inviare delle campionature a titolo gratuito, in modo che il cliente possa visualizzare e toccare con mano le varie soluzioni offerte e si possa raggiungere la sicurezza della soddisfazione del cliente prima dell'acquisto.

Per maggiori informazioni, contattateci o approfittate della nostra presenza a IPACK-IMA, saremo al padiglione 10, stand D39. 🏠

**Visita:**  
[www.cleartec.it](http://www.cleartec.it)

PACKAGING DI QUALITÀ PER PROTEZIONE E PROMOZIONE DI BENI ALIMENTARI

**ClearTec®**  
Packaging

A Division of **MOCAP**

**VOI CI METTETE LA PASSIONE,  
NOI LA PROTEGGIAMO**

Varie dimensioni e lunghezze  
per adattarsi al vostro prodotto

Chiusure standard e appendibili  
per una migliore esposizione

Utilizzali anche per...

utensili e accessori    abbigliamento    sport e hobbistica



# Progettazione e fornitura di impianti e linee complete

**TECH ITALIA SRL** è distributore ufficiale in Italia dei prodotti ISHIDA per la pesatura, il confezionamento, il controllo qualità.

Con sede in Lainate, ITECH Italia da anni opera nel settore del confezionamento per l'industria ed offre consulenza, progettazione e fornitura di impianti e linee complete, dalla pesatura al confezionamento primario.

Esegue installazioni, riparazioni e training su misura per gli operatori; inoltre offre assistenza tecnica in loco o telefonica e dispone di un fornito magazzino di pezzi di ricambio, assicurando consegne entro 24 ore dall'ordine.

ITECH consente ai clienti di eseguire test con i propri prodotti nel suo nuovo show-room di Lainate.

Itech Italia **presenterà** la versatilità delle soluzioni Ishida alla fiera Ipack-Ima di Milano, dal 29 Maggio al 01 Giugno 2018 - Stand C46 D47 - Pad. 01.

Una delle ultime novità è l'Ishida AirScan, un sistema esclusivo che utilizza la tecnologia laser per rilevare le perdite di anidride carbonica dalle confezioni in atmosfera modificata (MAP) su linee di produzione operanti a velocità fino a 180 conf./minuto.

Quando si utilizza il processo MAP, la combinazione della corretta miscela di gas e il corrispondente rapporto con il volu-





**ITECH**  
www.itech.eu



me del prodotto sono condizioni fondamentali per assicurare una vita prolungata del prodotto sugli scaffali di vendita.

Il sistema Ishida AirScan esegue un'ispezione veloce, affidabile, dinamica e non distruttiva dell'integrità della sigillatura delle confezioni di prodotti alimentari per garantire che all'interno delle stesse vi sia l'atmosfera modificata appropriata.

La verifica dell'integrità della sigillatura consente ai produttori di fare affidamento sul fatto che ogni confezione consegnata per la rivendita sia in condizioni ottimali e che tutte le confezioni raggiungano il consumatore finale nelle migliori condizioni possibili.

Realizzata per situazioni che prevedono l'utilizzo di CO2 come

componente di un processo di confezionamento in atmosfera modificata (MAP), il sistema Ishida AirScan è in grado di rilevare perdite a partire da 0,25 mm\*.

Le applicazioni possibili coprono un ampio spettro e una vasta gamma di prodotti alimentari, dalla pasta fresca alla carne fresca, ai frutti di mare per arrivare ai pasti pronti e alle insalate confezionate.

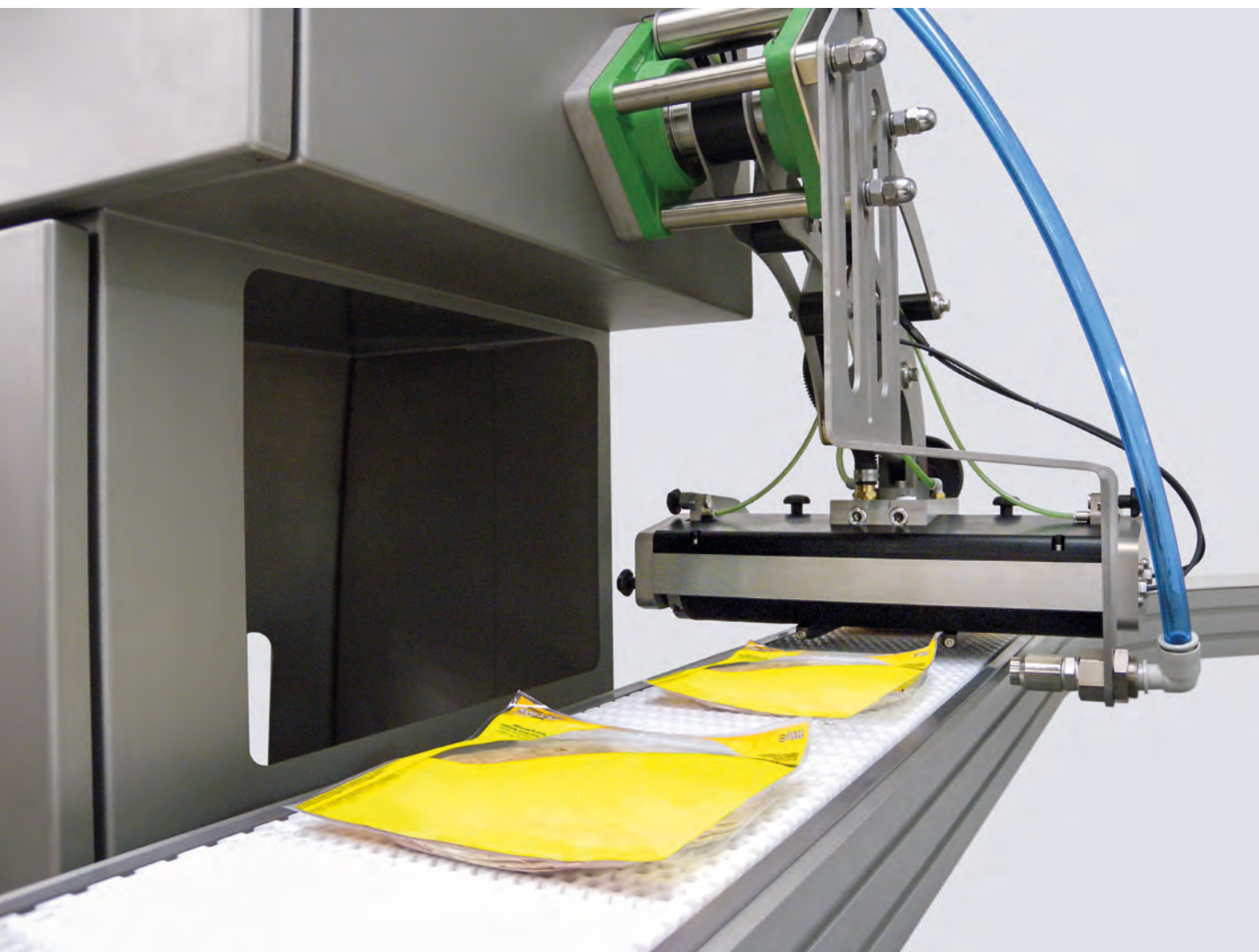
**AirScan è in grado di adattarsi ad un'ampia gamma di tipologie di confezionamento, tra cui vassoi, buste e sacchetti.**

Ecco quali sono le principali caratteristiche dell'Airscan Ishida:

- **Rilevazione e scarto automatico delle confezioni non integre:** misurazione delle modifi-

che dei livelli di CO2 generate da "perdite" di gas dalle confezioni; le confezioni che presentano delle perdite vengono automaticamente rimosse dalla linea di produzione.

- **Verifica completa delle confezioni:** verifica completa delle confezioni finite (nel corso della verifica, alle confezioni viene applicata una pressione minima).
- **Installazione rapida:** il sistema AirScan può essere adattato alle linee di produzione esistenti con una installazione veloce e con un livello minimo di interruzione della produzione.
- **Alta sensibilità:** in base al tipo di confezione e alla miscela di gas, il sistema AirScan è in grado di identificare perdite minime, a partire da 0,25 mm.\*







## Testate il nostro show-room

Sistemi di pesatura  
Controllo qualità  
Macchine di confezionamento  
Sistemi di distribuzione  
Sistemi di alimentazione  
Termosigillatrici  
Disimpilatori  
Soluzioni complete  
Progettazione

E fissate un appuntamento con noi. Portateci i vostri prodotti nella nuova sede di Lainate.

Per alimenti freschi o surgelati, secchi o particolarmente appiccicosi oltre che per prodotti non alimentari.

Oppure venite a trovarci alla **IPACK Ima**, dal **29.05 al 01.06**: saremo presenti presso lo **stand C46-D47, Pad. 01**.



2 0 1 8  
PROCESSING & PACKAGING



ITECH ITALIA SRL, Via Como 6/8, I-20020 Lainate (MI)  
T +39 02 934 35069, [info@itech.eu](mailto:info@itech.eu)

**ITECH**  
www.itech.eu

Questo tipo di macchinario è stato inserito nella linea di produzione della ditta svizzera Jowa, leader nella produzione di prodotti da forno in Svizzera, che si trova a Volketswil, vicino a Zurigo.

L'attività comprende 11 panifici regionali, un mulino per grano duro, un'azienda produttrice di pasta, una struttura dedicata ai prodotti senza glutine e circa 100 panifici al dettaglio in tutta la Svizzera. Con 3.200 dipendenti, più di 3.000 prodotti ed un volume di produzione che eccede le 166,00 tonnellate, JOWA è uno dei produttori alimentari più promettenti del paese. L'azienda è stata fondata nel 1931 ed è un'ausiliaria di M-Industrie ( lei stessa ausiliaria del gruppo Migros).

I prodotti senza glutine di Jowa, sia freschi che congelati, vengono venduti nelle catene di supermercati Migros sotto l'etichetta di "AHA!", e sono anche disponibili on line, con il nome di HUTTWILLER senza glutine.

L'azienda deve essere certa che la loro confezione in atmosfera modificata sia propriamente sigillata per evitare contaminazioni che solitamente avvengono con metodi convenzionali. Un'atmosfera intatta e protetta è anche essenziale per quei prodotti che non contengono conservanti.

La produzione senza glutine dell'azienda Jowa in Huttwill implica un processo a catena molto sofisticato, da controlli eccezionalmente rigidi sugli ingredienti, a severi requisiti di sicurezza del prodotto ed al confezionamento dei prodotti in sale pulito.

Questo protegge i prodotti dalla contaminazione del glutine, mentre le condizioni di conservazione sterili rendono inutili i conservanti.

La Confezione MAP completamente intatta è essenziale per mantenere il cibo incontaminato dal glutine ed assicura una conservazione sullo scaffale fino a 180 giorni.

Inoltre, come spiega Rochus Liniger, manager della ditta JOWA: " Il cibo senza glutine è soggetto a variazioni di consistenza se l'atmosfera protetta non è abbastanza corretta"

Jowa usa una varietà di vassoi termoformati per un ampio spettro di prodotti, come pane e derivati, e muffin. La necessità di rilevare efficacemente una perdita nasce quando l'azienda decide di automatizzare il processo di confezionamento alla fine della linea. I dipendenti effettuavano preventivamente questo aspetto dell'ispezione quando applicano il film protettivo manualmente, controllando dei campioni random, forniti di uno strato di film aggiuntivo. Ormai, però, i tempi moderni ci portano ad un processo di automazione totale della rilevazione delle perdite.

"Stavamo valutando una macchina in linea che potesse lavorare ad alta velocità con un'affidabilità di prima qualità e che, a differenza dei sistemi convenzionali, potesse essere in grado di scartare le singole confezioni", dice Rochus Liniger.

Itech Ag, che rappresenta Ishida in Svizzera, era l'unico fornitore ad offrire una soluzione compatibile, grazie all'AirScan di Ishida, un sistema rivoluzionario inserito in linea, per la rilevazione delle perdite in MAP.


Il sistema usa la tecnologia laser per rilevare la perdita di anidride carbonica e l'elevata attendibilità del sistema permette di controllare ogni vassoio termoformato in meno di 20 millesimi di secondo.

Con uno scarto di 180 confezioni al minuto, Airscan è in grado di trovare buchi più piccoli di 0.25 mm di diametro.

Ogni confezione con una perdita identificata viene separata dalla linea utilizzando un potente getto d'aria che la sposta in un cestino. Anche se il tasso di scarti è basso nella ditta JOWA, c'è sempre il rischio che un pò di prodotto rimanga intrappolato nella saldatura del vassoio e causi una perdita. La confezione può inoltre soffrire di danneggiamento a causa dell'impasto dei prodotti da forno, che a volte sono abbastanza ingombranti.

L'airscan di Ishida ha un funzionamento molto semplice e non richiede manutenzione. Non sono necessari cambiamenti di settaggio in caso di cambio di prodotti, ad eccezione di occasionali modifiche all'altezza del braccio di controllo ( che è modificabile) e al sensore, in base alla diversa altezza delle confezioni.

L'Airscan è stato facilmente integrato nella linea di confezionamento, con il sistema compatto installato sopra un nastro trasportatore già esistente, senza la necessità di particolari modifiche alla configurazione della linea. Il sistema lavora su un programma di due turni e Jowa ne è molto soddisfatto.

Già dall'inizio dell'installazione, l'azienda ha ridotto il tasso di lamentele derivanti dai prodotti ammuffiti. Rochus Liniger descrive la macchina Ishida come " una soluzione ingegnosa" ed è compiaciuto del fatto che abbia " meno di cui preoccuparsi adesso", dichiarando che l'investimento della ditta nella tecnologia si è ripagato in tempo zero. 

[www.itech.eu](http://www.itech.eu)





**SIEMENS**

*Ingegno per la vita*



## Scopri le potenzialità della digitalizzazione

La Digital Enterprise Suite al servizio dell'industria  
del food & beverage e del packaging

Con la sua esperienza e ampio know-how, Siemens rappresenta un partner unico e tecnologicamente orientato all'industria del futuro grazie alla Digital Enterprise Suite, la catena di software d'ingegneria integrata che permette di gestire efficientemente il ciclo di vita di un prodotto, dall'idea innovativa fino allo scaffale di un supermercato o addirittura alla nostra tavola!

[siemens.it](https://www.siemens.it)



# Siemens e il packaging nel mondo food&beverage

**N**ell'industria del Food&Beverage di oggi l'aumento dell'efficienza, della flessibilità e della qualità produttiva, assieme alla riduzione del time-to-market rappresentano un fattore fondamentale per mantenere la competitività sul mercato e rispondere alle esigenze dei consumatori. L'avvento della digitalizzazione inoltre sta portando un radicale cambiamento nei processi produttivi, aumentando sensibilmente il livello di integrazione dei sistemi, macchine e impianti presenti in qualsiasi stabilimento di produzione del settore alimentare. Un'industria Food&Beverage moderna non può fare a meno di considerare tutti questi aspetti e per questo necessita di partner preparati e pronti ad accettare queste sfide tecnologiche.

Grazie alla sua esperienza e competenza, Siemens rappresenta un partner unico e tecnologicamente innovativo, con un ampio portfolio prodotti e abilità specifiche, sia per il settore del Food&Beverage sia per il packaging.

Oltre a fornire soluzioni di automazione in grado garantire agli utilizzatori una produzione più efficiente, più flessibile e qualitativamente migliore, Siemens dispone di una catena di software d'ingegneria integrata, la Digital Enterprise Suite, in grado di ridurre il time-to-market, aumentare la flessibilità e migliorare l'efficienza dell'intero processo di produzione: dallo sviluppo iniziale CAD/CAE (MCD, NX), al dimensionamento dei compiti di tutti gli azionamenti elettrici (SIZER), alla programmazione efficiente del Motion,





**SIEMENS**






del PLC e HMI in un progetto integrato (TIA PORTAL), fino alla simulazione reale delle macchine e della linea (MCD, Teamcenter). Con una copia digitale è possibile ad esempio simulare virtualmente la macchina per diminuire i costi, i rischi e i tempi di messa in servizio; offrendo vantaggi decisivi sia per gli utilizzatori finali che per i costruttori di macchi-

ne ed impianti. Integrandosi poi verticalmente nelle reti IT dei sistemi di produzione dai sensori fino al cloud (MindSphere), sarà possibile accedere ed analizzare i dati del processo, delle macchine e degli impianti in qualunque momento e con qualsiasi tipo di dispositivo, diminuendo i tempi di fermo impianto e garantendo la massima produttività.

Per affrontare questa rivoluzione digitale, uno degli aspetti fondamentali da non trascurare è quello della standardizzazione. Approcciare bene un progetto in fase iniziale sotto questo aspetto semplifica decisamente le scelte strategiche future, anche in ottica Industry 4.0.

Per questo motivo sempre più clienti finali hanno iniziato, ed esempio, ad approcciare gli investimenti in un'ottica di linea e non più solo di singola macchina, cercando di valutare in maniera più importante i temi dell'integrazione. Argomenti quali la standardizzazione dei componenti su tutta la linea e l'utilizzo sempre più diffuso dello standard Omac sono alcuni dei trend che oggi si possono maggiormente osservare sul mercato Food&Beverage. Anche sotto questo punto di vista Siemens offre le migliori soluzioni e supporto sia per la definizione delle specifiche che per l'integrazione di tali standard sia sull'intera linea di produzione che sulla singola macchina. Altri aspetti molto sentiti dalle aziende alimentari, anch'essi legati al mondo della digitalizzazione, sono quelli della gestione dei consumi energetici e della security. Siemens offre da questo punto di vista soluzioni uniche. Per la security ad esempio Siemens è un fornitore unico in grado di proporre soluzioni complete che coniughino gli aspetti cari al livello IT con quelli tipici di un impianto industriale, offrendo numerosi vantaggi sia all'utilizzatore dell'impianto, sia all'OEM che lo ha fornito e che ne deve garantire la manutenzione.

Siemens si propone quindi come partner ideale per gestire in modo completamente integrato ed efficiente la "vita" di un prodotto alimentare, dall'idea innovativa dello stesso fino allo scaffale di un supermercato o addirittura alla tavola! 

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





# NEW ERGON PACKERS



LCM ERGON  
PACKER VIDEO  
...scan & discover it!



*the new age of packaging*

## HIGH FLEXIBILITY... LOW ENERGY CONSUMPTION

The all-new Ergon product range stands out for an innovative ergonomic design that further improves the economic efficiency, the operational flexibility and the environmental performance of SMI's packaging machines and that brings together the very latest in process automation, advanced technologies and energy saving. **ERGON packers are the ideal choice for the secondary packaging up to 450 packs/minute (in triple lane configuration).**



# Fardellatrici compatte SMI serie CSK ERGON la soluzione “smart” per l’imballaggio secondario

**I**nnovazione tecnologica, qualità del prodotto e diversificazione dell’offerta sono le parole chiave per le aziende che operano nel settore alimentare.

A tali aziende SMI si rivolge in qualità di fornitore di impianti di confezionamento di ultima generazione proponendo soluzioni e sistemi flessibili, efficienti, eco-sostenibili, i cui sviluppi più recenti saranno presentati in occasione di Ipack-Ima, fiera specializzata per il processing e packaging alimentare in programma a Milano dal 29 maggio al 1 giugno 2018.

Un esempio degli sviluppi tecnologici più significativi nell’ambito delle macchine di imballaggio è rappresentato dalle fardellatrici compatte SMI della serie CSK ERGON, in grado di confezionare un’ampia gamma di contenitori in svariate tipologie di pacco in film termoretraibile.

Chi opera nel settore dei prodotti alimentari e delle bevande deve avvalersi di impianti di produzione molto efficienti, competitivi e flessibili, capaci di adattarsi velocemente alle nuove necessità del mercato dei consumatori; la risposta a tali esigenze sta nella scelta di macchine e impianti di imbottigliamento e confezionamento caratterizzati da tecnologia avanzata e flessibilità di gestione, come quelli proposti da SMI: dispositivi compatti, ergonomici, eco-sostenibili, studiati ad hoc per la “smart factory” e dotati di sistemi di automazione e controllo evoluti ispirati ai principi di Industry 4.0 e Internet of Things (IoT).









### Rabe Spreewälder Konserven ha scelto la fardellatrice CSK ERGON

L'azienda tedesca Rabe Spreewälder Konserven, leader nella produzione di conserve alimentari, sa come rendere semplice e deliziosa la vita delle persone.

Da cinque generazioni, con tanto amore e passione Rabe unisce le tradizioni di famiglia, che risalgono al 1898, a nuove idee, tecnologie innovative e tendenze emergenti. Un mix vincente, che ha permesso all'azienda di ottenere prodotti di alta qualità apprezzati da consumatori e partners in Germania e all'estero.

Oggi il sapore inimitabile delle conserve di Rabe è racchiuso in vasetti accuratamente confezionati grazie a tecnologie di imballaggio di ultima generazione, come la nuova fardellatrice automatica CSK 50 T ERGON fornita da SMI (che è stata presentata in occasione dell'ultima edizione di Anuga FoodTec, che si è tenuta a Colonia - Germania, lo scorso marzo 2018), per realizzare confezioni in vassoio + film, falda + film, solo film o solo vassoio alla massima velocità di 50 pacchi/minuto.

### Automazione avanzata, flessibilità e risparmio energetico

Uno degli aspetti più importanti alla base di un'impresa di successo è la costante analisi del mercato e delle sue tendenze.

Rabe Spreewälder Konserven ha

investito nell'acquisto della nuova fardellatrice CSK 50 T ERGON di SMI per incrementare l'efficienza dei propri impianti di produzione e per rispondere alle richieste di una clientela sempre più esigente, proponendo nuovi imballaggi e prodotti innovativi.

Per automatizzare ed ottimizzare il processo di imballaggio secondario di fine linea, SMI propone diverse soluzioni adatte a soddisfare ogni esigenza di confezionamento: dai fardelli in solo film, con supporto di falda o vassoio, alle scatole di cartone, ai multipack in fascette avvolgenti ecc.


La gamma di modelli della serie CSK ERGON, frutto di investimenti continui in nuove tecnologie, comprende modelli in singola e doppia pista, dal design compatto ed ergonomico, che racchiudono il meglio della tecnologia del settore per il confezionamento in film termoretraibile.

### La flessibilità è vitale

La flessibilità è anche il principale vantaggio competitivo di Rabe; quest'azienda tedesca vanta una produzione molto varia, che richiede un processo di produzione e confezionamento flessibile, facilmente e velocemente adattabile a nuovi formati, prodotti e tipologie di imballaggio. L'installazione della fardellatrice compatta CSK è stata la soluzione ideale per rispondere a tali necessità e assicurare all'a-

zienda automazione avanzata dei processi di produzione, flessibilità di utilizzo degli impianti, bassi consumi energetici e rispetto per l'ambiente.

### Vantaggi principali:

- La confezionatrice è dotata di un sistema motorizzato di guide oscillanti, che facilita il corretto incanalamento dei contenitori sfusi su un nastro trasportatore dotato di catene in materiale termoplastico a basso coefficiente d'attrito;
- il raggruppamento dei contenitori sfusi nel formato desiderato è realizzato in modo continuo tramite pioli e barre di separazione sincronizzati elettronicamente;
- il magazzino cartoni è posto sotto il nastro di ingresso, da dove le fustelle di cartone sono prelevate tramite uno sfogliatore a movimento alternato, posizionato all'inizio della salita cartoni, composto da un gruppo di ventose con sistema di aspirazione a vuoto;
- la salita dei cartoni ha una forma curvilinea nel tratto iniziale e finale, per facilitare l'inserimento di un vassoio al di sotto del raggruppamento di prodotti in uscita dal separatore elettronico;
- l'unità di taglio film ha un design compatto, dove la lama è gestita da un motore brushless a trasmissione diretta "direct-drive" che rende più precisa l'operazione di taglio e semplifica la manutenzione;
- i nuovi motori ICOS, dotati di servo-azionamento digitale (driver) integrato, consentono di semplificare il cablaggio della macchina e assicurano maggior efficienza energetica, minor rumorosità e ridotta usura dei componenti. 

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



LA PIÙ **ALTA PERFORMANCE**  
 NASCE DA UNA COESIONE  
 ARMONIOSA DI FORZE



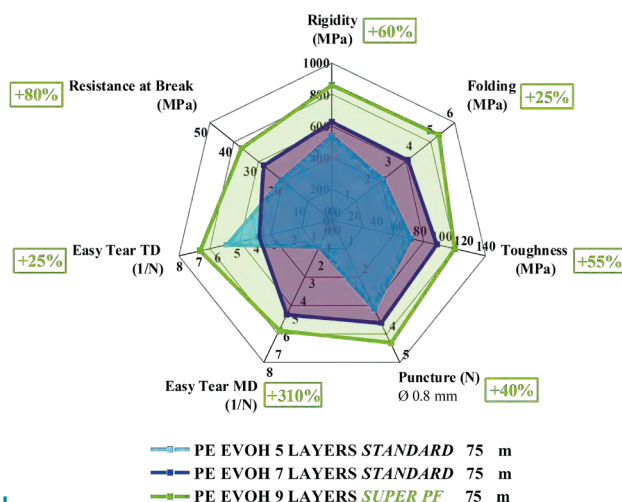
# SUPER PF Films

Nuova generazione di film **COESTRUSI 9 STRATI** ad altissime performance destinati a **FOOD PACKAGING INNOVATIVI**...che strizzano un'occhio all'ambiente.

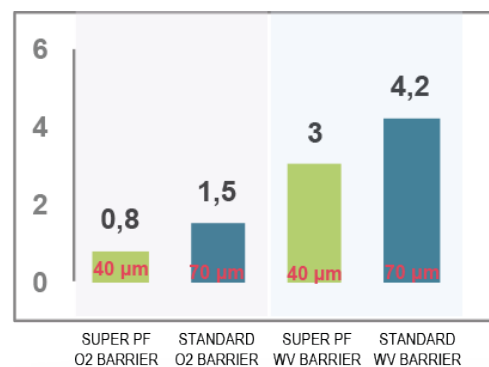
I film **SUPER PF** nascono da un lungo lavoro svolto in Ricerca e Sviluppo sfruttando le più moderne tecnologie di estrusione di film in bolla 9 strati.

- » **ALTISSIME BARRIERE AD OSSIGENO E VAPOR ACQUEO**
- » **ELEVATE PROPRIETÀ MECCANICHE**
- » **ELEVATA RIGIDITÀ**
- » **CAPACITÀ DI MANTENERE LA PIEGA (FOLDING)**
- » **ALTA RESISTENZA A PUNTURAZIONE**
- » **OTTIMA TERMORESISTENZA**

Comparazione delle proprietà meccaniche di un SUPER PF da 75µm contro film barriera standard 5 e 7 strati.



Comparazione tra le barriere ad O2 e WV di un film standard EVOH da 70µm contro un SUPER PF da 40µm



# Termoplast - Innovazione costante per soluzioni all'avanguardia

**T**ERMOPLAST s.r.l., azienda leader nel settore dell'imballaggio flessibile del panorama Italiano ed Europeo, affronta da sempre il mercato con lungimiranza ed innovazione per offrire soluzioni all'avanguardia e nel rispetto dell'ambiente. Forte dei suoi 50 anni di attività e oramai alla terza generazione, Termoplast si propone in modo dinamico offrendo una vasta gamma di films flessibili realizzati con tecnologie di coestrusione fino a 9 strati per i mercati alimentare, medicale/igienico sanitario ed industriale.

L'avvio del nuovo stabilimento adiacente a quello esistente ha impresso nuova energia e carica all'interno del team TERMOPLAST che non ha investito soltanto in infrastrutture ma anche in risorse umane giovani e qualificate che adesso sono alla guida di un reparto R&D in due laboratori dotati delle ultimissime tecnologie di analisi.

La capacità di adattamento che la contraddistingue ha portato l'azienda allo sviluppo di films sempre più complessi per cercare di soddisfare le più esigenti richieste dei propri clienti e del mercato, mettendo a punto soluzioni customizzate ad hoc per molteplici applicazioni.

Tutti questi anni di studi hanno condotto alla realizzazione di prodotti innovati quali i T-REC, famiglia di films richiudibili con e senza barriera EVOH per supporti in PE, PP ed APET; questi films, adatti principalmente per imballaggi di salumi e formaggi, permettono di ridurre l'impatto ambientale causato dall'eccessivo utilizzo di va-











schette utilizzandone una soltanto per più volte, permettendo di mantenere il prodotto contenuto fresco come alla prima apertura.

Sulla base di questi prodotti richiudibili è nata anche una famiglia di films base PET in grado performare su vaschette di mono APET come saldabili, pelabili e easy peel.

Il vantaggio? Permettere a chi confeziona di passare all'utilizzo di vaschette in mono APET così da poter essere riciclate perfettamente e garantire un importante risparmio.

Altra famiglia di prodotti di ultima generazione sono i SUPER PF

(PERFORMANCE), ovvero films che combinano nella stessa struttura una serie di resine che, in perfetto equilibrio e bilanciamento tra loro, conferiscono eccellenti proprietà di resistenza meccanica, punturazione, barriera ad O<sub>2</sub> e Vapor d'acqua, termoresistenza e dead-fold, neanche lontanamente comparabili agli standard 5 e 7 strati barriera attualmente utilizzati sul mercato. Gli studi, condotti in collaborazione con l'università Federico II di Napoli, mostrano le straordinarie proprietà di questo film molto versatile che riesce a garantire SUPER performance a spessori nettamente ridotti, dimostrandosi quindi anche amico dell'ambiente.

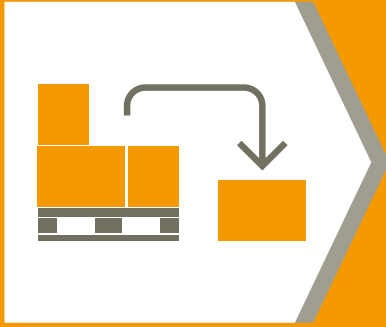
Fanno parte della gamma Termoplast anche film base PE, PP, PA, PET, con e senza barriera EVOH, nelle più svariate versioni PELABILI, BURST PEEL, LOCK SEAL, ANTIFOG, RETORT, PASTORIZZABILI, SILICONABILI, PROTETTIVI e molti altri, ognuno creato appunto su misura per ogni esigenza del cliente sulla base del suo utilizzo finale e delle macchine confezionatrici.

Non per ultimi gli studi che Termoplast sta conducendo in collaborazione con fornitori ed enti esterni per la realizzazione di film 100% BIODEGRADABILI COMPOSTABILI. Questa è ciò che può definirsi la forza di una azienda, la capacità di adattamento a mercati sempre più frenetici e in continua evoluzione, la disponibilità e capacità di ascoltare le esigenze della clientela, la voglia di innovare e continuare a collaborare con università ed altri enti così da essere sempre un passo avanti a coloro che vedono la ricerca e sviluppo come meri costi per l'azienda stessa... e non come il pane quotidiano. 🏛️

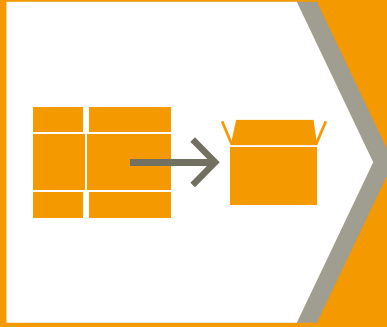
[www.termoplast.it](http://www.termoplast.it)



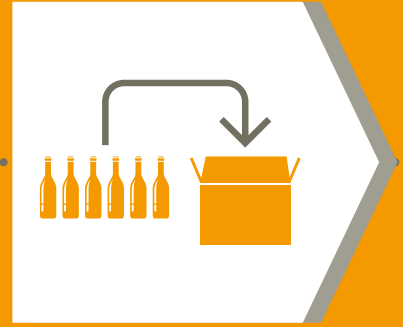
DEPALLETIZERS



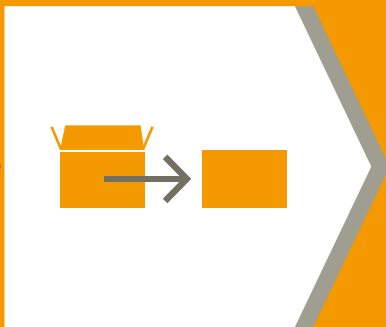
CARTON FORMERS



CASE PACKERS



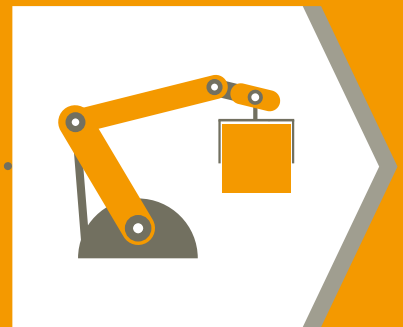
CARTONS CLOSER



PALLETIZER



ROBOT



# WE ALWAYS FIND A SOLUTION



**WE ARE PRESENT AT:**  
Hall 7 - Stand C02 D01



visit us:     



# TMG Impianti, soluzioni di incartonamento e pallettizzazione

**F**ondata nel 1976, TMG Impianti ha saputo imporsi nei mercati mondiali attraverso la continua applicazione delle esperienze maturate sul campo, riuscendo così a sviluppare una qualificata conoscenza tecnologica, grazie ad innumerevoli installazioni di proprie linee in tutto il mondo.

Il contatto diretto con i clienti permette una costante innovazione dei macchinari, risultanti, quindi, sempre più adatti alle molteplici esigenze in continua evoluzione.

La linea di prodotti comprende formatori di cartoni, incartonatrici, chiudi cartoni, pallettizzatori, depalettizzatori e robot. Queste macchine sono poi combinate assieme in modo da fornire complete soluzioni chiavi in mano di impianti di confezionamento nel fine linea.

Negli anni TMG ha realizzato molteplici impianti per la pallettizzazione e confezionamento di svariati prodotti soprattutto nel settore Beverage, dove, applicando come sempre passione ed entusiasmo, si è assicurata la fiducia di prestigiose organizzazioni multinazionali.

Oggi giorno TMG progetta e realizza, in una prospettiva annuale, circa 250 linee di incartonamento e di pallettizzazione. In 42 anni di attività, TMG ha installato circa 7000 macchine in tutto il mondo, un traguardo importante che ri-









specchia l'elevata professionalità dell'azienda.

#### **Gamma di prodotti:**

Palettizzatori - Formatori di cartoni - Incartonatrici incassettatrici - Chiudi cartoni - Robots - Avvolgitori - Trasporti e dispositivi - Sistemi di movimentazione pallet.

#### **Settori di mercato:**

TMG Impianti è specializzata nella movimentazione di bottiglie e contenitori, di vetro e di plastica (come PVC e PET), nei settori del

food, beverage (vino, succhi, birra ecc), chimico e dei prodotti di cura personale e di casa (shampoo, detersivi, detersivi ecc) e alcune applicazioni specifiche come gli olii alimentari. Un altro settore importante per TMG è quello dei sacchi e dei contenitori. TMG è una delle realtà leader in Europa nel settore del winery, offrendo soluzioni personalizzate per l'incartonamento, la palettizzazione e la movimentazione interna dei prodotti. 🏭

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





Higher quality  
cardboard pipes  
and cores, for  
companies  
striving for  
excellence!!

 **TUBITEX**

l'anima del tuo successo!

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

أنابيب ومواسير  
وبكرات لف مصنوعة  
من الكرتون ذات جودة  
عالية، للشركات التي  
تبحث عن القمة!

TUBES  
CORES  
BOBBINS



# Le soluzioni Tubitex per i produttori di film alimentare

**T**ubitex è un'azienda italiana specializzata nella progettazione e nella vendita di tubi in cartone industriale. Attiva dal 1976, Tubitex figura tra i primi produttori europei di tubi, bobine e anime in cartone spiralato e rettificato per i produttori di film plastico alimentare, l'industria cartaria e grafica, il settore tessile e il packaging. I suoi prodotti vengono apprezzati in Italia e nel mondo per la qualità e la garanzia di elevate prestazioni negli avvolgimenti pesanti e ad alta velocità di materiali in carta, film plastico o filati sintetici.

## I prodotti per il settore del packaging alimentare

Tubitex si rivolge al settore del food packaging con un'ampia gamma di tubi per film plastici destinati all'imballaggio di alimenti freschi. I prodotti sono realizzati in cartone riciclabile al 100% e sono riutilizzabili una o più volte, a seconda del tipo di impiego. Il materiale delle anime in cartone è costituito da fibre riciclate al 90-95% e da sostanze vegetali e inerti naturali al 5-10%, per consentirne lo smaltimento insieme alla carta, nel rispetto delle logiche di ottimizzazione degli imballaggi industriali a uso alimentare e delle normative vigenti in materia di packaging.

Le anime di cartone Tubitex per film in polipropilene, PVC, politene e poliestere, film accoppiati e film stampati sono caratterizzate da un'elevata velocità di avvolgimento e da una grande resistenza meccanica, qualità che le rendono adatte anche a lavorazioni estreme. Le anime Tubitex sono progettate ri-





 **TUBITEX**



spettando le specifiche esigenze dell'industria dei film alimentari e non, nel pieno rispetto delle norme tecniche di settore e delle norme igieniche e sanitarie nazionali ed europee che caratterizzano il settore.

### L'impegno per la sostenibilità ambientale

Negli anni, l'impegno costante nell'innovazione tecnologica e l'attenzione alla sostenibilità ambientale hanno portato l'azienda a ottenere importanti traguardi in termini di efficienza energetica. Nel 2016, lo stabilimento produttivo di Tubitex a Barbarano Vicentino (VI) è stato dotato di un impianto fotovoltaico in grado di produrre fino a 785.000 kWh/anno, equivalenti al 68% del fabbisogno energetico aziendale. L'utilizzo dell'impianto fotovoltaico consente di risparmiare l'emissione di 256.933 Kg. di CO<sub>2</sub> nell'atmosfera ogni anno, e rappresenta una tappa fondamentale nel percorso di sostenibilità ambientale intrapreso dall'azienda.

Inoltre, Tubitex sta completando un percorso che l'ha portata nell'ultimo decennio ad evolvere i propri processi, produttivi e gestionali verso standard più etici e rispettosi dell'ambiente e che, saranno verificati e certificati nei prossimi mesi secondo la norma ISO 14001:2015, nell'ottica di abbracciare una filosofia sempre più eco-sostenibile e divulgativa. È stato inoltre avviato un percorso di Life Cycle Assessment, allo scopo di quantificare l'impatto ambientale dei prodotti lungo l'intero ciclo di vita, dall'utilizzo come materia prima al loro smaltimento. Durante questa analisi, attraverso i modelli operativi definiti dall'International Organization for Standardization (ISO) verranno calcolati i consumi




dell'intero ciclo di vita del prodotto in termini di materia prima, acqua ed energia e degli scarti generati nell'ambiente in forma di emissioni nell'aria, nell'acqua e nel suolo. Sulla base delle informazioni raccolte, Tubitex adotterà tutti gli accorgimenti necessari alla riduzione dell'impatto ambientale generato dai processi aziendali.

### L'attenzione al cliente

Da un'indagine qualitativa condotta nel 2017 dall'istituto di ricerca Cerved per conto di Tubitex, è emerso che il 95% delle nostre aziende clienti è pienamente soddisfatto del prodotto e del servizio ricevuto e il 72% di loro consiglierebbe la nostra azienda ad altre persone. Tra gli aspetti maggiormente apprezzati, figurano le

prestazioni elevate dei prodotti, la flessibilità nel gestire le variazioni degli ordini, il rispetto delle specifiche tecniche e la rapidità dei tempi di consegna.

### Prodotti versatili per diversi settori produttivi

I tubi in cartone Tubitex si prestano a moltissimi utilizzi, dall'avvolgimento di varie tipologie di carta per l'industria cartiera alle bobine per la filatura di fibre chimiche destinate al comparto tessile, dalla produzione di etichette e nastri adesivi a quella di contenitori in cartone per il settore del packaging, l'industria della grafica e della cartotecnica. Oltre ai normali tubi spiralati, Tubitex realizza anime rettificatae dotate di una superficie liscia, priva delle ondulazioni che derivano dall'accostamento delle carte di finitura. Questa tipologia di prodotto è adatta a film di spessore limitato, o in tutte le applicazioni che rendono necessario ribobinare velocemente film plastici e speciali. 

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



# Umbra Packaging, leader mondiale nella fornitura di macchine di confezionamento di prodotti sfusi

Persevera nell'azione di Ricerca e Sviluppo, al fine di poter proporre ai propri clienti un prodotto di livello superiore per efficienza e contenuti tecnologici



**Umbra Packaging**  
s.r.l.  
PACKAGING SYSTEMS PRODUCTION  
PET FOOD DIVISION



**U**mbra packaging Srl, leader europea nella fornitura di macchine di insacco per prodotti sfusi, da sempre sensibile alle esigenze dei clienti, persevera nell'azione di Ricerca e Sviluppo, al fine di poter proporre ai propri clienti un prodotto di livello superiore per efficienza e contenuti tecnologici. È infatti grazie all'attività svolta

dalle Divisioni di "Ricerca e Sviluppo", dedicate allo sviluppo di tecnologie per il mondo del pet-food da una parte e delle polveri per aziende chimiche e farmaceutiche dall'altro, che nasce una gamma di prodotti di nuova generazione, dedicata ad ogni applicazione, che garantisce le più efficienti performance. Le linee d'insacco Umbra Packaging sono

state studiate per operare con molteplici tipologie di formati, da 200g a 50Kg di qualsiasi materiale e tipo di chiusura (saldatura, pinch-top, cucitura, doppia piega), garantendo al cliente un impianto dalla flessibilità unica.

Visto il mercato sempre più esigente e la ricerca da parte del cliente dell'ottimizzazione conti-

nua del processo produttivo, particolare attenzione è stata posta anche alla ricerca della massima produttività; gli impianti Umbra Packaging, infatti, possono produrre da 400 s/h a 3000 s/h a seconda del prodotto e del formato utilizzato.

Umbra Packaging fornisce impianti completamente automatici chiavi in mano composti da sistema di pesatura ad alta precisione e di confezionamento; palettizzatore robotizzato in grado di lavorare fardelli, sacchi e scatole; fardellatrice; scatolettrice ed avvolgitore.

Umbra Packaging, in linea con quella che è l'evoluzione del mercato mondiale, realizza macchine rispondenti alle Normative dell'INDUSTRIA 4.0.

Le tecnologie sono protette da brevetto sia per ciò che concerne il profilo tecnologico che quello del design; caratteristica fondamentale è la totale automazione di tutto il processo produttivo che permette di gestire il tutto da un unico PLC.


La gestione del cambio programma è semplice, efficiente e completamente automatica, l'operatore avrà bisogno di soli 60 secondi per passare da una produzione ad un'altra cambiando tipo di sacco, formato e tipo di chiusura direttamente dal pannello operatore senza necessitare di operazioni manuali.

L'Azienda nello sviluppare sempre nuove tecnologie, ha messo al centro dei propri studi l'esigenza del cliente ed è per questo che tutte le linee progettate hanno

costi di manutenzione veramente contenuti grazie a sistemi affidabili e sviluppati per essere facilmente ispezionabili e pulibili; tutte le parti in contatto con il prodotto possono essere infatti completamente lavate, evitando qualsiasi possibilità di contaminazione.

Molto apprezzato è il servizio di assistenza che le permette di supportare i propri clienti a distanza tramite un efficiente teleassistenza disponibile 24h al giorno, direttamente in loco con personale efficientemente organizzato grazie a collaborazioni sviluppate in tutto il mondo oltre che tramite le filiali dislocate in Brasile e USA.

Tutto ciò ha permesso di acquisire un ruolo da leader nel mercato globale del confezionamento di prodotti sfusi granulari ed in polvere ponendo Umbra Packaging all'avanguardia nel mercato di riferimento, grazie all'eccellente efficienza tecnologica che riesce a garantire elevata sicurezza nel processo di confezionamento.

Soddisfazione di tutto il team UMBRA è quella di servire molte delle più importanti Aziende mondiali che hanno scelto e continuano a scegliere negli anni, la tecnologia Umbra Packaging per la completa automatizzazione dei propri processi produttivi. 

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



**Umbra Packaging**  
PACKAGING SYSTEMS PRODUCTION





# 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*

# GSP - macchine confezionatrici e impianti automatici di confezionamento

**G**eneral System Pack costruisce e fornisce macchine confezionatrici e impianti automatici di confezionamento, caratterizzandosi per avanzata tecnologia ed elevatissimo standard qualitativo. 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 soluzioni eccellenti in tutti i settori del packaging in flow pack, comprese le alimentazioni automatiche ed il fine linea, spaziando dall'atmosfera controllata all'alta velocità, fino ai massimi livelli di automatismo. 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.

Ecco alcuni esempi di confezionatrice e linea automatica:

**GSP 55 EVO:** Confezionatrice elettronica, versatile e affidabile, estremamente flessibile nel cambio formato, ideale per prodotti alimentari e non, per monodose come anche per confezioni multiple. Si contraddistingue per la sua struttura a sbalzo e la facile accessibilità, ma anche per gli standard di sanificabilità, semplicità di manutenzione e sicurezza con cui è stata ideata.

**GSP 65 BB:** Macchina confezionatrice orizzontale elettronica a lungo tempo di saldatura, 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 e assenza di traumi nel trasporto e inserimento nel film. È una soluzione ideale per aumentare la Shelf Life dei prodotti alimentari, nel contesto di una busta perfetta esteticamente e in grado di offrire anche una buona protezione meccanica al contenuto.

**GSP 50 EVO:** Confezionatrice orizzontale elettronica al alto livello tecnico: una macchina veloce, facile all'uso e versatile in grado di abbinare l'alta tecnologia a un eccellente rapporto qualità prezzo. 🏠

**Visita:**  
[www.gsp.it](http://www.gsp.it)



# INAZZADIO S.r.l.



**CONFEZIONATRICE VERTICALE MC/05** : UTILIZZA LA PIU MODERNA TECNOLOGIA DEI MOVIMENTI SERVOASSISTITI.


IDEALIZZATA PER PRODUZIONI DI PASTA, RISO E TANTI ALTRI PRODOTTI, CONSENTE DI FORMARE SACCHETTI DI TIPO FLOW-PACK, CON SOFFIETTI, FONDO QUADRO, CON SISTEMA DI SALDATURA DEL TIPO "MOTO CONTINUO TRASLANTE A LUNGO TEMPO", CON L'UTILIZZO DI PESATRICI MULTITESTE, BILANCE LINEARI E DOSATORI AD ELEVATE VELOCITA'. VELOCITA' DI 130 CONFEZIONI/MINUTO FLOW-PACK, DI 80 CONFEZIONI/MINUTO FONDO QUADRO. A TUTTO QUESTO SI' AGGIUNGE LA GRANDE POSSIBILITA' DI SCELTA FRA TANTI OPTIONALS QUALI APPLICATORI D'ETICHETTE, STAMPATORI, CAMBIO BOBINA AUTOMATICO E TANTI ALTRI.

# Imasezzadio srl: confezionatrici verticali

**I**MASEZZADIO Srl è un'azienda che opera nel mercato delle confezionatrici verticali. Inizia la sua attività nel 1975 in un piccolo laboratorio artigianale e oggi ha raggiunto le dimensioni della media impresa molto ben radicata sul territorio nazionale e con una buona quota di mercato estero. Grazie alla flessibilità delle macchine prodotte e al servizio post-vendita, la IMASEZZADIO offre la possibilità di soddisfare le diverse esigenze che possono venirsi a creare al momento del confezionamento. I principali modelli in produzione sono la M92/520 e la M92/700, che prendono la sigla dalla dimensione massima della bobina del film che possono utilizzare; la M92/INC con tubo inclinato per prodotti friabili o delicati, la M92/1250 per sacchetti di grosse dimensioni e la MC/05 per confezioni a velocità elevate. Tutte queste confezionatrici possono essere abbinate a qualsiasi dosatore, volumetrico a una o più tazze, a coclea per polveri, contapanini e conta croissants a canali vibranti, contapezzi o monodose a una



o più piste, e bilance lineari o multiteste. Innumerevoli poi sono gli accessori che si possono installare: chiodatrici a clip o a twist che permettono di ottenere le confezioni con il fiocco, dispositivo per il cambio bobina automatico che permette di sostituire la bobina terminata con una nuova senza dover fermare l'impianto, dispositivo per creare le confezioni sottovuoto, dispositivo per ottenere confezioni con il

fondo quadro e piatto senza la fastidiosa aletta inferiore, dispositivo per avere le confezioni con le quattro saldature laterali che la rendono più rigida e vistosa. Alcuni di questi dispositivi sono brevettati dalla IMASEZZADIO che è l'unica a poterli adottare. Infine la IMASEZZADIO produce anche i caricatori a una o più testate per i grissini e nastri trasportatori. 


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

**IMASEZZADIO S.r.l.**

## Sacel srl, industria "global service"

**S**acel srl nasce nel 1982 a Matera, in Basilicata, e si propone come industria "global service". Nel corso degli anni si è specializzata nell'equipment packaging, più nello specifico nel marcatore inkjet microcarattere, di alta definizione e negli incollatori hot melt. L'azienda ha acquisito dalla Simaco (leader di settore a livello mondiale di Inchiostri) l'importazione per l'Italia degli stessi per la marcatura inkjet industriale di altissima qualità. Il prodotto è commercializzato in Italia dalla Sacel srl con marchio Sacel ink e distribuisce in Italia dei marcatori InkJet Industry, marcatori microcaratteri di produzione tedesca di eccellente qualità. Gli inchiostri ri-

sultano compatibili con le macchine a getto di inchiostro a marchio Citronix®, VideoJet®, Domino®, Willet®, Image®, Linx®, quindi affidabili al 100%. È stata inoltre acquisita l'importazione della Kortho, azienda costruttrice di marcatori Alta definizione, per garantire massima affidabilità della stampa. La Kortho con i suoi ultimi modelli all'avanguardia, propone prodotti innovativi per migliorare l'efficienza delle stampanti garantendo un risparmio economico e di spazio sulla linea di produzione. E infine per chiudere il pacchetto macchinari "Stand - Alone", l'azienda distribuisce gli incollatori Graco con tecnologia "on demand" che permette l'eliminazione della carbonizzazione

della colla. Inoltre sempre disponibili a magazzino, testine a trasferimento termico per marcatori TTO. I servizi non si limitano alla mera fornitura dei consumabili, marcatori e incollatori. L'azienda garantisce anche il servizio di "Assistenza Tecnica" post vendita con la più ampia gamma di ricambi di tutte le marche di marcatori Inkjet. Tramite le divisioni Sacel ink e Sacel melt la Sacel srl è in grado di fornire soluzioni avanzate per Industria alimentare (food and beverage), Industria della cosmetica e farmaceutica, Industria di ceramica e metallo, Settore di sicurezza e logistica. 

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



# IFP Packaging, tecnologia di confezionamento in film termoretraibile

**I**FP Packaging rappresenta da oltre 25 anni un saldo punto di riferimento nella tecnologia di confezionamento in film termoretraibile. Entrata nel 2011 nel gruppo Tecno Pack S.p.A., ha avviato da quel momento un ulteriore nuovo percorso di sviluppo tecnologico, commerciale e industriale. L'azienda produce macchine confezionatrici continue elettroniche realizzate su strutture integralmente a sbalzo, in grado di garantire alte prestazioni, grande affidabilità operativa, sanificabilità, versatilità d'uso e personalizzazione di progetto. Sistemi di caricamento automatici, affardellatrici di ogni dimensione, fine linea completi vengono completamente personalizzati dall'ufficio tecnico per adattare ogni prodotto alle peculiari esigenze del cliente. 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 spaziano dall'atmosfera controllata all'alta velocità, fino all'automatismo più avanzato, garantendo sempre il massimo risultato ottenibile. Le macchine IFP Packaging sono in grado di 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.

## DIAMOND 650 2 nastri

Diamond 650 2 nastri è il nuovo modello di confezionatrice orizzontale elettronica per film monopiega di **IFP PACKAGING**: lo caratterizzano tecnologia ed elettronica di ultima generazione, struttura a sbalzo e prestazioni di vertice. Diamond 650 2 nastro è il


**IFP**  
PACKAGING

DIAMOND 650\_2 BELTS  
**CONTINUOUS SERVO  
SIDE SEALER**

SALDATRICE IN CONTINUO  
SELLADORA EN CONTINUO



frutto di una progettazione d'avanguardia che ha permesso a un macchinario ad alte prestazioni, professionale, leggero e performante di rispettare il target price richiesto, prestandosi con la massima versatilità a diventare un prodotto adatto alla piccola azienda come anche alla grande industria, in grado di confezionare prodotti singoli con o senza vassoio, utilizzando film termoretraibile a seconda delle necessità. La sua struttura a sbalzo e l'accessibilità delle sue parti semplificano tutte le operazioni di manutenzione e pulizia, e il carico della bobina posizionata in fronte operatore ne agevola l'operatività. Il modello è disponibile nella versione in acciaio verniciato oppure in quella acciaio inox. La gamma delle dimensioni e il sistema di saldatura in continuo rotante per mettono il confezionamento sia di pezzi corti sia molto lunghi, come ad esempio profili oppure oggetti instabili. Dotata di nastro trasportatore standard motoriz-

zato, 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 a un unico operatore di controllare due macchine contemporaneamente. Il touch screen permette la memorizzazione fino a 200 differenti programmi, con possibilità di cambio formato motorizzato fra differenti esigenze di confezionamento. Infine, il tempo che intercorre tra l'installazione e l'avviamento della produzione è ridotto al minimo grazie alla serie di controlli pratici e di facile comprensione garantiti dall'azienda. 

Visita: [www.ifppackaging.it](http://www.ifppackaging.it)

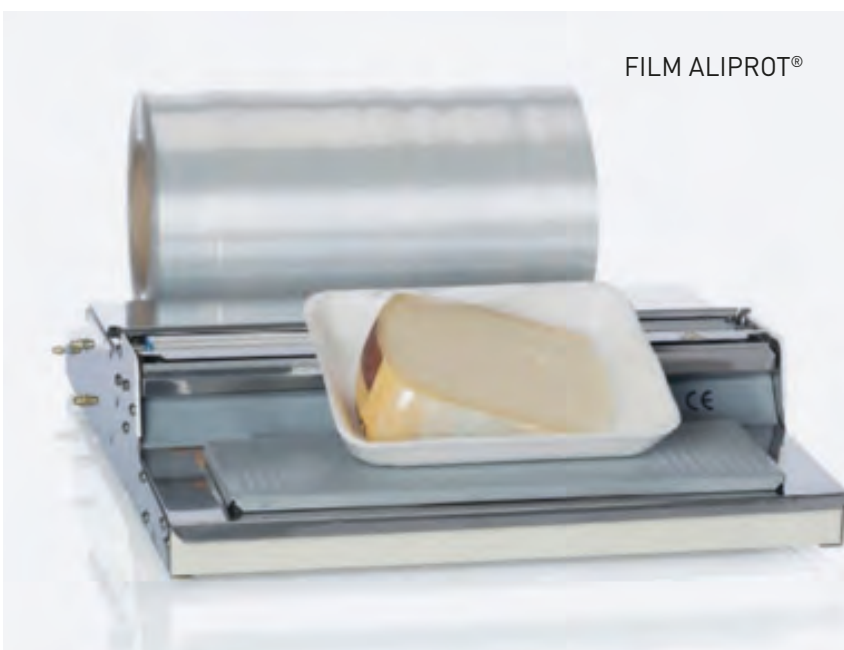
# Crocco: 50 anni di qualità, innovazione, leadership... con uno sguardo all'ambiente

**F**ondata nel 1967 la CROCCO Spa è una delle aziende leader a livello internazionale nell'imballaggio flessibile. Grazie al suo know-how e al costante impegno nella ricerca e nell'innovazione, l'azienda ha saputo distinguersi nel corso degli anni, diventando uno dei punti di riferimento nel settore.

L'azienda è dislocata in 4 siti produttivi la cui attività è interamente dedicata alla produzione di imballaggi flessibili. Un'elevata capacità produttiva, unita alla flessibilità nel recepire le esigenze del mercato, rendono la Crocco capace di soddisfare le richieste di qualità e innovazione dei numerosi clienti in Italia e nel mondo. Velocità di risposta alle richieste specifiche, attività di coprogettazione e di assistenza post-vendita, completano i tratti basilari dell'approccio di CROCCO.

Prima realtà italiana del settore con sistema di Qualità certificato UNI-EN ISO 9001, l'azienda dispone di tecnologie produttive e gestionali all'avanguardia, essenziali per effettuare controlli elevati e approfonditi in ogni fase di progettazione, produzione, vendita.

La "politica della qualità", costantemente aggiornata, coinvolge tutti i livelli aziendali al fine di garantire non solo prodotti innovativi e affidabili ma anche un'attenzione particolare nei confronti dell'ambiente. Da sempre infatti tutti gli scarti di produzione vengono differenziati per



tipologia di materiale, recuperati e impiegati nella produzione di tubi in polietilene per poi essere riutilizzati per la realizzazione di bobine oppure impiegati come condutture per il settore edile o idraulico.

Non solo parole quindi, ma la realizzazione di un impegno concreto per il rispetto e la salvaguardia dell'ambiente che ci circonda addirittura anticipando di oltre 20 anni i concetti di economia circolare e sostenibilità divenuti così attuali in seguito alle recenti pronunce della comunità europea in materia.

Del 2016 l'ultimo importante traguardo in campo certificativo, con l'ottenimento della prestigiosa certificazione BRC-IOP per quanto riguarda i film estensibili a destinazione alimentare ed industriale

prodotti da CROCCO SPA presso uno stabilimento specificamente dedicato.

All'interno dell'ampia gamma di prodotti CROCCO è possibile trovare ogni risposta in fatto di imballaggio flessibile: dal film termoretraibile per il fardellaggio al film estensibile per pallettizzazione, dai film stampati ai film tecnici sino all'innovativo film estensibile alimentare Aliprot®: un prodotto studiato specificatamente per l'imballaggio alimentare di prodotti freschi e realizzato con una particolare attenzione agli aspetti legati alla potenziale migrazione di sostanze chimiche dall'imballaggio all'alimento, in ottemperanza alle più recenti disposizioni emanate dalla comunità europea. Il risultato è un film altamente performante e competitivo





FILM PRESTIRATO CORELESS



FILM VFFS a basso spessore

se comparato al tradizionale PVC in termini di rispetto dei regolamenti comunitari in ambito di materiali ed oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti.

La sua formulazione è in costante evoluzione così da rispondere in tempo reale alle normative vigenti e alle performances richieste dalle nuove macchine confezionatrici.

Sempre in termini di sostenibilità ambientale un'altra grande intuizione CROCCO è nata con il film estensibile prestirato coreless (senza mandrino) per utilizzo manuale e

automatico; il materiale è disponibile sia partendo da semilavorato con tecnologia cast che bolla.

Esso rappresenta una valida alternativa all'utilizzo dei film estensibili tradizionali in quanto riduce drasticamente il consumo di materiale per unità pallettizzata garantendo al contempo una forza di serraggio superiore.


Il vantaggio è quello di non avere come eccedenza e scarto i tubi in cartone, sostituiti dal pratico applicatore riutilizzabile in plastica. Il marchio registrato PIÙ Stretch®

garantisce inoltre la lunghezza delle bobine e le caratteristiche meccaniche del prodotto.

La sostenibilità ambientale passa quindi anche attraverso la riduzione di spessore dei film per imballaggio, aspetto che CROCCO valuta costantemente per tutte le sue applicazioni sfruttando la possibilità di attingere a resine sempre più prestazionali e potendo contare su impianti e controlli di nuova generazione.

Gli esempi spaziano dal film per fardellaggio a quelli per il confezionamento alimentare ad esempio per l'utilizzo su macchine verticali ad alta velocità.

Già da qualche anno infine CROCCO SPA ha approfondito lo studio e lo sviluppo di film basati sull'utilizzo di resine alternative a quelle tradizionali da fonte fossile, in modo da garantire la compostabilità dell'imballo secondo norma UNI EN13432 o l'origine da fonte rinnovabile del film realizzato.

Sono stati sviluppati diversi progetti di film compostabili che, a livello di applicazioni, spaziano dal film termoretraibile stampato per fardellaggio quello per macchine verticali di confezionamento surgelati, dal film per pacciamatura al cling film alimentare, quest'ultimo presentato in anteprima propria ad IPACK-IMA 2015. 

**Visita:**  
[www.crocco.com](http://www.crocco.com)

SINCE 1967  
**CROCCO**  
ONE STEP AHEAD

# I sensori fotoelettrici C23 Contrinex

**SONO IDEALI PER TENERE SOTTO CONTROLLO IL PACKAGING CON VOLUMI DI PRODUZIONE ELEVATI**

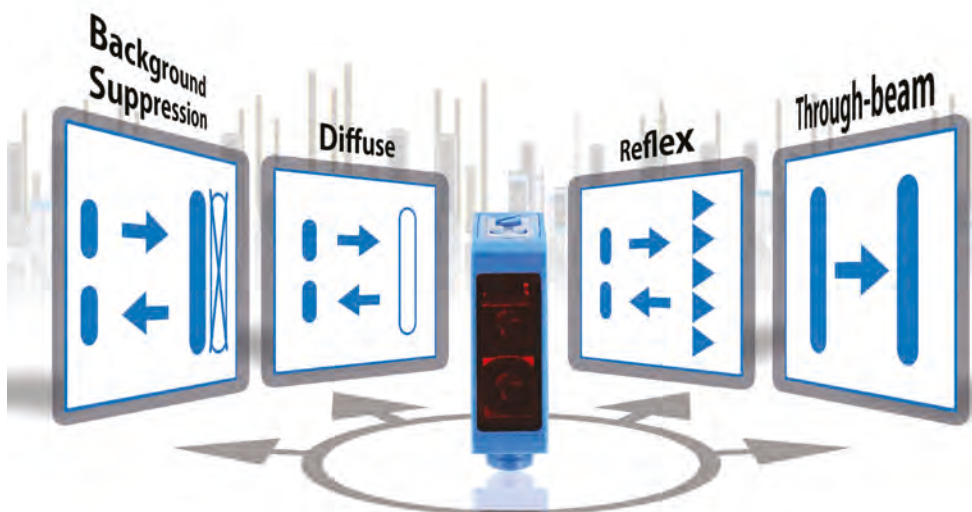
**I**versatili Sensori Fotoelettrici C23 dell'azienda Contrinex svolgono un ruolo essenziale nella gestione del packaging automatizzato con elevati volumi di produzione.

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





single 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 semplificare 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](http://www.contrinex.com)

# Personalizzazione e modularità', la via di Microline all'innovazione

**C**on sede nell'hinterland bolognese, cuore della packaging valley italiana, **Microline** opera nel settore delle **macchine automatiche da imballaggio** da più di 30 anni. L'esperienza di lungo corso di uno staff di professionisti si unisce a un management che sa guardare al futuro, garantendo in questo modo ai clienti la sicurezza di un **know-how consolidato**, senza rinunciare alla forza propulsiva dell'**innovazione tecnologica**.

A caratterizzare la proposta di Microline è senz'altro il concetto di **modularità**. Con l'obiettivo di rispondere alle esigenze di settori e prodotti anche molto distanti tra loro, l'azienda bolognese ha studiato una soluzione che offre, al contempo, massima **versatilità, sicurezza ed efficienza**: grazie a moduli assemblabili e combinabili in base alle richieste del cliente, le macchine Microline – oltre ad essere ad alto rendimento e di ottima qualità – sono facilmente **personalizzabili**.

È proprio la **concezione modulare** – unita alla collaborazione sinergica tra costruttori, clienti finali e ufficio di progettazione – a risolvere ogni difficoltà logistica e a dare la possibilità di variare nel tempo la disposizione e la composizione delle macchine, in funzione delle esigenze



contingenti. In questo modo, sono in grado di offrire impianti estremamente specializzati e personalizzati per ciascun area di intervento. Per esempio, per il settore food vi sono linee complete di trasporto, orientamento, fardellamento (packaging secondario) e palletizzazione turn key per il confezionamento di caffè, tè, zucchero, riso, pasta, latte, yogurt, gelati ecc. Il tutto realizzato seguendo i tre concetti chiave per Microline: **qualità, assistenza post vendita e innovazione**.

La spinta all'innovazione dell'azienda si vede anche nelle risorse investite per la **sostenibilità**, oltre che nella recente implementazione di un **sistema di assistenza remota**. Microline infatti, adotta oggi macchine in grado di garantire sia vantaggi economici sia un basso impatto sull'ecosistema. Per esempio, tutte le confezionatrici e insaccatrici Microline utilizzano la fascia o la bobina al 100%, senza creare rifili o scarti, con un risparmio di materiale del 25/30%, una riduzione del consumo elettrico per i dispositivi di termo-retrazione e l'eliminazione dei costi per lo smaltimento degli scarti. Il nuovo sistema di assistenza remota permette invece ai tecnici Microline di verificare, monitorare e mo-

dificare tutti i dispositivi elettronici principali presenti sui macchinari da remoto. Il che significa offrire un vantaggio, economico e pratico, al cliente che riceve assistenza qualificata a distanza. Affidabilità e competenza sono alla base del successo di Microline sui mercati europei ed extra-europei e della recente acquisizione di clienti leader market, entrambi ottimi indicatori per le proiezioni di medio-lungo periodo.

## I SETTORI DI APPLICAZIONE

- Food: latte, yogurt, gelati, the, caffè, zucchero, farina, riso, pasta...
- Tissue: tovaglie, tovaglioli, fazzoletti, prodotti interfogliati, rotoli in carta ad uso domestico e industriale
- Cosmesi
- Spugne

## I PRINCIPALI PRODOTTI

- incartonatrici a riempimento orizzontale e verticale (ROM – RVM)
- confezionatrici, insaccatrici, fardellatrici con film termoretraibile (FLOW WRAP, ML, AL)
- nastri trasportatori
- sistemi elevatori e discensori
- palletizzatori (MLP)
- linee complete.

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



# Food Retailer Europei

## “Gli scarti alimentari sono il problema principale”

### Sealed Air presenta un confezionamento innovativo per ridurre gli sprechi, aumentare l'efficienza di produttori alimentari, retailer e consumatori

**S**ealed Air ha presentato la nuova gamma di materiali superiori (top) Cryovac® Darfresh® per vassoi Mono PP. Un'innovativa confezione sottovuoto “skin” per carni rosse, pollame, pesce, salumeria, formaggi e piatti pronti che può aiutare a ridurre lo spreco alimentare, garantendo efficienza in termini di costi. Il nuovo prodotto è in grado di estendere la durata di conservazione, migliorando anche la differenziazione del marchio. Questa nuova soluzione punta a risolvere le problematiche più significative che si trovano ad affrontare retailer e produttori in tutta Europa. Per esempio le aziende di distribuzione stimano che il livello di differenza inventariale sia pari al 26 per cento e che il maggiore fattore determinante di questa tendenza sia la scadenza dei prodotti (30%)<sup>1</sup>. Inoltre, per emergere in un mercato sempre più competitivo, i retailer del settore alimentare chiedono alle aziende di trasformazione di fornire prodotti più accattivanti e pratici per i consumatori. Affrontando le richieste dei retailer, i produttori devono anche dare priorità all'aumento dell'efficienza operativa e alla redditività, assicurando allo stesso tempo la responsabilità ambientale.

L'innovativa confezione Cryovac di Sealed Air mira ad alleviare queste crescenti pressioni sia per i produttori



alimentari che per i retailer. Il nuovo materiale superiore per vassoi Mono PP estende la durata di conservazione fino al 30 per cento rispetto alle confezioni in atmosfera modificata. L'innovativa saldatura intorno al prodotto permette l'esposizione verticale per aumentare la competitività nel punto vendita. La confezione aderente e brillante e la facilità di apertura rendono il prodotto molto gradito ai consumatori. I nuovi materiali superiori sono ideati per essere applicati a una vasta gamma di vassoi Mono PP. I vassoi Mono PP possono essere più sottili (di 100 micron rispetto ai vassoi PP/PE), ma lo stesso vale anche per i nuovi materiali. Questo garantisce ai produttori una maggiore efficienza in termini di costi lungo tutta la catena del valore. Vengono anche ridotti i costi per i materiali

grazie ai rifiuti ridotti a zero quando utilizzati con il sistema Cryovac Darfresh on Tray, rispetto al 30-40 per cento di scarti generato dalle macchine per il confezionamento skin tradizionali.

“In un ambiente caratterizzato da sempre maggiori richieste da parte di imprese e consumatori, le aziende di trasformazione e i retailer possono trarre vantaggio da una maggiore sostenibilità ed efficienza operativa fornita dai nuovi top Cryovac Darfresh per vassoi Mono PP,” afferma Didier Marteau, EMEA Marketing Director Fresh Red Meat di Sealed Air. “Grazie ai miglioramenti nei settori della trasformazione e del confezionamento, i consumatori possono anche riconoscere vantaggi reali sotto forma di risparmio economico e praticità. L'innovazione Cryovac Darfresh rappresenta un vantaggio per tutti.” 🏠

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



<sup>1</sup> Sealed Air/Planet Retail European Food Waste and Retail Shrink Study 2017 eseguito in Francia, Germania, Italia, Spagna e Regno Unito.

# Weightpack: progettisti di macchine realizzate su misura

**I**n un mercato globalizzato, in perpetua e repentina mutazione, esistono poche e virtuose realtà in grado di vantare un passato costruito, giorno dopo giorno, sul principio d'innovazione costante nel tempo. Weightpack affonda le proprie radici nell'esempio del suo fondatore, Carlo Corniani che, nel 1979, ebbe l'ardire di rivoluzionare la tecnica coeva di riempimento, incentrata sul raggiungimento di un determinato volume lineare, basandola, invece, sul peso netto del prodotto immesso nel contenitore, al netto della tara. In questo modo, gli fu possibile garantire l'introduzione di una quantità costante di prodotto, svincolata da variazioni di densità e temperatura dello stesso, bypassando, inoltre, le tolleranze dimensionali dei contenitori. Se, da un lato, il "Net Weight" non fu, di fatto, il primo brevetto depositato da Corniani, dall'altro, dall'altro, passò alla storia delle macchine per il riempimento come l'alba di una nuova epoca. È in quest'ottica che ha preso forma la filosofia di Weightpack, che ogni anno investe ingenti risorse in ricerca e sviluppo, al fine di incrementare la quantità e la qualità dei brevetti di proprietà. Sistemi Modulari, Tappanti Direct Drive, Elettronica di pesatura a 24 bit e gestione alimentazione del prodotto autoadattivo, rappresentano il vertice del processo d'innovazione raggiunto dall'azienda nel corso dell'ultimo anno e sono in procinto di essere immessi sul mercato.

## SISTEMI MODULARI

Il cuore del sistema consiste nel monoblocco riempimento-tappatura, che può essere accoppiato a moduli in entrata e in uscita. I moduli in entrata possono essere dedicati al tipo di trattamento (blower, rinser, peroxide and steam, PAA and sterile water) o fungere da congiunzione con la stirosoffiatrice. L'intero sistema può essere, a sua vol-



ta, accoppiato a una chiuditrice o, per le versioni NH, a un modulo d'uscita per eliminazione del cambio formato in uscita. I moduli, drenanti e realizzati in Stainless Steel, hanno la medesima geometria e componentistica, indipendentemente che la macchina sia NH o BH o indipendentemente dal tipo di industria di destinazione della macchina stessa. Il principio di modularità, sul quale è basata la progettazione, permette di produrre sistemi indipendenti ed estremamente affidabili. Weightpack è in grado di produrre gli stessi monoblocchi, a prescindere dalla modalità d'impiego, garantendo un sensibile upgrade nel livello di industrializzazione e affidabilità, unito a una considerevole riduzione dei tempi di consegna. Inoltre, Weightpack è in grado di progettare e realizzare macchine aseptiche scomponibili in singoli moduli stagni.

## AZIONAMENTI TAPPANTI ROTO-TRASLANTI DIRECT DRIVE

Grazie alla tecnologia Direct Drive, Weightpack è in grado di garantire un preciso e costante controllo sia della coppia erogata sia del carico verticale e un perfetto controllo elettronico nella traslazione verticale e nella rotazione. Qualsiasi strategia di avvitamento, inclusa la contro-rotazione iniziale per tappi twist-off, può essere facilmente implementata, assecondando le esigenze del cliente. E' stata, inoltre, pre-


vista la possibilità, in abbinamento con sistemi di visione, di orientare il tappo, al fine di ottenere il migliore risultato possibile. I gruppi tappanti plug-in sono estremamente compatti, con ridottissimi momenti d'inerzia e idonei a qualsiasi applicazione, dal corrosion proof fino all'aseptico.

## ELETRONICA DI PESATURA A 24 BIT

L'elettronica di ultima generazione, caratterizzata dall'utilizzo del protocollo EtherCat, permette di ottimizzare e modularizzare le geometrie dei monoblocchi e l'intercambiabilità dei componenti tool free e plug-play.

## GESTIONE ALIMENTAZIONE PRODOTTO AUTOADATTATIVO

I sistemi di riempimento Tankless sono garanzia di sterilizzazione assoluta e certificata nel loop del prodotto e favoriscono la minimizzazione delle teste e delle code di produzione.

In conclusione, Weightpack si presenta come traino del settore filling per la portata delle sue innovazioni e per l'intrinseca capacità di saper leggere le esigenze presenti e future del mercato, in un'ottica di semplificazione che poggi le sue basi sul concetto di ricerca e sviluppo. Così come voluto da Carlo Corniani. 

## WEIGHTPACK: INNOVATION FIRST

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



# Tecno Pack SpA, tecnologia e innovazione



**T**ecno Pack SpA, General System Pack e IFP Packaging. È questo il gruppo di aziende, che fa capo alla Tecno Pack Spa, attualmente leader a livello mondiale nello scenario dei costruttori di macchine e impianti di confezionamento, in grado di realizzare prodotti su misura in base alle esigenze dei clienti.

Il team delle tre aziende offre risposte mirate, studi dedicati e soluzioni di altissimo livello per la risoluzione di ogni problematica di confezionamento nei più svariati settori applicativi.

## FP100

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

FP 100 è il frutto di decenni di evoluzione tecnologica e delle molteplici

esperienze maturate dall'azienda nel servire i maggiori attori di mercato a livello mondiale.

Si tratta di una macchina confezionatrice orizzontale flow pack 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), sia box motion ad alta velocità.

La versione box motion è, attualmente, il più veloce sistema sulla scena mondiale di saldatura di questo tipo, a movimento quadro, e 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 studia-

te 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 (alcol, antimuffa), integrazione di sistemi evoluti di stampa e dialogo a monte e a valle con qualsiasi sistema integrato, facilità ed intuitività d'uso del grande touch screen, affidabilità e longevità: queste caratteristiche fanno della 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](http://www.tecnopackspa.it)

**Tecno Pack**  
PACKAGING MACHINES

# La cogenerazione di AB a supporto della politica green di Pizzoli

**L**a cogenerazione di AB si conferma la soluzione ideale per l'industria alimentare e così anche la Pizzoli SpA, da sempre attenta alle politiche ambientali e all'efficienza energetica, ha scelto di avvalersi della tecnologia dell'azienda di Orzinuovi, riferimento mondiale del settore. Rientra nella filosofia "green" della Pizzoli, leader nella lavorazione delle patate, lo sviluppo di un piano di efficientamento energetico che si arricchisce di un nuovo impianto di cogenerazione AB, una soluzione concreta che permette allo stabilimento di Budrio (BO) di produrre energia elettrica e termica salvaguardando l'ambiente.

Pizzoli, la storica azienda italiana di riferimento nella produzione e commercializzazione di patate fresche e surgelate, è da sempre impegnata a crescere in armonia con il territorio dove ha sede il suo stabilimento, puntando a trovare un equilibrio tra riduzione dei consumi ed efficienza energetica. Molto importante, all'interno delle problematiche di lavorazione degli alimenti, è la produzione di energia elettrica ma anche termica, considerando le notevoli e continuative esigenze di energia richieste dalla filiera dello stabilimento di Budrio.



Rientra in questa filosofia di "green economy" lo sviluppo di un piano di efficientamento che coinvolge le unità produttive ed ha nella cogenerazione la principale tecnologia capace di soddisfare le aspettative aziendali.

La Pizzoli SpA ha scelto di affidare ad AB, leader mondiale del settore e con una grande esperienza nell'efficientamento dell'industria alimentare, la realizzazione di un impianto di cogenerazione all'interno del proprio principale stabilimento produttivo in provincia di Bologna.

L'impianto, un ECOMAX® 20 HE, è alimentato a gas naturale ed è una soluzione modulare in container, di potenza nominale complessiva a pieno carico pari a 2.004 kWe, con potenza termica cogenerata pari a 1.893 kW, riferita a una potenza ter-

mica introdotta di 4.604 kW.

Il nuovo impianto produce energia elettrica che, al netto dei consumi delle apparecchiature ausiliarie di centrale, viene utilizzata per soddisfare il fabbisogno energetico dello stabilimento mentre l'energia termica cogenerata viene sfruttata per utilizzi tecnologici mediante la produzione di acqua calda (circa 90°C) e vapore (circa 16 barg). Con il nuovo impianto, in funzione da gennaio 2015, è previsto un risparmio di circa 2.000 tonnellate di CO2 emesse all'anno e un'operatività pari a circa 6.800 ore/anno. 🏠

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





**Dove c'è energia, c'è AB**  
 La COGENERAZIONE AB piace a tutti.



**Nel settore food, ad esempio...**

Gli impianti di cogenerazione AB sono il migliore "ingrediente" per ottimizzare l'efficienza energetica dell'industria alimentare, dal settore dolciario al lattiero caseario, dove esiste un'elevata domanda elettrica e termica. L'energia AB restituisce valore perfino agli scarti delle lavorazioni, unendo vantaggi economici ed ecoambientali.



# Visione industriale

**D**a sempre in prima linea sulle innovazioni tecnologiche nel mercato della visione industriale, Advanced Technologies (AT GROUP), che quest'anno festeggerà i 20 anni di attività, focalizza la sua attenzione sia nella distribuzione che nella consulenza per la customizzazione di imaging software grazie al reparto interno di R&D, investendo energie anche nella formazione gratuita per la diffusione della cultura sulla visione artificiale con la neo nata AT Vision Academy.

Brand storici distribuiti da Advanced Technologies sono **Basler, Matrox Imaging, Neosys Technology, Goyo Optical, Metaphase Technologies, OPT, Computar, Schneider Kreuznach, Quantum Computers, Advantech.**

**A SPS IPC Drives Italia (Parma, 22-24 maggio - Ingresso Sud - Pad. 3 - Stand C29),** Advanced Technologies presenterà alcune tra le soluzioni di imaging più innovative e richieste nell'industrial automation e nell'embedded vision market:



Embedded Vision. Grazie allo sviluppo di processori estremamente performanti e al contempo low-price, oggi è possibile l'integrazione della visione artificiale all'interno di una vasta gamma di sistemi embedded, in applicazioni, quali ad esempio, guida autonoma, Smart Shop e sistemi diagnostici portatili. Advanced Technologies (AT Group) esporrà la soluzione di casa Basler, DART Camera, compatibile con le più note schede embedded sul mercato quali ad esempio la Up Board, la Chameleon96 e la Atlas-II-Z8.

**3D Vision.** L'evoluzione della visione

artificiale e le richieste sempre crescenti del mercato di poter rispondere a necessità di ispezione, misura e orientamento nella produzione e nel confezionamento, hanno portato allo sviluppo di tecnologie 3D in grado di rilevare anche la profondità dell'oggetto sottoposto a controllo. Queste tecnologie vengono spesso utilizzate in ambito robotico per applicazioni di pick&place.

Advanced Technologies (AT Group) esporrà in fiera i sistemi all-in-one di SmartRay, Nerian, Zivid e Basler con diversi approcci metodologici quali Stereo Vision, Fringe projection, Structured Laser lighting, Shape from Shading e Time-Of-Flight.

**SWIR e Hyperspectral Vision.** L'infrarosso, da sempre utilizzato in applicazioni di security quali

**GIGE**  
VISION  
GEN<i>CAM



**photon focus**





Imaging...  
*your embedded & industrial vision system.*

at-holding.eu



Immagina, progetta e realizza la tua applicazione con noi.  
AT Group, il tuo partner tecnologico per sistemi di visione e soluzioni embedded.  
**Creiamo innovazione insieme.**

@SPSPARMA | PAD. 03 - STAND C029



ad esempio la visione notturna, è sempre più richiesto anche in ambito industriale per il controllo qualità non invasivo in ambito alimentare, in agricoltura di precisione, nell'imaging chimico in generale.

Lavorando su bande diverse, l'imaging iperspettrale riesce a catturare in un solo scatto tutte le informazioni di uno o più spettri elettromagnetici.

L'applicazione di queste tecnologie permette di effettuare un rigoroso **controllo di qualità sulla frutta e sulla verdura, identificando difetti esterni, difetti interni e grado di maturazione.**

Inoltre consente di evidenziare particolari non visibili dall'occhio umano, come ad esempio **il livello di riempimento di un contenitore opaco.**

Allo stand verranno espone le soluzioni SWIR e Hyperspectral di PhotonFocus

**Librerie Imaging.** Advanced Technologies (AT GROUP), grazie alla partnership con Matrox Imaging, supporta gli sviluppatori utilizzando i tools delle potenti



ziVID

nerian  
VISION TECHNOLOGIES

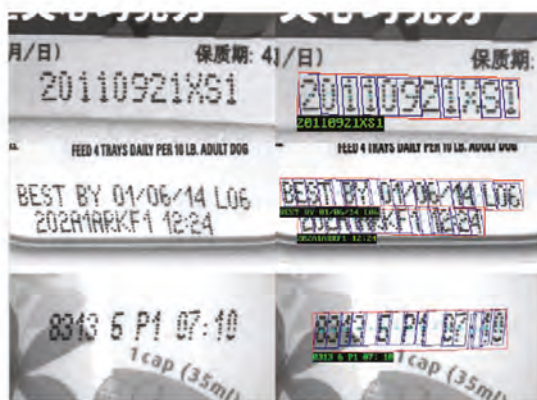
SmartRay

librerie Matrox (Matrox Imaging Library – MIL). Le librerie Matrox sono studiate per affrontare anche le applicazioni più difficili, come il riconoscimento dei **caratteri dot-matrix stampati sulle confezioni**, permettendo di soddisfare le crescenti richieste di **tracciabilità in ambito farma-**

**aceutico e alimentare.**

**Smart Vision.** Le smart camera sono delle soluzioni che integrano nel corpo base della telecamera l'elettronica necessaria alla cattura e all'elaborazione delle immagini, eliminando di fatto la necessità di collegare un PC industriale al sensore. Questi dispositivi mantengono le dimensioni fisiche di una normale telecamera industriale, permettendo l'installazione del sistema di visione in spazi molto ridotti. A SPS ITALIA, Advanced Technologies (AT GROUP) proporrà un'applicazione di visione artificiale utilizzando la smart camera IRIS GTR di Matrox. 🏠

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



SureDotOCR





# ACM Engineering: motori elettrici e generatori di alta qualità'

**L**a società ACM Engineering srl situata in Italia a Bardello (Varese) è leader nella progettazione e costruzione di:

- 1) servomotori brushless compatti;
- 2) servomotori ad albero cavo;
- 3) servomotori a trazione diretta;
- 4) servomotori coppia;
- 5) motorulli;
- 6) generatori per impianti eolici;
- 7) motori e generatori sincroni a magnete permanente per applicazioni nautiche;
- 8) motori e generatori per automotive.

## Caratteristiche:

Oltre alla produzione di motori e generatori a catalogo la ACM Engineering srl è in grado di sviluppare prodotti customizzati secondo le esigenze del cliente anche in serie limitate.

L'azienda è certificata ISO 9001-2000 e UL.

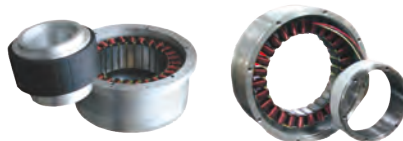
I prodotti ACM Engineering trovano ap-

plicazione nei seguenti settori:

- > automazione industriale;
- > macchine utensili;
- > macchine per settore tessile ed abbigliamento;
- > macchine per lavorazione del legno;
- > macchine per cucire;
- > macchine per imballaggio e confezionamento (pakaging);
- > macchine per il vetro;
- > macchine da stampa;
- > macchine flessografiche;
- > motorulli per nastri trasportatori;
- > macchine orafe;
- > macchine per industrie agricole ed alimentari;
- > macchine per la lavorazione delle materie plastiche;
- > macchine per la lavorazione del marmo;
- > macchine per la serigrafia;
- > macchine per la lavorazione della lamiera;
- > impianti eolici;
- > applicazioni automotive;
- > applicazioni nautiche.



Servomotori ad albero cavo



Servomotori coppia



Servomotori a trazione diretta

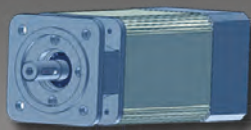
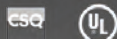


Servomotori brushless

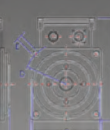


ACM ENGINEERING Srl  
BRUSHLESS MOTOR ENGINEERING

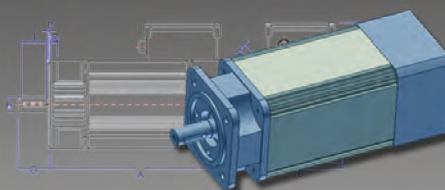
CERTIFICAZIONI



SERVOMOTORI A TRAZIONE DIRETTA



SERVOMOTORI AD ALBERO CAVO



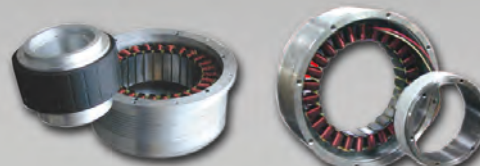
SERVOMOTORI BRUSHLESS COMPATTI



SERVOMOTORI BRUSHLESS



SERVOMOTORI COPPIA



ACM ENGINEERING Srl

21020 BARDELLO (VA) - Via Don A. Camera, 25 - ITALY - Phone +39.0332.731088/731064 - Fax +39.0332.730380

Website: <http://www.acmengineering.it> - Email: [info@acmengineering.it](mailto:info@acmengineering.it)

# Sistema innovativo Agriflex Srl per il raffreddamento della farina

BREVETTO NR. 1401347

**D**a oltre 40 anni, Agriflex srl è leader nella costruzione di impianti per la gestione di materie prime. Grazie al reparto di ricerca interno all'azienda, abbiamo concepito e realizzato con successo un sistema innovativo per il raffreddamento della farina. Ve lo presentiamo di seguito:

Il controllo della temperatura degli impasti è da sempre un fattore fondamentale per ottenere una qualità costante ed ottimale sia nella produzione industriale che in quella artigianale dei prodotti da forno.

**Infatti il raffreddamento delle farine consente di rallentare il processo di lievitazione dell'impasto e di adeguarlo opportunamente ai tempi di ciascuna linea di produzione.**

Tra i metodi attualmente impiegati a tale scopo, spesso con costi elevati rispetto ai risultati ottenuti, uno dei più noti e diffusi consiste nell'abbassare la temperatura dell'impasto aggiungendovi quantitativi a discrezione di ghiaccio.

Il limite di tale metodo è nel modo empirico con cui vengono determinate sia la quantità di ghiaccio da utilizzare in relazione alle temperature rilevate, sia la minore quantità d'acqua da immettere nell'impasto perché ottenuta dallo scioglimento del ghiaccio utilizzato.

Pur trattandosi di un metodo certamente improponibile per il costo



## AGRIFLEX®

elevato, alcuni ottengono il raffreddamento degli impasti miscelandoli con azoto liquido.

Altri ricorrono alla miscelazione delle farine con flussi lamellari di aria fredda, ma trattasi di un metodo di scarsa efficacia, stante il ridotto calore specifico dell'aria ed il rischio di variarne l'umidità.

Esiste infine il raffreddamento per mezzo di scambiatori a coclea che, mentre trasferiscono le farine dal sito all'impastatrice, con il loro movimento provvedono a miscelarle con l'azoto liquido o la CO2

immessi nella massa da raffreddare. Purtroppo la coclea, ottima per il trasferimento delle farine, non è altrettanto efficace nel miscelarle con i mezzi di raffreddamento che, di conseguenza, vengono impiegati in notevole quantità, aumentando così i costi sia dell'impianto che quelli di esercizio, vista la difficoltà di pulire e mantenere efficienti gli ingombranti scambiatori così realizzati.

**Molteplici e significativi sono i vantaggi offerti dal metodo proposto:**

- **Elevata efficienza energetica**



in virtù dello scambio diretto e quindi costi di esercizio ridotti;

- **Elevata efficacia** in virtù delle notevoli riduzioni di temperatura.
- **Completa automatizzazione del sistema** che, stante la ridotta inerzia termica e l'assenza di accumuli, garantisce la **corretta temperatura dell'impasto**, compensando le variazioni di temperatura degli altri componenti e della temperatura ambiente;
- **Facile manutenzione** dato che tutte le zone sono di facile pulizia

**Il gruppo di raffreddamento è composto essenzialmente dai seguenti elementi:**

- Scambiatore glicole-aria;
- Separatore di condensa, con

scarico automatico;  
- Scambiatore glicole-farina;

Gli scambiatori sono equipaggiati con valvole a tre vie per la regolazione della temperatura del glicole in funzione della temperatura della farina nei silos e della temperatura desiderata in tramoggia.

L'aria utilizzata per il trasporto della farina viene trattata allo scopo di ridurre il contenuto di vapore acqueo e successivamente la miscela aria farina viene fatta passare attraverso lo scambiatore dedicato.

Il sistema prevede l'impostazione della temperatura richiesta in tramoggia ed in funzione di questa e della temperatura della farina nei silos, modula le valvole proporzionali sul glicole degli scambiatori,

fino al massimo delta-T ottenibile. È disponibile anche l'opzione di pulizia tubazioni da attivare al termine della produzione per evitare la permanenza di farina nell'impianto.

Questo sistema innovativo consente di diminuire anche di 20°C la temperatura della farina (in funzione delle condizioni) garantendo l'autoregolazione della temperatura d'impasto, ovviando così agli svantaggi dei metodi fino ad oggi utilizzati. 🏠

**Visita:**  
[www.agriflex.it](http://www.agriflex.it)

"Solutions for the world ...  
a world of solutions."

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



**AGRIFLEX®**  
ITALY

# Albrigi srl

“**U**n magnifico bestione”. Così i montatori italiani e russi hanno commentato il risultato del loro lavoro dopo avere installato in Russia un grandioso e perfetto impianto per la produzione di prodotti alimentari. L'avvio dell'impianto è stato la conclusione di una commessa del valore di 3,5 milioni di euro affidata ad Albrigi Tecnologie, industria di Stallavena (Verona) che fa dell'alta tecnologia il suo standard produttivo. Un'alta tecnologia, però in costante evoluzione, grazie all'“idea fissa” (quasi maniacale) del fondatore e guida Stefano Albrigi supportata da una ricerca costante e soprattutto del rapporto con la committenza della quale si intuiscono le esigenze in modo da realizzare impianti spesso unici, comunque rispondenti (ed oltre) alle funzioni ipotizzate e richieste.

È del 1986, quindi trent'anni fa, che Albrigi Tecnologie affianca alla sua inarrivabile competenza nel settore del vino e dei liquidi in generale, quella altrettanto completa per il trattamento dei prodotti alimentari. Prodotti per i quali Albrigi Tecnologie fornisce impianti per stoccare, trasferire, pesare, inertizzare, raffreddare, riscaldare, agitare anche in presenza di alte pressioni come di vuoto assoluto. “Sono tutte operazioni-commenta ancora Albrigi-per le quali si prestano i nostri impianti ed i nostri tank, forniti all'occorrenza anche di pannelli elettrici o informatici e i controllo dei vari processi”.

Sarebbe lungo, ma mai noioso, elencare tutti i prodotti per i quali Albrigi ha una risposta tecnologica e produttiva, ma alcuni spunti meritano d'essere sottolineati: i lieviti, ad esempio, ma anche le spezie, gli sciroppi, gli oli, ovviamente, alla pari di molti altri grassi come le margarine, le conserve, i soft drink e le bevande energetiche, gli enzimi, le bevande alcoliche e analcoliche,



che, sidro compreso, le diverse salse e tipologie di zucchero, tutti i derivati del latte.

“Un mercato molto esigente - sottolinea Stefano Albrigi - dove bisogna fornire robustezza, praticità, sterilità, ridotta manutenzione e soprattutto, il rispetto delle norme sulla sicurezza come le fondamentali HACCP, FDA, UL che dettano le regole fondamentali per i requisiti di base del nostro prodotto”

Un mondo in grande fervore oggi e che lo sarà anche domani perché l'alimentare è fondamentale, tanto più che la popolazione del mondo cresce anche in qualità di spesa, la conservazione perfetta per garantirne durata e sicurezza di gusto oltre che igienico-sanitaria.

### La sfida futura di Albrigi Tecnologie è la sicurezza alimentare

Non può essere, quindi, marginale una produzione così proiettata nel presente e nel futuro. È per questo che Stefano Albrigi, forte della crescita trentennale anche in questo specifico comparto, mira a capitalizzare la grande esperienza accumulata per porsi

sul mercato mondiale come primario protagonista. Lungo l'intera linea di prodotti e per una gamma in continua crescita per un mercato globale che richiede sempre nuove sicurezze. Sono quelle che escono dall'impianto produttivo e dalla ricerca di Albrigi Tecnologie. Frutto dell'esperienza, quindi, della progettazione - quasi sempre condivisa con il cliente -, ma anche dell'abilità consolidata dei suoi collaboratori che da anni lo seguono, degli esecutori, dai materiali al top di gamma, trasferita nel montaggio e nel collaudo e certificazione; compresi nel servizio che Albrigi Tecnologie offre a tutti i suoi clienti c'è anche la formazione del personale del cliente per l'utilizzo degli impianti. Un'altra fondamentale risposta è per la necessità di un impianto modulare, quindi costruito nell'ottica di essere sempre facilmente espandibile, rinnovabile e agevole nella manutenzioni. 🏠

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



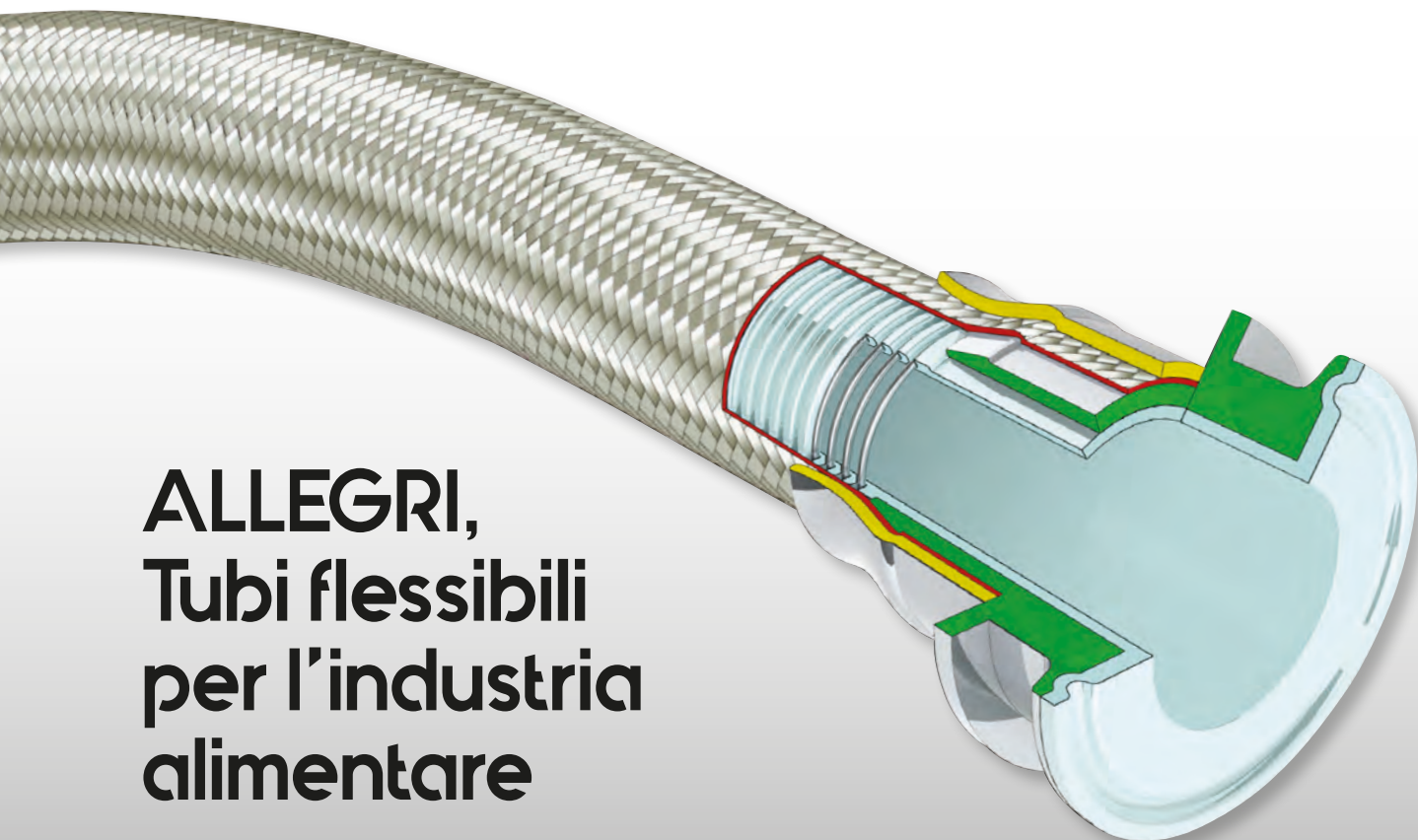


# Albrigi Technologies, food processing plants



**Albrigi Technologies** manufactures equipment for food storage and processing of the following products:

Sugared syrups	Chocolate	Fruit puree	Milk-based ice creams
Brine	Cottage cheese	Wine and apple vinegar	Oil
Liqueurs	Jam	Margarine	Liquid vegetal fats
Blood	Non-alcoholic beverages	Yogurt	Liquid animal fats
Beer	Egg white and yolk	Cream	Alcohol
Mayonnaise	Fruit juices	Fruit ice cream	Cider
Creams	Wine	Whole milk	Sparkling wines
Sauces	Honey	Pasteurized milk	Cheese
Spices	Whiskey	UHT sterilized milk	Pickled vegetables
Butter	Tomato	Glucose	Mustard
Malt	Sugar in crystals	Inverted sugar	Preserves
Fish glue	Icing	Starches	Flours



## 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**





FLEXIBLE SOLUTIONS  
**Allegrì**®

## 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 Maggio 2018

PHARMALINE N

PHARMALINE X

BIOFLEX ULTRA

**Allegrì Cesare S.p.A.**

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

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

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



Since 1951.



## 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.M.D. Electronic Inspection Systems

A company for better quality



## Benefits

- Simplifies complex artwork processes
  - Reduces cycle time and associated costs
  - Delivers consistent messaging with content libraries & translation memory
  - Reduces labelling errors by connecting the content to the Artwork
  - Enables the graphic team with integration to Adobe InDesign; Illustrator and QuarkXpress
  - Creates artwork in seconds with intelligent Automated Artwork technologies
  - Speeds up the artwork review process automated proofing tools & electronic signatures
  - Out the box compliance to GS1 standards and UDI regulations
- Fully validated system - the solution for heavily regulated industries

## The Complete Solution for all Artwork & Labelling

Welcome to a **smarter simpler, more compliant** way to manage content on global packaging and labelling...



# Kallik



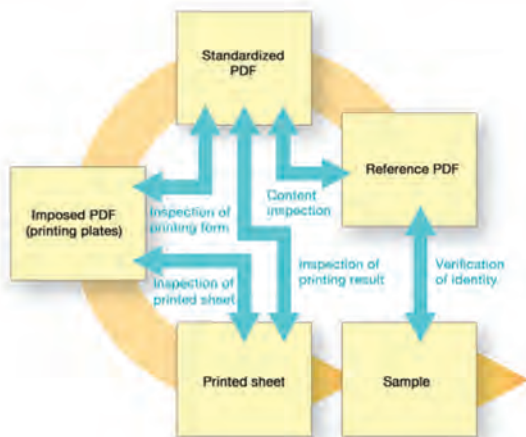
## What can we do for you?

- Text Inspection
- Artwork Inspection
- Print Inspection
- Braille Inspection
- Color Inspection

## What results can you get?

- Leaflets, Labels and Cartons Error-Free
- Drastic reduction of Time-To-Market
- Absolute Data Security
- No risk of Mix-Up Information
- Terrificant reduction of costs

## Consumers are reading about you. What?



**CompleteInspection**  
Systems, Inc.

tec4check

**PC INDUSTRIES**  
Achieving Quality Through Technology



- **Product Authentication**
- **Track & Trace**
- **Brand Protection & Anti-Counterfeiting**
- **Marketing Application**

## HD Barcode FOOD LABEL OF THE FUTURE!

Entire Label Contents

- Allergens
- Country of Origin
- GMO's
- Voice Output



No Internet Required!

"Using HDBarcode allows to include all information of a product such as a photo, e-pedigree data, product specifications, plant location, manufacture date, distribution regions, unique product identifiers, and anti-counterfeiting covert codes."

**CompleteInspection**  
Systems, Inc.

# Mixed Light Inspection

## Un sistema completamente nuovo per l'ispezione in linea di prodotti alimentari!

**N**egli scorsi decenni, l'uso della selezione ottica automatica per migliorare la qualità del prodotto era un'opzione extra, il cui uso portava un vantaggio competitivo per il produttore e maggiore qualità per l'utente finale.

Oggi, nel mondo delle normative sempre più stringenti e dei maggiori requisiti a garanzia dei consumatori per una qualità totale del prodotto venduto, la tecnologia della selezione ottica automatica è una necessità *de facto* lungo tutta la filiera di produzione e lavorazione dei prodotti alimentari.

Sfortunatamente però, anche nel mondo tecnologico in rapida evoluzione in cui viviamo, da diversi anni non si sono verificati cambiamenti radicali, fondamentali nell'ispezione dei prodotti alimentari...

Fino ad ora...

Fig. 1 - Scanner head of inline inspection system



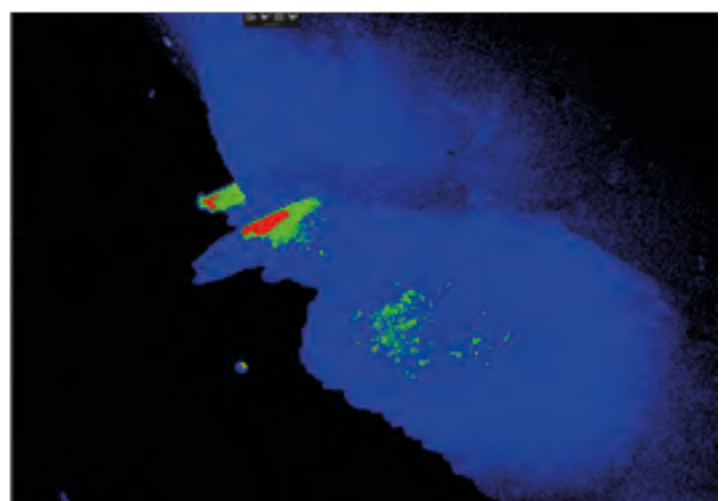
L'ispezione dei prodotti alimentari con luce Ultravioletta (UV) è una tecnica potente e sempre più utilizzata. Per esempio, con l'ispezione UV si può facilmente rilevare:

- grani "difettosi" di caffè crudo (stinker);
- infezioni fungine e aflatossina in noci e cereali;
- lisce di pesce nascoste nella carne del pesce stesso;

- separazione tra prodotto contenente clorofilla e corpi estranei aventi lo stesso colore
- se le uova sono state processate correttamente ...
- ... molti altre applicazioni.

Tuttavia, i livelli dei segnali fluorescenti utili sono solitamente così bassi che questa tecnica non può essere utilizzata in ambienti molto

## Spine rilevate all'interno di filetti di pesce





luminosi, dove altrimenti sarebbe obbligatorio l'uso (1) di stanze buie o nastri trasportatori coperti da tunnel o (2) di sistemi basati su laser estremamente potenti e costosi.

Di solito, l'elaborazione in linea di immagini in fluorescenza viene combinata con l'elaborazione simultanea del prodotto nel range del visibile, come parte di un approccio iperspettrale misto che combina i punti di forza della selezione dei colori e, nell'iperspettrale, della spettroscopia di fluorescenza.

"Mixed Light" è il termine dato a una tecnica di ispezione completamente nuova e dirompente che consente il rilevamento, in modo facile e relativamente economico, dei livelli molto piccoli di luce fluorescente emessa da alimenti e/o corpi indipendentemente da sfondi di luce intensa o altri ambienti luminosi, ma senza la necessità di sistemi laser-assistiti complicati e costosi.

**Inspection Technologies Ltd e A.M.D. Electronic Srl**, hanno sviluppato un sistema "a luce mista" che elimina i colli di bottiglia della produzione e aumenta significa-

tivamente i volumi di produzione nei punti di ispezione in linea, con velocità di scorrimento fino a 60 metri al minuto, offrendo un'alternativa a basso costo che corrisponde alle prestazioni di alcuni dei migliori sistemi di selezione iperspettrale basati su laser.

Una volta completato il processo di ispezione automatizzata, le registrazioni fotografiche di tutte le ispezioni, positive o negative, vengono archiviate in modo permanente e messe a disposizione, così da rendere il sistema conforme al 100% per qualunque "Audit" di qualità.

#### IL SISTEMA:

Il sistema **ML 2000™ Mixed Light** mostrato nella figura 1 è basato su uno scanner specializzato e una sorgente di luce UV autonoma.

Lo scanner ha dimensioni di solo 20 x 20 x 25 cm e pesa meno di 900 grammi ed è particolarmente adatto per l'installazione su linee di produzione già esistenti. Il

software del sistema può essere applicato per rilevare e segnalare automaticamente qualsiasi classe di difetto, in funzione dei criteri d'ispezione definiti dall'utente.

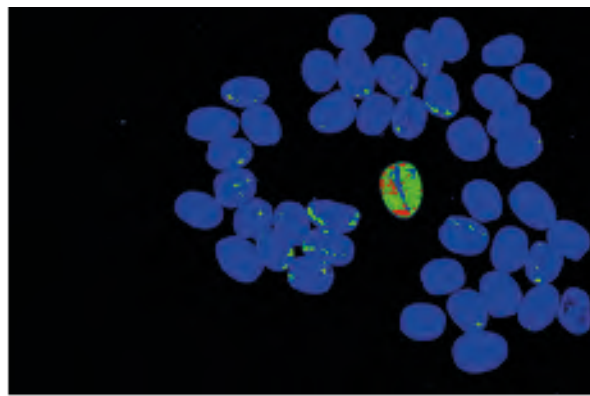
La nostra tecnica di *imaging* elimina tutta la luce di fondo, mostrando solo l'oggetto ispezionato e nient'altro.

Il software consente inoltre di rappresentare prodotti difettosi, o corpi estranei, con grafica a colori sovrapposti, oltre a immagini fotografiche del normale aspetto dei prodotti o corpi ispezionati. Inoltre, in opzione, il software può fornire sovrapposizioni visive in tempo reale di queste regioni di fluorescenza dei difetti identificati, oltre alle immagini "naturali" dell'oggetto in esame.

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

**A.M.D. Electronic**  
**Inspection Systems**  
 A company for better quality

## Grano di caffè "stinker"



# Felsineo sceglie la qualità e sicurezza Atlas Copco per i suoi prodotti

**O**ggi i consumatori richiedono benessere e sicurezza. In questo ambito svolgono un ruolo importante sia le percezioni personali sia il clima di fiducia generale. Nel settore alimentare la fiducia è un patrimonio che va conservato ed ampliato costantemente perché l'attenzione dei consumatori è massima. Dal punto di vista generale possono risultare utili le norme europee che assicurano la protezione "Farm To Fork" - dall'azienda fino alla tavola - mentre dal punto di vista del consumatore, legato perciò alla percezione personale, esistono le certificazioni che possono essere adottate dalle aziende.

Per il settore alimentare si fa riferimento allo standard ISO 22000 che consente a tutte le aziende coinvolte nella filiera - anche in modo indiretto - d'identificare tutti i rischi a cui sono esposte per poterli gestire in maniera efficace. L'incontro tra Felsineo ed Atlas Copco è avvenuto sulla base di queste esigenze e sulla condivisione della medesima filosofia industriale. È stato posto l'accento sulla sicurezza e sull'innesto di processi innovativi all'interno di una produzione tradizionale. Felsineo, azienda leader nella produzione di mortadella, ha un forte legame con Bologna e con il suo tradizionale insaccato. Le mortadelle Felsineo sono prodotte da settant'anni senza aromi artificiali, coloranti ed additivi: una specializzazione che ha radici nella tradizione. Genuinità, artigianalità e passione hanno aperto a Felsineo

i mercati esteri: è certificata per l'export in USA ed è l'unico esportatore verso il mercato cinese.

L'estrema attenzione verso le problematiche ambientali e la volontà di garantire sicurezza ai propri consumatori si è concretizzata con la certificazione specifica per l'industria alimentare: lo standard ISO 22000. Felsineo è stata infatti la prima azienda nel settore delle carni ad ottenerla.

Atlas Copco è da sempre alla ricerca di soluzioni innovative per semplificare e migliorare la vita aziendale, e, nello specifico, già dal 2010 è stata la prima azienda di compressori ad ottenere la certificazione ISO8573-1 Class Zero per i compressori della serie Z, definendo un nuovo standard certificativo per la purezza dell'aria e gettando di fatto le basi per la cer-

tificazione ISO 22000.

Grazie a questa certificazione, Atlas Copco è l'unico produttore di compressori che possiede gli stessi standard qualitativi richiesti nel settore alimentare; una scelta che garantisce affidabilità, disponibilità e condivisione degli stessi valori.

Atlas Copco è nota per la sua gamma di compressori della serie Z (Oil Free) progettati soprattutto per applicazioni che richiedono aria di elevata qualità, e completamente esente da olio. Per questo, Felsineo, cliente attento e virtuoso, ha recentemente rinnovato il parco macchine, confermando di fatto la tecnologia Oil Free già in uso, ed inserendo un nuovo compressore a velocità variabile per sopperire al recente incremento di produzione.

Il compressore ZT75 VSD con in





# Più fresco, più sicuro, più a lungo!



## Il vostro formaggio con la forza dell'alta pressione.

Con la tecnologia HPP (High Pressure Processing) i vostri formaggi freschi diventano una forza della natura aumentando di molto la loro shelf life! In HPP Italia trattiamo i prodotti a pressioni idrostatiche elevatissime (migliaia di atmosfere) inducendo così l'inattivazione batterica: un innovativo processo a freddo grazie al quale gli alimenti, stabilizzati e sicuri, mantengono intatte le loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Siamo i primi in Italia ad offrire il trattamento ad Alta Pressione conto terzi. Garantiamo il

massimo in termini di protezione del brand e offriamo la possibilità di allargare gli orizzonti del vostro business, che siate piccole realtà artigianali o grandi aziende. Scoprite le potenzialità straordinarie dell'HPP prenotando i vostri test gratuiti su [hppitalia.it](http://hppitalia.it).





che non riguardano soltanto il prodotto ma anche la manutenzione. L'utilizzo di compressori Oil-Free è una reale garanzia che Atlas Copco offre a tutta l'industria alimentare.

“Qualità dei prodotti significa innanzitutto scegliere la migliore carne italiana ma è necessario essere certi che i prodotti non siano contaminati dai macchinari di produzione. Usare Oil-Free significa rispettare i propri consumatori offrendo un prodotto buono e assolutamente sicuro. Significa rispondere pienamente alla domanda di sicurezza. - afferma l'Ing. Antonio Costantino Responsabile Industrializzazione della Felsineo - Se le esigenze produttive richiedono macchinari Oil-Free, e questa esigenza è assoluta nel campo alimentare, medicinale, beverage, non bisogna guardare altro; lo ribadisco: la sicurezza viene prima di tutto.”

nuovo inverter Neos (specificatamente progettato da Atlas Copco per queste macchine) consente di ottimizzare i consumi di sala andando a produrre (assieme agli altri nuovi compressori 2xZT 45) il giusto quantitativo di aria compressa in base alla richiesta della produzione.

Infine una centralina dedicata per la gestione / ottimizzazione dei consumi energetici, consente di avere un impianto aria compressa affidabile ed efficiente, ed in linea con le sempre maggiori aspettative di mercato.

La scelta di inserire i compressori Oil-Free di Atlas Copco per l'azionamento di valvole ed elettrovalvole è quindi perfettamente in sintonia con la volontà di Felsineo di garantire sicurezza ai propri consumatori: oli e grassi non devono mai entrare in contatto con la materia prima.

Felsineo ha scelto la sicurezza garantita da Atlas Copco in ogni fase della produzione e della manuten-

zione. Atlas Copco si è infatti proposta come partner unico dall'installazione alla misurazione ed ha fornito soluzioni su misura. La certificazione ISO 22000 rilasciata da Atlas Copco fornisce un ulteriore vantaggio: facilita la fase di audit anche dal punto di vista dell'esportazione - ad esempio verso gli USA dove vigono norme stringenti

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





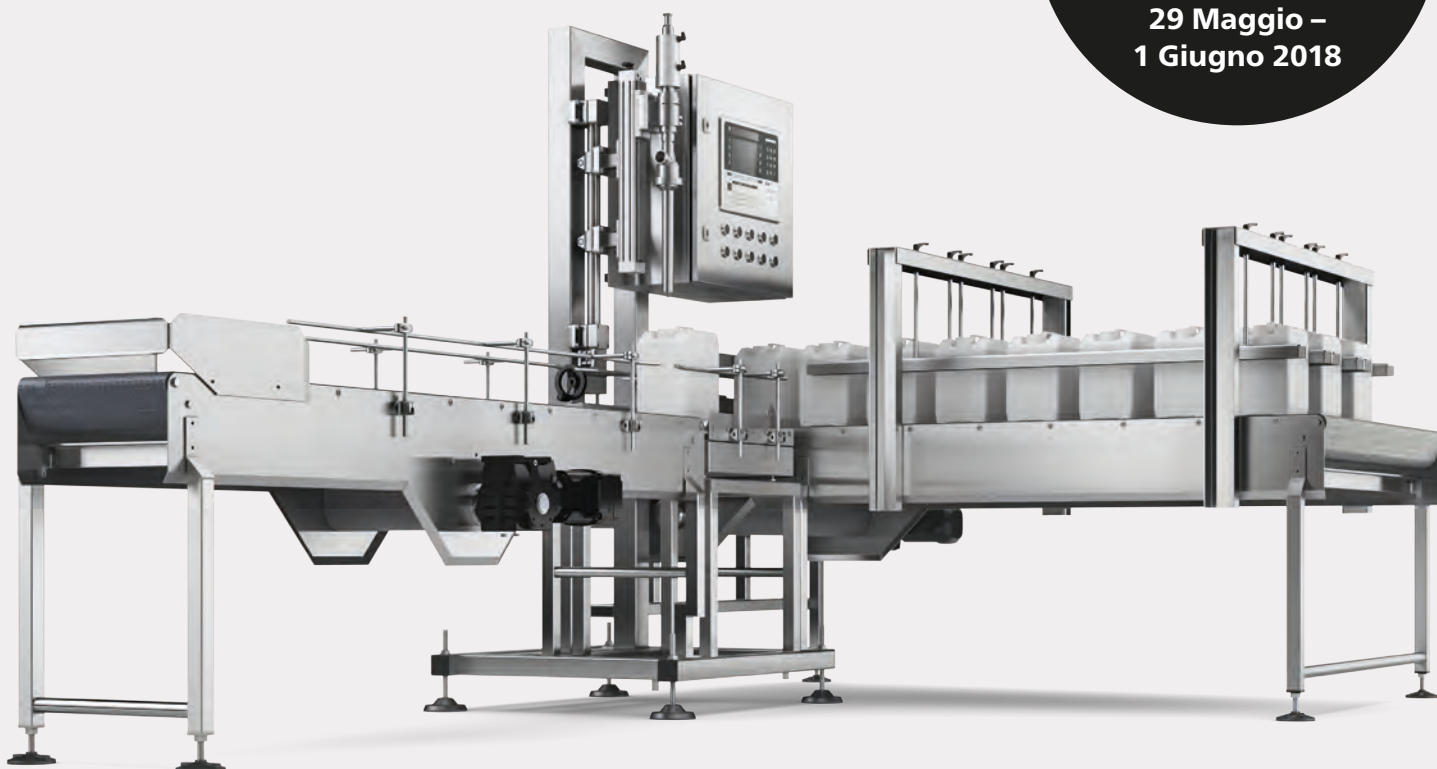
# Precisione modulare

Sistema di riempimento professionale FSL-EVO-S

**Bizerba a  
IPACK IMA**

Processing & Packaging  
PAD. 14 STAND A01 – B02  
Milano

**29 Maggio –  
1 Giugno 2018**



Bizerba Interactive



## Opzioni personalizzate

Approfittate di un sistema di riempimento automatico in grado di soddisfare tutte le vostre esigenze e perfettamente conforme ai più rigorosi requisiti di settore. Il suo sistema modulare di qualità vi offre la massima flessibilità, una pesatura precisa al grammo e l'imballaggio sicuro di liquidi infiammabili, schiumogeni o corrosivi.

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



## Maggiori informazioni

Prestazioni elevate, con un ampio ventaglio di soluzioni e dotazioni opzionali

**BIZERBA**

# Sistemi di riempimento Bizerba FSL

## La nostra competenza ridefinisce lo standard



FSL-EVO S per IBC

**C**iascuno di voi ha propri specifici bisogni: per questo vi proponiamo i sistemi di riempimento della famiglia FSL, ideali per l'utilizzo in ambito farmaceutico, nel settore chimico e petrolchimico, nell'industria delle vernici ed affini, in ambito FOOD e nel settore dei materiali da costruzione.

### SOLUZIONI A 360 GRADI

Potete spaziare dai più semplici dispositivi semiautomatici fino al sistema completamente automatico FSL-EVO S, che vi garantisce la massima flessibilità in termini di design (conformazione a L o U), di tipo di contenitore e di modalità del riempimento. Troveremo assieme la giusta soluzione per le vostre esigenze, scegliendo tra i numerosi moduli e le opzioni disponibili: anche per dosaggi di prodotti "problematici" - infiammabili, schiumanti o corrosivi-.


Grazie alla possibilità di progettare idonee stazioni di buffer il sistema funzionerà in modo autonomo, così minimizzando le possibilità di

errore dovuto a configurazioni imprecise.

Il terminale Bizerba iS50, collegato a piattaforme di pesatura della serie iL Economy garantiscono la precisione di pesatura, che si riflette positivamente sulla qualità del processo di riempimento, riducendo al minimo il give-away (regalato) del prodotto

### FSL-EVO S per IBC

E non é finita qui, la famiglia FSL vi offre ulteriori vantaggi: pensate ai benefit derivanti da un intelligente collegamento in rete, prima durante e dopo la produzione; la nostra

soluzione si basa sulla piattaforma software BRAIN2 che vi offrirà un dinamico supporto modulare. Il suo innovativo concetto racchiude le funzioni di reporting, gestione dei dispositivi, degli utenti e degli audit trail. Brain2 rende tutto ciò possibile, nel contesto di Industry 4.0 esso raccoglie ed ordina i parametri quality-relevant della vostra produzione: potrete quindi monitorare, analizzare e registrare gli andamenti in ogni fase. Tutto ciò si traduce in massima trasparenza, a garanzia dell'ottimizzazione dei vostri processi. 

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

# BIZERBA





# 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.**



# Comau: Ipack- Ima 2018

**D**urante la fiera IPACK-IMA, che si terrà a Milano dal 29 Maggio al 1 Giugno 2018, Comau insieme al partner Siscodata Computer nello stand A07 B08 del Padiglione 6 presenta una demo di magazzino integrato suddiviso in 2 aree.

**La demo mostra le seguenti operazioni robotizzate:**

- Il nuovo **Agile1500**, il veicolo a guida autonoma di Comau, funge da collegamento tra le due aree di pallettizzazione e depallettizzazione.

- **MAGAZZINO DEPALLETTIZZAZIONE:**

Nell'area, il robot Comau NJ-60-2.2 preleva con una pinza multiutensile di nuova concezione le scatole trasportate da Agile1500 simulando così l'arrivo del materiale dal ricevimento merci. Tali scatole vengono poi depallettizzate e posizionate sulla scaffalatura del magazzino in attesa di un ordine.

- **ORDER PICKING:**

Ricevuto l'ordine di uno specifico cliente, il robot NJ-60-2.2 preleva dal magazzino il mix di differenti prodotti ordinati e li pallettizza. In condizioni reali, completato l'ordine, il pallet misto è inviato all'area di spedizione tramite l'Agile1500; in questa demo si passa direttamente all'area PAL-180-3.1.

- **PALLETTIZZAZIONE:**

Nell'area "gestita" dal PAL-180-3.1 si mostra come il robot Co-







mau riceva tramite Agile1500 il pallet misto, lo depallettizza al fine di creare 3 pallet mono prodotto. In condizioni reali, completato l'ordine, il pallet è inviato all'area di spedizione tramite Agile1500 per il carico sul camion. In questa demo, il pallet mono prodotto viene re-inviato all'area NJ 60 per la depallettizzazione.

- Il ciclo si ripete.
- Nella demo si potrà vedere Agile1500 trasportare carichi importanti attraverso percorsi stretti, reali e simulati, anche tra edifici simulati diversi, grazie al proprio sistema di guida integrato e la possibilità di ruotare in spazi limitati.

Nell'area è presente anche una nuova cella demo dedicata a diversi settori (alimentare, grande distribuzione, cosmetico, ...), integrata con un Racer-7-1.4.

In questa demo il robot è in grado di movimentare prodotti molto diversi tra loro come scatole, barattoli, confezioni doypack, utilizzando pinze diverse a seconda della tipologia di prodotto da pre-

levare. La pinza viene selezionata a programma dal robot in base al prodotto e, sfruttando principi fisici diversi, è utilizzata per prelevare prodotti diversi per natura, forma (anche più di un prodotto per volta) e materiale. Inoltre, il prelievo di prodotti fragili e delicati avviene nel rispetto sia sulle superfici dell'imballo sia del contenuto.

La multipinza sfrutta principi fisici diversi: in specifici casi viene utilizzata una pinza con dita di gomma siliconica molto flessibili, una pinza a "levitazione" o un sistema con ventose.

Nel sistema reale, i prodotti arrivano alla zona di impacchettamento su nastri o scaffali e queste speciali pinze sono in grado di prelevare i diversi prodotti con grande precisione e posizionarli in un punto specifico dopo la presa multipezzo, raggiungendo così alte produttività senza stressare la macchina.

Il robot utilizzato può anche essere equipaggiato con più tipi di pinze per movimentare i diversi prodotti utilizzando un cambio pinza automatico. 🏠



COMAU, società del Gruppo FCA, è leader mondiale nella fornitura di soluzioni avanzate di automazione industriale capaci di integrare prodotti, tecnologie e servizi, per aiutare le aziende di tutte le dimensioni ad aumentare l'efficienza produttiva dei propri impianti, riducendone al contempo i costi operativi.

Comau, che ha il suo centro direzionale a Torino, vanta un'esperienza di oltre 40 anni ed opera attraverso una rete internazionale che si articola in 34 sedi, 15 stabilimenti e 5 centri di innovazione, distribuiti su 17 Paesi, con un organico di oltre 9.000 dipendenti.

Le competenze di Comau nel settore industriale spaziano dalla saldatura all'assemblaggio, e comprendono la produzione di impianti completi, sistemi di produzione robotizzati, lavorazioni powertrain, servizi di consulenza per ottimizzare i processi industriali. In tal modo, Comau è in grado di supportare il cliente in ogni fase: dalla progettazione alla realizzazione degli impianti, fino alla manutenzione, oltre che con una vasta gamma di prodotti. Con un forte focus sull'innovazione, la società è impegnata nello sviluppo di nuove competenze attraverso numerosi programmi di formazione, che rappresentano parte integrante del proprio approccio all'automazione industriale, che Comau vuole rendere sempre più aperta e facile da usare.

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



# Un Gruppo. Tante soluzioni.



Profili in alluminio • Protezioni Perimetrali e Modulari • Guide Lineari • Conveyor Lines  
• Robot Cartesiani e Antropomorfi • Insonorizzazioni Industriali. [www.dierre.eu](http://www.dierre.eu)

# Progettazione e produzione di profili strutturali in alluminio

**I**l Gruppo Dierre, leader nella progettazione e produzione di profili strutturali in alluminio, protezioni per macchine automatiche, nastri trasportatori e moduli lineari, ha messo in atto da alcuni anni un percorso di crescita industriale di Gruppo che lo ha portato, tra il 2015 e il 2017, da 14,5 milioni a 36 milioni di euro, e da 100 a 230 dipendenti.

Il progetto è guidato dal presidente Giuseppe Rubbiani, fondatore dell'azienda Dierre nel 1997, imprenditore lungimirante fortemente motivato a valorizzare le competenze umane presenti all'interno dell'azienda e a cogliere nuove sfide. Una di queste è rappresentata dall'acquisto del 40% del capitale della capogruppo Dierre S.p.A. da parte del fondo di Private Equity Gradiente I, gestito da Gradiente SGR, che ha dato uno slancio al programma di crescita dell'azienda, già intrapreso dagli anni 2000.

La filiera produttiva è 100% italiana, con sede centrale a Spezzano di Fiorano Modenese (Modena) e filiali in Emilia-Romagna, Toscana, Veneto e Lombardia.



Oggi Dierre è un partner delle industrie, in grado di costruire e distribuire soluzioni personalizzate nel campo della sicurezza preventiva sul lavoro; protezioni in alluminio sia perimetrali che bordo macchina, sistemi di insonorizzazione industriale e postazioni operatore, moduli lineari; soluzioni tecnologiche complete a corredo della produzione, progettate per facilitare e velocizzare i processi produttivi nell'automazione e sistemi di robotica industriale progettati e sviluppati dalla divisione Dierre Robotics; un campo innovativo dove la spinta a crescere è molto forte. Tutte le componenti meccaniche e software vengono sviluppate in-house da tecnici specializzati e questo controllo diretto sulla produzione ci permette di realizzare robot efficienti, perfettamente rispondenti alle direttrici che concorrono alla evoluzione verso l'Industria 4.0

Le ultime acquisizioni hanno riguardato in Lombardia, l'azienda Ari metal, marchio storico di riferimento nello stesso segmento di

mercato della capogruppo mentre in Veneto, Sintesi, azienda leader nel campo del design per macchine utensili, operatrici e macchinari industriali in genere in grado di offrire protezioni di tipologie diverse sia in acciaio inox che in ferro, con o senza insonorizzazione.

A completamento del piano di crescita sul territorio italiano, la sede veneta Dierre Decatech ha acquisito lo scorso Luglio 2017 la vicentina Bassanese Protezioni Antinfortunistiche.

Dierre si attesta oggi come partner tecnologico competente ed affidabile a fianco delle imprese nei più svariati settori merceologici, offrendo un servizio che parte dalla progettazione della macchina alla definizione del suo design, con una produzione totalmente italiana. La nostra vocazione al segreto industriale è ciò che ci permette di lavorare con i leader di settore ma anche con aziende dalle dimensioni più contenute ma altrettanto innovative. 

[www.dierre.eu](http://www.dierre.eu)



# Fbf Italia, qualita' nel mondo

**S**in dal 1987 FBF Italia progetta e costruisce omogeneizzatori, pompe volumetriche ad alta pressione, omogeneizzatori da laboratorio, e grazie alla vasta esperienza acquisita in questo campo, l'azienda è oggi punto di riferimento chiave per i produttori di impianti, fornitori di attrezzature chiavi in mano e utilizzatori finali nei settori alimentare, chimico e farmaceutico.

Continua innovazione, accurata sperimentazione di materiali speciali, severi controlli sulla qualità e test sulla durata permettono a FBF Italia di garantire massime prestazioni, lunga durata, affidabilità e sicurezza. La sua missione è offrire a tutti i suoi clienti non solo servizi di vendita eccellenti ma anche un continuo e diretto rapporto con l'assistenza post-vendita.

L'obiettivo è mantenere un rapporto amichevole con il cliente, costruito su reciproche evoluzione e innovazione. Le macchine di FBF Italia sono adatte per la trasformazione di molti prodotti e possono essere installate in impianti completi di processo e produzione, sia con design sanitario che asettico.

I principali settori in cui le macchine aziendali vengono usate sono:

- industria casearia (latte, panna, formaggio, yogurt, prodotti caseinici, proteine, latte di soia, ecc.);
- industria del gelato;
- industria alimentare, di trasformazione, di conservazione e delle bevande (succhi di frutta, salsa di pomodoro, olio, ketchup, uova, grassi vegetali, emulsioni, con-



centrati, alimenti per bambini, ecc.);

- industria cosmetica, farmaceutica, chimica e petrolchimica (amido, cellulosa, cera, coloranti, creme di bellezza, dentifrici, detersivi, disinfettanti, emulsioni, inchiostri, lattice, lozioni, oli emulsionanti, pigmenti, proteine, resine, vitamine, ecc.).

### Cosa dire a proposito del principio di omogeneizzazione?

Al fine di mescolare in modo permanente una o due sostanze in un liquido, l'omogeneizzatore deve fare in modo di micronizzare e disperdere le particelle sospese nel fluido rendendole altamente stabili, anche durante i successivi trattamenti e lo stoccaggio.

Il prodotto raggiunge la valvola omogeneizzante a bassa velocità ma ad alta pressione.

Mentre passa attraverso la valvola, esso è sottoposto a varie forze che ne determinano la micronizzazione delle particelle: una violenta accelerazione subito seguita da decelerazione causa cavitazione con esplosione dei globuli, forte turbolenza con vibrazioni ad alta frequenza, impatto derivante dal passaggio laminare tra le superfici delle valvole omogeneizzatrici e la conseguente collisione con l'anello.

L'omogeneizzazione può avvenire con l'uso di una valvola omogeneizzatrice ad un unico stadio (ideale per trattamenti di dispersione), oppure una valvola omogeneizzatrice a doppio stadio (raccomandata nell'uso di emulsioni e nei controlli di viscosità quando richiesti).

La gamma di macchine di FBF Italia può essere classificata come segue:

• **Omogeneizzatori ad alta pressione.**

L'omogeneizzatore è spesso necessario per mescolare una o più sostanze in un liquido. La macchina permette di micronizzare e disperdere le particelle sospese nel fluido, cosicché il prodotto diviene altamente stabile indipendentemente dai successivi trattamenti e stoccaggio ai quali è sottoposto.

Gli omogeneizzatori della Serie "Buffalo" sono costruiti conformi alle direttive europee e sono disponibili con capacità da 50 a 50.000 litri all'ora.

Inoltre, la pressione può variare fino a oltre 2000 bar (29.000 psi)


a seconda del prodotto da trasformare.

• **Pompe a pistone volumetriche.**

Queste pompe vengono usate per trasferire il prodotto da un sistema di stoccaggio o di trasformazione a un'altra parte dell'impianto ad alta pressione. Queste macchine sono comunemente usate per alimentare essiccatori a spruzzo, impianti di pasta di pomodoro, impianti ad osmosi, ecc.

• **Omogeneizzatori da laboratorio.**

Sono costruiti per replicare le stesse condizioni di omogeneizzazione che possono determi-


narsi in una produzione effettiva; queste macchine offrono la possibilità di eseguire test fino ad una pressione molto alta (1500 bar) e non necessitano di ulteriori unità per lavorare. Sono facili da usare e da muovere, offrono la più alta affidabilità e sono la miglior scelta per tenere la produzione sempre sotto controllo. 

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



## La forza dell'alta pressione

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

Scoprite le potenzialità straordinarie dell'HPP prenotando i vostri test gratuiti su [hppitalia.it](http://hppitalia.it) 







## Versatility and premium performance

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

High pressure homogenization technology is widely used in many applications to obtain stable emulsions, with longer shelf life. It reduces the amount of additives while improving the dispersion of ingredients and the absorption of flavors. GEA offers a broad range of homogenizers and plungers pumps from laboratory up to mass industrial scale. This is the result of specific know-how and a spirit of innovation that is constantly focused on innovation and process performances.

# ICI Caldaie, da 60 anni specialisti in soluzioni di eccellenza

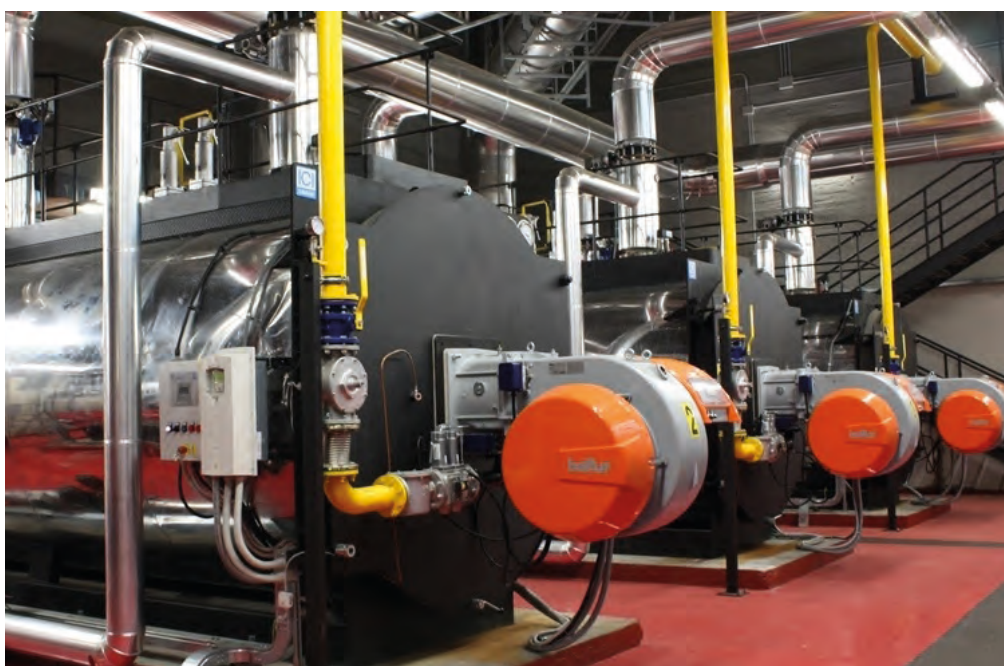
**I**CI CALDAIE è un'azienda con 60 anni di storia ed esperienza nella gestione energetica e nella produzione del calore, un punto di riferimento tra le aziende operanti nel settore dei generatori di vapore per processi industriali e riscaldamento. Lo spirito innovativo che la contraddistingue la spinge ad investire nella ricerca e sviluppo in progetti che puntano alla creazione di nuovi sistemi energetici a basso impatto ambientale, esplorando nuove tecnologie e tipologie di fonti energetiche alternative.

Tra queste ultime, grandi risorse si stanno investendo nella produzione di elettricità e calore da idrogeno per il mercato residenziale.

La nostra presenza con sedi dirette e uffici di rappresentanza in Russia, Bielorussia, Kazakistan, Romania, Polonia, Gran Bretagna, USA, Cina e Singapore, e storici distributori ufficiali in svariati altri paesi del mondo ci permette di essere vicini ai clienti che scelgono le nostre soluzioni ed accompagnarli con competenza nello studio, dimensionamento o rinnovamento dell'impianto.

I nostri generatori sono apprezzati nel mondo perché hanno dimostrato:

- rendimenti superiori al 100% anche per generatori di vapore, grazie allo sfruttamento delle tecnologie di **condensazione** dei fumi derivanti dal know how nel settore commerciale, con conseguente **riduzione dei consumi di**





# YOUR EXPERIENCE. OUR TECHNOLOGY.



agenziatecnologie.com



## Steam and superheated water boilers for food industry

Whatever your specific sector in the food and beverage industry, your treasure is the recipe and results you've achieved after years of research and innovation, searching for the best ingredients and processes. Considering the way you transfer heat to your product, how you clean, how you sterilize, will all make the difference and contribute to achieve the result you are looking for. For 60 years we have worked to innovate and develop our solutions for the food and beverage industry, with an holistic approach which includes the knowledge of your specific requirements. Your experience. Our technology. Amazing results.



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

- combustibile annui fino al 22%;**
- riduzione dei **consumi elettrici annui fino al 90%** grazie alla progettazione interna di sistemi integrati ed alla competenza nelle proposte di **revamping ed efficientamento** di centrali esistenti;
  - emissioni di **NOx  $\leftarrow$  18 mg/Nm<sup>3</sup>** grazie a svariati progetti in ambito **R&D** e alla **collaborazione** con partner internazionali;
  - possibilità di funzionare in maniera automatica e sicura **senza la necessità di supervisione;**
  - **semplicità** di uso e regolazione;
  - possibilità di essere supervisionati **da remoto** in modo da ottimizzare le operazioni di assistenza senza la necessità di interventi dei tecnici sul posto.

Abbiamo sviluppato prodotti specifici per applicazioni dedicate all'**industria alimentare**, sistemi integrati in grado di soddisfare anche le richieste di vapore più gravose, con soluzioni complete progettate su misura per questo settore.



#### CASE STUDY

Azienda in Nord Italia.

Utilizzo di vapore saturo diretto e per produzione di acqua calda di processo.

#### Tecnologia fornita:

n°2 generatori di vapore da 8000 kg/h ciascuno completi di

- **economizzatore di primo stadio** per il preriscaldamento dell'acqua di alimento;
- **economizzatore di secondo stadio condensante** per il preriscaldamento delle acque destinate ai lavaggi;
- sistema di **alimentazione modulante a doppio effetto** per diminuire i consumi elettrici delle pompe di alimento ed ottimizzare la quantità d'acqua in ingresso al generatore;
- **bruciatore integrato** con sistemi di regolazione ad inverter, controllo ossigeno e controllo efficienza;
- serbatoio **raccolta condensa** con recupero calore
- gestione del funzionamento dei generatori (**ripartitore di carico**) volto a massimizzare il rendimento.

#### Risultati ottenuti:


Rendimento impianto: **+8%**

Potenza elettrica assorbita: **-90%**

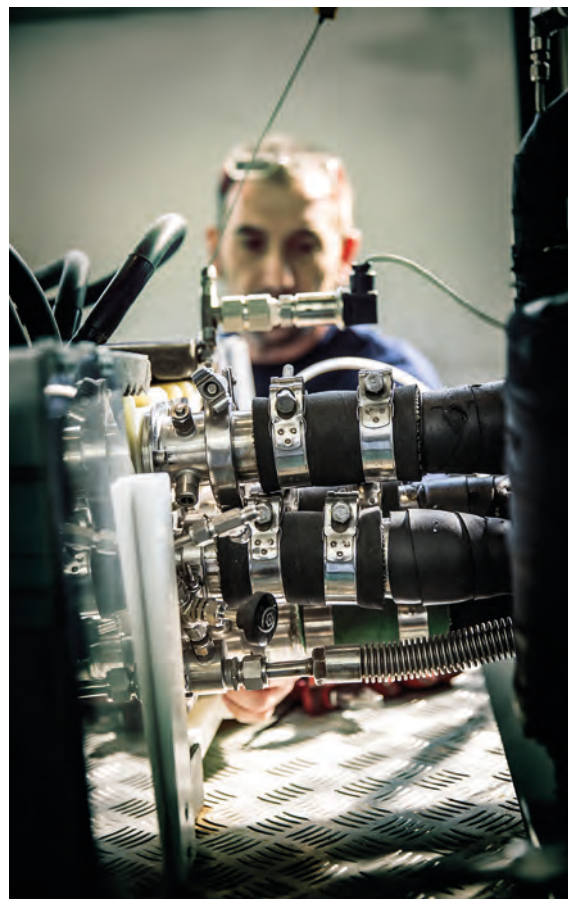
Costo unitario del vapore: **-20%**

Proventi da certificati bianchi ogni anno: **15000 €/anno**

#### IL CLIENTE HA DETTO DI NOI:

"ICI CALDAIE si è dimostrata la scelta vincente in quanto azienda giovane e dinamica, caratterizzata da un elevato know how tecnico in campo industriale, grande capacità produttiva, supporto al cliente in fase di progettazione e totale flessibilità in termini di produzione di generatori fuori standard interamente customizzati sulle specifiche esigenze del cliente". 

Seguici su LinkedIn o su [www.icaldaie.com](http://www.icaldaie.com)






# WORK AND PROGRESS

FOOD, CHEMICAL, BEVERAGE... AND MORE



**38**  
YEARS OF  
QUALITY



**INOX**   
**80**

Via del Lavoro, 9  
San Polo di Torrile  
43056 - PARMA - ITALY  
Tel. +39.0521.813433

[www.inox80.com](http://www.inox80.com)

**SPECIAL PROCESSING  
IN STAINLESS STEEL  
LASER TUBE AND PLATE  
CUTTING PRODUCTION**

# Inox '80 e industria 4.0

## Dove il futuro è sempre presente

**I**NOX '80, azienda CERTIFICATA 4.0 di lavorazioni speciali (conto terzi) di carpenteria metallica in acciaio inox e alluminio per i settori alimentare, farmaceutico, imbottigliamento, automotive, cosmetico... da oltre 38 anni cresce e si evolve marcando il passo e confermandosi il partner ideale per chi desidera qualità, esperienza, velocità, flessibilità e tecnologie produttive di nuova generazione per una produzione sempre più fluida ed integrata. L'azienda di Parma (San Polo di Torrile), ha saputo crescere ed innovarsi in modo importante e costante, dimostrandosi per i propri prestigiosi clienti, non solo un partner affidabile, ma anche un fornitore proattivo in grado di essere sempre all'avanguardia in un contesto economico in continua evoluzione e sempre più veloce.

In linea con il business plan aziendale, anche il 2018 ha visto importanti innovazioni tecnologiche ed ammodernamenti strutturali nei vari reparti. E se tra il 2015 e 2017 abbiamo assistito al passaggio dall'acquisizione di energia da fonti rinnovabili da gestori accreditati all'installazione di un impianto fotovoltaico di proprietà, all'ampliamento e ammodernamento degli uffici tecnici e comparti produttivi, all'assunzione di nuovo personale altamente specializzato, all'acquisizione e aggiornamento di nuovi software di precisione 3D per la velocizzazione delle fasi produttive, all'incremento della produzione interna all'azienda attraverso l'implementazione di nuovi macchinari come la sbavatrice/satinatrice per tubi COSTA MD7-CRCS; nel 2017 e 2018 INOX '80 porta a termine ul-

teriori avveniristici passi avanti sui versanti tecnologici e qualitativi. Entrando nel dettaglio ed andando a ritroso nel biennio 2017/2018 (periodo nel quale INOX '80 ha visto il completamento ed ottenimento della certificazione aziendale agli standard dell'industria 4.0) l'azienda parmigiana si è così evoluta:

### NUOVO TAGLIO LASER FIBRA 4.0

Attraverso questa nuova tecnologia per il taglio laser in fibra ottica (6 kW) per ACCIAIO INOX e ALLUMINIO con spessori fino a 250/10, campo di lavoro 1.500x3.000 e potenza 6.000 watt, INOX '80 incrementa notevolmente il valore aggiunto delle proprie lavorazioni grazie alle maggiori precisione e velocità e ai vantaggi possibili grazie alla funzione Fly Cut (per tagliare griglie a geometrie al-

**INOX**  
LAVORAZIONI  
SPECIALI  
INOX **80**  
[WWW.INOX80.COM](http://WWW.INOX80.COM)



lineate in metà tempo) e alla protezione della lamiera su ambo i lati. Senza dimenticare il grande contributo ecologico che questa nuova tecnologia offre rispetto al taglio laser classico.

### NUOVO MAGAZZINO AUTOMATICO CARICO-SCARICO 4.0

A servizio del sopra menzionato comparto taglio laser fibra, anche il nuovo magazzino di asservimento per il carico e scarico automatico delle lamiere dotato di un sistema di accompagnamento dei fogli che evita di graffiare le lamiere. Un contributo all'ottenimento di lavorati qualitativamente sempre più a regola d'arte.

### NUOVA PRESSA PIEGATRICE 4.0 (240 ton e 3.000mm)

Con la nuova piegatrice a 7 assi do-





tata di supporto lama a "luce speciale" da 500mm è possibile adattare l'altezza di lavorazione ed inserire semi lavorati di grandi volumi.

#### INNOVAZIONE NEL TAGLIO LASER TUBO

Il taglio laser tubo, affiancato dal taglio laser fibra sono l'accoppiata vincente che offre al cliente di INOX '80 lavori di assoluta precisione. Progettazione, taglio laser tubo, taglio laser lamiera, punzonatura, piegatura, saldatura, trattamento lamiere, finiture, assemblaggio e controllo qualità, sono tutti step produttivi che vengono completamente svolti all'interno dell'azienda, garantendo al cliente notevoli vantaggi competitivi (riduzione di tempi e costi) nonché la garanzia di un interlocutore unico.

#### SOFTWARE 3D

Il nuovo software 3D, attraverso alcune proprie specifiche peculiarità quali rendering di modellazione 3D parametrica, importazione, tagli piega, lavorazioni multi-progetto telai... permette ad INOX '80 di ri-

cevere dai propri clienti, disegni salvati anche con estensione .STEP per esser poi sviluppati al meglio attraverso l'elaborazione di maggiori programmi macchina garantendo al tempo stesso maggior precisione di progettazione, velocità ed ottimizzazione del lavoro.

#### NUOVE POSTAZIONI DI SALDATURA E AMPLIAMENTO AREE PRODUTTIVE

Il costante ammodernamento delle singole postazioni lavoro (11 postazioni di saldatura dotate di nuovi tavoli modulari di precisione "Siegmond serie 16" per eseguire on site maschere di montaggio flessibili) e delle relative strumentazioni vanno di pari passo con l'evoluzione dell'area produttiva e del magazzino: questo al fine di rendere ancora più efficiente la logistica interna ed offrire un servizio aggiuntivo ai propri clienti attraverso lo stoccaggio dei propri prodotti.

Continuare ad investire in innovative e risorse umane altamente qualificate continua ad essere la "ricetta di famiglia" di INOX '80 per continuare ad essere attore protagonista di scenari sempre più specializzati e stimolanti oltre che continuare ad essere partner di fiducia di clienti e multinazionali di primaria importanza nei rispettivi settori. 🏢

[www.inox80.com](http://www.inox80.com)



# L'eccellenza tecnologica di INTERGEN al servizio del gusto Made in Italy del Prosciutto di San Daniele DOP

Efficienza energetica, sostenibilità e ridotte emissioni per il prosciuttificio Principe, grazie a un moderno impianto di cogenerazione con motore MWM, realizzato "su misura" da INTERGEN



**I**n ambito alimentare le aziende sono spesso grandi consumatrici di energia elettrica e termica e quindi fortemente interessate a interventi di efficientamento per la riduzione dei relativi costi grazie al ricorso alla cogenerazione.

Un esempio estremamente interessante è rappresentato dall'impianto realizzato presso il prosciuttificio Principe di San Daniele

del Friuli (UD) da Intergen, attiva nel settore dell'energia da oltre 70 anni con più di 2.100 MWe complessivamente installati in Italia e nel mondo.

Fondato oltre 60 anni fa, il prosciuttificio Principe fa capo alla Kipre Holding della famiglia Dukcevic di Trieste, che attraverso la holding controlla anche un'altra società operativa, la King's, che produce prosciutti crudi e affu-

micati. Nel campo della DOP San Daniele, il prosciuttificio Principe è oggi il maggior produttore del Consorzio.

Nello stabilimento di San Daniele, nel pieno rispetto del disciplinare di legge, il prosciutto di San Daniele DOP viene lavorato e stagionato fino a 20 mesi. Il sito produttivo ha una superficie coperta di 10.000 metri quadri su tre piani e un soppalco tecnico. La produzio-



# la cogenerazione efficiente

- › impianti di cogenerazione
- › impianti di trigenerazione
- › gruppi elettrogeni a gas
- › service & maintenance

distributore  
esclusivo  
per l'Italia di

  
**MWM**  
Energy. Efficiency. Environment.



ne del prosciutto di San Daniele comporta notevole assorbimento di energia elettrica e termica durante tutte le fasi di lavorazione e di stagionatura. Per fare solo alcuni esempi, la doppia fase di salatura deve essere effettuata in ambienti con temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+3^{\circ}\text{C}$ ; la fase di rinvenimento e lavaggio del prodotto (prestagionatura) richiede acqua calda; le fasi di riposo e di stagionatura vengono effettuate in ambienti con temperatura tra  $4^{\circ}/6^{\circ}\text{C}$  e tasso di umidità stabilizzati tra 70/80%; i trattamenti antimicrobologici delle sale di stagionatura richiedono acqua calda. La fase di stagionatura è particolarmente importante per la qualità del prodotto e si protrae da un minimo di 13 fino a 20 mesi dall'inizio della lavorazione.

Per ridurre i costi della bolletta e migliorare la propria competitività, l'azienda ha intrapreso la strada dell'efficienza energetica e ha deciso di rivolgersi alla Enerlife di Trieste, che ha effettuato gli interventi in modalità ESCo, senza investimenti in conto capitale da parte del committente.

La realizzazione dell'impianto è stata affidata ad Intergen sulla base di un motore MWM TCG 2016V16C da 800 kW elettrici, 407 kW termici recuperabili dal circuito di raffreddamento delle camicie motore e 454 kWt dai fumi di scarico. L'efficienza elettrica è del 42,3%, mentre quella termica arriva a 45,5%, per un totale dell'87,8%, ai vertici della categoria. Il cogeneratore è collegato in bassa tensione alla rete di distribuzione di stabilimento e al circuito dell'acqua calda.

L'intera produzione elettrica è auto consumata dalle utenze di



stabilimento necessarie al processo produttivo, come descritto sopra, che comportano complessivamente un assorbimento di energia praticamente continuo, per oltre 8.000 ore sull'arco di un anno, condizione ideale per la cogenerazione.

Intergen grazie ad una progettazione "su misura" è riuscita a elaborare e costruire il nuovo impianto all'interno dello stabilimento adattando la soluzione alle disponibilità limitate di spazio. È stato ridotto al minimo l'ingombro a terra del cogeneratore grazie ad una configurazione in container con la copertura interamente dedicata al posizionamento dello scambiatore a tubi di fumo per la produzione di acqua calda e di tutte gli accessori e le dotazioni di sicurezza.

Anche nella contabilizzazione e nel monitoraggio dei recuperi termici, INTERGEN ha saputo fornire al cliente uno strumento software "su misura", in grado di acquisire tutti i parametri (non solo quelli provenienti dal sistema cogenerazione) utili per l'ottimizzazione e la migliore gestione dei vettori termici.

La redditività del progetto migliora anche grazie alla massima performance del suo intero funzionamento.

Il software di monitoraggio e controllo remoto è stato così arricchito di una sezione supplementare per la contabilizzazione e la gestione delle utenze di acqua calda prodotta e veicolata nello stabilimento. 🏠

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

 **intergen**  
imlgroup



# *Il mix perfetto per una pasta di qualità?*

Farina di semola,  
acqua purissima e le pompe  
per vuoto GHS VSD+



[www.atlascopco.it](http://www.atlascopco.it)  
[info.ct@it.atlascopco.com](mailto:info.ct@it.atlascopco.com)

*Sustainable Productivity*

**Atlas Copco**





# Acciaio inox e integrazione: le soluzioni Mini Motor per il food&beverage

**A**cciaio inox e integrazione: sono queste le parole d'ordine di Mini Motor per il settore alimentare. "A marzo, durante Anuga Food Tec, a Colonia, abbiamo incontrato molti operatori internazionali del **food&beverage** ed è arrivata l'ennesima conferma: il mercato chiede altissime prestazioni e facilità di integrazione, concetti da sempre al centro del nostro stile progettuale e, di conseguenza, della nostra produzione" spiega **Andrea Franceschini**, managing director di **Mini Motor**, azienda reggiana presente sul mercato da oltre cinquant'anni e leader nel settore dei servomotori, motori elettrici e motoriduttori.

Per il settore particolarmente esigente del food&beverage, Mini Motor propone i **motori IP69K**, che abbinano alle **dimensioni ridotte** le caratteristiche superiori dell'**acciaio inox**: con una superficie completamente liscia e priva di scanalature, questi motori sono conformi al livello di protezione IP69K, dunque ideali per l'utilizzo in ambienti aggressivi o che richiedono standard igienici elevati.

Da questo punto di vista, l'acciaio inox ha caratteristiche simili al vetro e alla porcellana e assicura:

- **resistenza alla corrosione**, in particolare all'azione di detersivi, solventi, sanificanti e disinfettanti
- **compattezza superficiale** e assenza di porosità
- **elevata rimovibilità batterica** nei cicli di pulitura e bassa ritentività batterica dopo i cicli di pulitura







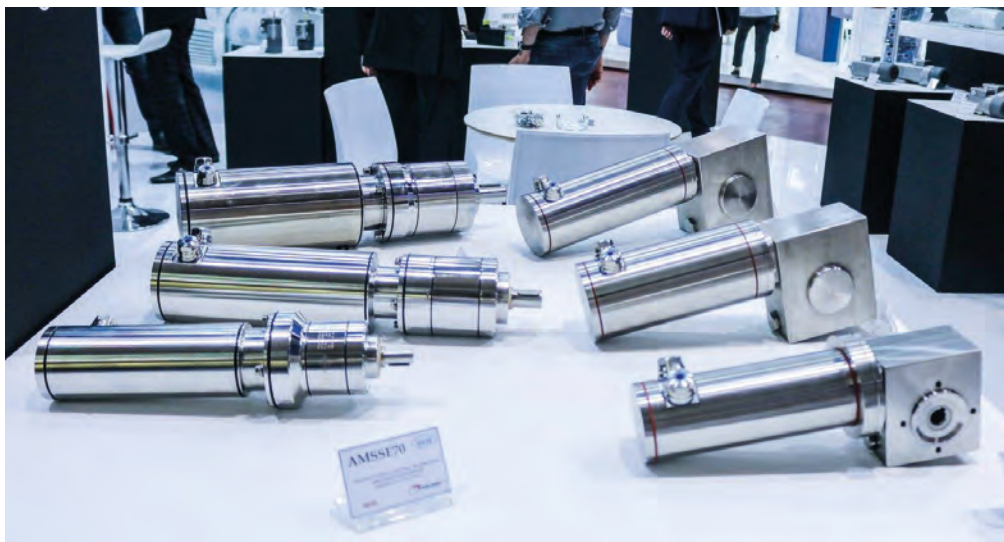
Per i prodotti della serie IP69K destinati al food&beverage, Mini Motor utilizza l'acciaio **Aisi 304**, ma sono disponibili anche modelli in acciaio **Aisi 316L**, noto come acciaio marino per la sua eccezionale resistenza alla corrosione, caratteristica richiesta, ad esempio, nel settore farmaceutico.

Per quanto riguarda l'integrazione, Mini Motor ha presentato ad Anuga Food Tec la nuova **serie DR**, capace di trasformare i classici motoriduttori in soluzioni all-in-one, potenti e intelligenti. "Per noi integrazione significa dotare i nostri prodotti di quattro feature fondamentali: **controllo, connettività, efficienza, compattezza**" spiega Franceschini.

#### Quali sono, dunque, le caratteristiche distintive dei nuovi prodotti della serie DR?

Per quanto riguarda il **controllo**, i nuovi motori sono dotati di azionamento integrato, che permette di gestire in modo completo velocità e coppia.

Ogni prodotto DR consente di impostare velocità diverse, che rimangono costanti anche al variare del carico. La **connettività** dei motoriduttori DR è garantita



da un modulo di connessione che supporta sei bus di campo.

Oltre a questo, grazie alla possibilità di collegare i motori in cascata, il cablaggio risulta notevolmente semplificato, con una riduzione dei cavi del 50%. La **compattezza** della serie DR riguarda anche le dimensioni ottimizzate, con un risparmio di spazio fino al 50%.

L'**efficienza** è un altro punto chiave della nuova serie di Mini Motor: rispetto a un motoriduttore di pari potenza, la perfetta integrazione di azionamento, motore e riduttore abbassa il consumo di energia e, grazie al sistema di controllo elettronico della veloci-

tà, il consumo a basso carico diminuisce significativamente. Infine, tutti i prodotti DR sono dotati di input universale - con ingresso a 115/230 Volt e 50/60 Hz - filtro EMC per la soppressione del rumore e Safe Torque Off.

Tra i prodotti Mini Motor, anche la **serie DBS**, punta di diamante della produzione per il mondo dell'automation e del motion control: si tratta di **motori brushless con azionamento integrato** e dotati di **encoder assoluto multigi-ro** in grado di memorizzare per 6 mesi le quote relative all'ultimo posizionamento del motore, facilitando, ad esempio, la ripartenza dell'impianto in caso di interruzione.

Mini Motor è oggi presente **in più di 55 paesi al mondo**, con 4 filiali - Italia, Germania, Olanda e USA e a breve anche Emirati Arabi Uniti - e numerosi distributori. L'offerta dell'azienda reggiana conta alcune decine di migliaia di articoli, tra i quali motoriduttori a vite senza fine, coassiali ed epicicloidali, servomotori brushless con azionamento integrato, motoservoduttori brushless, azionamenti e convertitori di frequenza. 🏠

[www.minimotor.com](http://www.minimotor.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



# Una realizzazione Mombrini

## Il macello Fratelli Faccia a Ceva

**L** nuovissimo macello Fratelli Faccia a Ceva si estende su una superficie di ben 15.000 mq, di cui ben 7.000 mq coperti, interamente pavimentati dalla Mombrini di Caravaggio, da anni leader indiscussa delle pavimentazioni per l'industria alimentare. In particolare nel settore della lavorazione delle carni, la scelta di una pavimentazione diviene fondamentale perché il lavoro possa venire svolto senza intoppi.

In questi stabilimenti i requisiti più importanti che la pavimentazione deve soddisfare nelle varie fasi della lavorazione, sono quelli della non scivolosità e della lavabilità. Quando in poche ore affluiscono a un macello centinaia di capi di bestiame, ben si comprende come il ciclo della macellazione debba procedere in tutta sicurezza, igiene e velocità di esecuzione.

Le maestranze addette alle varie fasi di lavorazione, soprattutto nella sala macellazione, devono potersi muovere senza la preoccupazione di scivolare. Inoltre, ma non meno importante, a fine lavorazione il pavimento deve essere pulito perfettamente e in tempi brevi. Il pavimento in Klinker, con sigillatura in resina epossidica, è quello che senza dubbio meglio risponde a entrambe queste esigenze. Nella sala di macellazione, in grado di lavorare 50.000 capi/anno, la pavimentazione riveste un'importanza fondamentale, soprattutto al piano superiore dove affluiscono i bovini provenienti dal grande bacino produttivo della pianura piemontese, le cui principali razze sono: Piemontese, Blonde d'Aquitaine, Limousine, Charolaise e loro incroci.



Le fotografie qui allegate mostrano chiaramente che soprattutto nella sala di macellazione l'intervento di pulizia non è cosa da poco: la pavimentazione Mombrini - grazie anche al kit di pulizia appositamente studiato - torna come nuova in breve tempo dopo ogni ciclo lavorativo.

Oltre alla sala macellazione, disposta su due piani, l'impianto è dotato di tutti gli altri reparti che garantiscono alle carni di giungere fresche e perfettamente lavorate fino al consumatore:

- catena del freddo con tunnel di raffreddamento rapido carcasse a fine macellazione; celle per stoccaggio mezzene a 0°C (capacità kg 130.000); celle stoccaggio quarti a 0°C (capacità kg 50.000);

cella per conservazione frattaglie a 0°C; cella per stoccaggio prodotti confezionati a 0°C; tunnel di congelamento rapido prodotti confezionati a -40°C; cella di stoccaggio prodotti confezionati a -20°C; cella per conservazione prodotti per lavorazione macinati a -4°C; cella conservazione tripe a 0 °C.

- sala di sezionamento disosso e porzionato con capacità di 20.000 kg/giorno per tagli anatomici sottovuoto e 18.000 kg/giorno per vaschette e porzionato in ATM. Locali lavorazione macinati per la produzione di hamburger e tranci di macinato, confezionati in vassoi di polistirolo barrierati da confezionatrici ad ATM.
- sala spedizione per carni in osso



e confezionate, dotata di cinque bocche di carico.

Solo una preventiva analisi del progetto di un impianto così complesso unita a una grande esperienza in questo settore - può garantire che dopo la posa la pavimentazione sia all'altezza dei vari carichi di lavoro. Se è importante il materiale delle piastrelle, fondamentale è la loro posa e sigillatura, ma prima ancora il calcolo delle pendenze e il dimensionamento degli scarichi, nonché la realizzazione del massetto. Tutte operazioni interdipendenti che solo uno studio tecnico di grande esperienza può garantire pienamente: è il caso della Mombri. Le sue pavimentazioni in Klinker antiacido sono presenti in Italia dal 1962 e proprio quest'anno l'azienda ha tagliato il notevole traguardo dei cinquant'anni di attività.

Sotto la costante guida di Gianni Mombri, il fondatore, e del figlio, ingegner Carlo, ben 15 squadre di posatori garantiscono che il "sistema di pavimentazione Mombri-

ni" sia sempre posato coniugando innovazione ed esperienza. Centinaia di clienti hanno dotato i loro impianti delle nostre pavimentazioni, dal settore lattiero-caseario al conserviero, dalla lavorazione delle carni a quella del pesce, dalla gastronomia al settore enologico, e così via... Proprio lavorando in tutti questi ambienti, alla Mombri sappiamo bene che la pulizia dei nostri pavimenti è uno dei requisiti fondamentali.

Anche al macello dei Fratelli Faccia la pensano allo stesso modo, proprio perché il rispetto dei requisiti previsti dalle leggi nazionali e dalle norme comunitarie è una garanzia prioritaria.

Qui tutto il personale lavora per realizzare produzione igienicamente sicure, applicando quanto previsto dalle istruzioni di lavorazione e dal regolamento aziendale, curando l'impatto ambientale della propria attività, verificando il rispetto dei limiti di legge delle proprie emissioni e il corretto smaltimento dei rifiuti.

Con l'adeguamento alla Direttiva IPPC ha attuato un sistema per la prevenzione e la riduzione integrata dell'inquinamento attraverso un sistema di monitoraggio periodico, persegue il rispetto dell'etica del lavoro sia curando l'idoneità degli ambienti di lavoro sia addestrando il proprio personale all'igiene ed alla sicurezza personale rifiutando prestazioni di lavoro, forniture o subforniture che possano presupporre lo sfruttamento dei lavoratori.

Per rendere possibile l'attuazione della presente Politica per la Qualità, ogni anno si pone degli obiettivi pratici in tema di igiene, di riduzione delle anomalie e di miglioramento delle condizioni di lavoro. E la pavimentazione della Mombri riveste un ruolo fondamentale per il raggiungimento di tutti questi obiettivi. 🏠

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

**LL** **mombri**



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

**S**eguendo 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





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



tale da rendere le operazioni e la manutenzione rapidi 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 denocciatura 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 fluidizzazio-



Food Processing Machinery

**PiGo**®

[www.pigo.it](http://www.pigo.it) [info@pigo.it](mailto:info@pigo.it)

ne 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 essiccando 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 il colore e la qualità del

prodotto. Come tutte le macchine PIGO srl, l'intera macchina è realizzata in acciaio inossidabile e materiali ideali e approvati per l'uso nell'industria alimentare.

Oltre alle macchine sopra menzionate, PIGO srl produce anche le denocciatrici PG 103 e PG 104. La PG 103 è una macchina automatica ad alta capacità che supera di 50-100% quella di qualsiasi altra denocciatrice 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](http://www.pigo.it) o inviare una e-mail a [info@pigo.it](mailto:info@pigo.it).

Alcuni brevi video clip e aggiornamenti sulle macchine PIGO sono disponibili anche su: [www.youtube.com](http://www.youtube.com) cercando PIGO srl e sui social media. 





# PIGO<sup>®</sup>

Food Processing Machinery

The Art of  
Freezing & Freeze Drying  
Drying & Processing



IQF FREEZERS



EASY Freeze

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

MADE IN ITALY

FREEZE DRYING



EASY Freeze DRYER /  
LYOPHILIZER

SRIRAL SOLUTIONS:



Proofing  
Cooling  
Freezing



Dried Plums  
Processing

PROCESSING



Vegetables  
& Fruit Processing  
Solutions



INFUSION

INFUSED DRIED FRUITS

Easy Dry



Multistage Belt  
Adiabatic Dryer

FRUIT PROCESSING



Complete Solutions  
for Fruit Processing,  
Destoning & Deaeration



# Ventacinque anni di Pilz Italia. Ventacinque anni di sicurezza

**U**n quarto di secolo, venticinque anni di Pilz in Italia. È questo l'importante traguardo che la filiale italiana di Pilz, multinazionale tedesca leader mondiale nel campo della sicurezza legata all'automazione industriale, ha celebrato, martedì 17 aprile 2018, con una prestigiosa conferenza stampa andata in scena presso l'esclusiva location dell'hotel Château Monfort di Milano.

Era il 1993, infatti, quando Pilz, azienda fondata nel 1948 a Esslingen, in Germania, sbarcava in Italia.

Oggi, 25 anni dopo, l'impegno dedicato alla ricerca della sicurezza, che rappresenta il filo conduttore del modo di pensare e agire di Pilz, ha reso la filiale italiana un assoluto punto di riferimento nella fornitura di soluzioni per l'automazione industriale, un fornitore globale di prodotti, sistemi e servizi.

All'evento, intitolato "25 anni sulla giusta rotta: The Spirit of Safety", sono intervenuti come relatori di eccezione Luca Bogo, Managing Director di Pilz Italia Srl, e Susanne Kunschert, Manager Partner Pilz GmbH & Co. KG, in rappresentanza della casa madre.

Le attività aziendali di Pilz mirano a rendere il mondo più sicuro e ad aumentare l'affidabilità di macchine e impianti: tutto ciò è evidente in ogni prodotto, ogni soluzione e ogni idea di Pilz, il partner ideale di chi non accetta compromessi nell'automazione e nel campo della sicurezza al servizio delle persone, delle macchine e dell'ambiente.




La conferenza di oggi è stata, inoltre, soltanto la prima tappa dei festeggiamenti previsti per i 25 anni di Pilz: il prossimo evento, a invito, vedrà protagonisti tutti i dipendenti di Pilz Italia che passeranno una giornata insieme, nel mese di giugno, sul lago di Como, visitando monumenti storici come Villa Carlotta a Tremezzo e la "Perla del Lario", Bellagio.

Sarà un anno di eventi eccezionali, il 2018, per Pilz Italia, che dopo la prima sede aperta a Lentate sul Seveso, nel 1993, ha vissuto la sua espansione sul territorio nazionale a Padova (2005), Torino (2009), Parma (2012) e, infine, nel 2016 a Pescara. Sarà un anno speciale, per celebrare adeguatamente un traguardo importante, raggiunto con impegno costante, grandi soddisfazioni, con scelte e cambiamenti talvolta audaci, di successo e sempre nel segno della sicurezza, per un momento che resterà una

tappa nella storia di Pilz cui guardare sempre con orgoglio, mentre si volge lo sguardo verso il futuro. Sicuramente Pilz, The Spirit of Safety.

## Luca Bogo, Managing Director di Pilz Italia Srl

"Il successo più importante in questi 25 anni è quello di aver contribuito allo sviluppo delle aziende Italiane diffondendo conoscenze innovative sui temi della sicurezza uomo macchina" 

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

**PILZ**  
THE SPIRIT OF SAFETY





## Fai goal con Pilz!

**PILZ**  
THE SPIRIT OF SAFETY

Quando progetti la tua sicurezza entrano in gioco richieste diverse ma con un unico scopo: far vincere la tua squadra.

In campo ci sono le necessità della produzione, della manutenzione, dell'operatore e del Responsabile della Sicurezza.  
Con Pilz nella tua squadra sarà più facile fare goal!

Mettiamo in sicurezza la tua macchina, al costo minimo e in breve tempo: le esigenze di tutti saranno soddisfatte.



Scan the QR code with your smartphone to find out more about service and consulting.

# 1938 – 2018 – 80 anni di storia che hanno fatto STORIA

**L**a storia della PREO Srl inizia nel 1938, quando Antonio Preo fonda le “Officine Meccaniche PREO” come produttore di strumenti di precisione e di misura.

Durante gli anni '60, la Società si espande diventando leader europea nella produzione di particolari di altissima precisione per l'industria medica, ottica e, soprattutto, aerospaziale e militare.

Negli anni '90 la PREO Srl intraprende una nuova ed entusiasmante avventura: orientare tutta la qualificata esperienza e il proprio know-how nella progettazione, produzione e vendita di sistemi per l'applicazione di adesivi hot-melt con l'obiettivo di diventare uno dei principali produttori a livello mondiale.

Nel giro di pochi anni, grazie alle competenze acquisite nel tempo derivanti dalla pluriennale esperienza maturata nel settore aerospaziale e alla costante azione di ricerca e sviluppo, la PREO Srl si afferma in campo internazionale per l'affidabilità e l'innovazione dei suoi prodotti brevettati e altamente tecnologici, tanto da conquistare un ruolo di prestigio sia nello sviluppo di macchine standard, sia nello studio e nella realizzazione di soluzioni speciali.

L'azienda, situata a Corsico, alle porte di Milano, svolge la sua attività su un'area di circa 4000 mq suddivisa in due grandi edifici. PREO Srl è la tipica media impresa italiana, altamente specializzata, certificata ISO 9001 e membro UCIMA che, avvalendosi di uno staff di tecnici altamente qualificati e di un parco







macchine tra i più moderni ed equipaggiati al mondo, ha sviluppato la più importante struttura tecnico-commerciale e produttiva "tutta italiana" nel settore delle macchine per l'applicazione di adesivi a caldo contribuendo a rafforzare ulteriormente l'immagine del "Made in Italy" nel mondo.

Grazie ad una rete di distribuzione capillare in Italia e in oltre 50 paesi all'estero, una politica commerciale vincente e un servizio di vendita e assistenza rapido ed efficiente, la PREO è in grado di offrire la migliore soluzione a tutte le esigenze di incollaggio in molteplici settori, come imballaggio e confezionamento, grafica e stampa, imbottigliamento, automotive, cartotecnica, tessile, prodotti farmaceutici e molti altri. Questo è il motivo per cui i prodotti PREO sono adottati dalle più importanti aziende mondiali.

#### Prodotti:

I prodotti PREO sono disponibili in un'ampia e completa gamma di modelli per permettere al Cliente più

esigente di trovare sempre la soluzione ottimale a ogni richiesta.

**Fusori Serie EASY TOUCH:** indicati per la fusione e l'applicazione di adesivi e materiali termoplastici con viscosità fino a 70.000 Cps, montano vasche con capacità 1, 5, 10, 15 e 20 kg e sono equipaggiati con pompe a pistone a doppio effetto rapporto 14:1 oppure con pompe ad ingranaggi con differenti portate e comandate da inverter. Sono fortemente innovativi per semplicità di utilizzo, flessibilità produttiva, operazioni e costi di manutenzione, velocità di installazione, facilità di programmazione, standard di sicurezza, eccezionale affidabilità e completa integrazione con qualunque linea di imballaggio esistente, garantendo grande versatilità applicativa.

**Fusori serie MILLENNIUM:** indicati per la fusione e l'applicazione di adesivi Eva, poliammidici, poliesteri e pressure-sensitive ad elevata viscosità. Sono disponibili in diverse configurazioni in modo da soddisfare le esigenze sempre più sofisticate

in termini di portata, viscosità, temperatura e tipologia di adesivo. Montano vasche con capacità 30 e 50 kg realizzate con l'innovativo sistema a fusione progressiva e sono equipaggiate con pompe ad ingranaggi ad alta precisione.

**Fusori a piatto premente serie BULKMELTER:** sono indicati per l'estrusione diretta da fusto di colle a base Eva, pressure-sensitive, polietilene, poliammide, poliuretano e mastici in genere per applicazioni manuali e automatiche. Sono disponibili in configurazione da 20 e 200 litri. Una particolare piastra riscaldante preserva l'integrità del prodotto da indesiderate reticolazioni dovute al contatto dell'adesivo con l'aria.

**Microprocessori serie TOUCH:** tutti i sistemi PREO sono equipaggiati con il nuovo microprocessore con display a colori Touch Screen LCD a colori da 7". Tramite un'unica interfaccia grafica raffigurante tutte le sezioni del sistema (vasca, manifold, tubi e pistole), l'operatore viene agevolato nelle operazioni quotidiane come la gestione e impostazione delle temperature, il controllo della pompa, la programmazione dei parametri di funzionamento della macchina e dei tratti colla e interfacciare il sistema con unità esterne utilizzando i più comuni protocolli di comunicazione. Un'apposita area di notifica monitora costantemente lo stato del sistema visualizzando e informando l'utente in caso di anomalie, allarmi e avvisi di manutenzione consentendo l'immediato utilizzo dell'impianto anche da parte di personale non specializzato, senza alcun problema di codici o lingue straniere da interpretare.

**Moduli serie AMX-45:** Preo offre una completa gamma di moduli e pistole automatiche per l'applicazione linee, punti, spray, spyro e spalmature. Tutte le pistole sono





# 80 ANNI DI STORIA CHE HANNO FATTO STORIA



2018

L'azienda, giunta alla 3<sup>a</sup> generazione, prosegue nella crescita internazionale diventando imprescindibile punto di riferimento a livello mondiale.

2000

Riveste un ruolo di prestigio nel mercato internazionale, contribuendo a rafforzare l'immagine del Made in Italy nel mondo grazie ad una rete di distribuzione capillare.

1990

Cambia denominazione in PREO Srl dedicandosi alla progettazione, produzione e commercializzazione di sistemi per incollaggio a caldo a marchio proprio.

1960

Diventa leader in Europa nella produzione di componenti meccanici di alta precisione nei settori: aerospaziale, aeronautico, militare, ottico e medicale.

1938

Antonio Preo fonda le Officine Meccaniche Preo Snc iniziando la produzione di calibri e attrezzature di precisione.

1938-2018  
**80**

**PREO** è leader nella progettazione e produzione di macchine per l'incollaggio, con la più importante struttura tecnica, commerciale e produttiva interamente italiana.

**PREO S.r.l. - Glue Application Systems**

Via Alessandro Volta, 7 | 20094 Corsico (MI) | Italy  
tel: (+39) 02 48.60.12.60 | fax: (+39) 02 45.03.323  
[info@preo.it](mailto:info@preo.it) | [export@preo.it](mailto:export@preo.it) | [italia@preo.it](mailto:italia@preo.it)

[WWW.PREO.IT](http://WWW.PREO.IT)



Certificate Registration No. 73 100 5823



ISO 9001



equipaggiate con i nuovi moduli serie AMX-45 (a semplice o doppio effetto), i primi e unici al mondo con doppia cartuccia guarnizioni intercambiabile e ugello Zero-Cavity autopulente di serie. Le dimensioni ridotte, le elevate velocità di lavoro, la precisione nell'applicazione, la facilità di manutenzione li rendono affidabili, economici e duraturi.

**Pistole Serie DOUBLE E:** sono studiate e progettate per la distribuzione di adesivi termoplastici a bassa e media viscosità e realizzate in configurazione a 1 o più moduli, interassi e ugelli diversi e con 1 o più elettrovalvole. Caratteristiche salienti della gamma DOUBLE E sono: copertura isolante in plastica dura, design compatto e dimensioni ridotte per installazione in spazi ristretti, modularità degli elementi, velocità fino a 8.000 cicli/minuto, elevata affidabilità con vita utile superiore a 50 milioni di cicli e rivestimento protettivo antiaderente sul corpo pistola con filtro colla integrato ed estraibile senza lo smontaggio del tubo.

**Pistole serie REVOLUTION:** disponibili con moduli a interasse variabile sono la soluzione migliore a ogni problema di incollaggio poiché, grazie alle dimensioni ridotte ed alla loro versatilità, permettono l'utilizzo in sostituzione delle tradizionali pistole multimodulo ad interasse fisso.

**Pistole elettromagnetiche serie STRAIN 121:** sono quanto di più sofisticato, innovativo e tecnologicamente avanzato si possa trovare sul mercato mondiale. Si distinguono dalla concorrenza per velocità, compattezza, precisione, facilità e velocità di installazione, ripetibilità nell'erogazione e totale assenza di rumore. Sono particolarmente indicate per l'applicazione e l'erogazione, anche ad altissime velocità, di micropunti di termoadesivo fino a 5.000 Cps. Raggiungono una veloci-

tà di ciclo inferiore a 1 millisecondo e un ciclo vita complessivo di decine di milioni di colpi. L'unità di controllo digitale gestisce in modo totalmente indipendente fino a 2 pistole in tutte le loro funzioni e l'innovativo sistema di risparmio energetico permette di recuperare fino al 50% dell'energia elettrica utilizzata per il funzionamento della pistola.

#### **Tubi flessibili elettroriscaldati ad alta pressione serie H-EVO:**


sono disponibili in configurazioni standard o speciali (per alta temperatura, con guaina esterna waterproof e per movimentazione, con diametro esterno ridotto, con tubo interno colla estraibile e sostituibile e con tubo aria per spray) e sono compatibili con i sistemi di dosaggio di ogni marca e modello. Utilizzati in tutti i settori industriali che richiedono elevata qualità, resistenza e controllo accurato della temperatura sono disponibili con diametri nominali del tubo interno da 6 a 25 mm, lunghezze variabili da 0,4 a 12 metri e temperature di esercizio comprese tra 50 e 230°C.

#### **Caricatore Automatico Serie TWISTER F-15:**

installabile ed utilizzabile su qualunque sistema di incollaggio esistente, consente di caricare e mantenere costante il livello di adesivo nella vasca. Le caratteristiche tecniche del TWISTER F-15 permettono al Cliente il ritorno dell'investimento in soli 6 mesi; infatti, grazie al rabbocco automatico dell'adesivo, si riduce drasticamente l'intervento manuale dell'operatore generando una notevole riduzione dei costi di manutenzione su tutto l'impianto e garantendo l'assenza di fermi macchina dovuti a mancanza di colla nel serbatoio. Ulteriori



vantaggi nell'utilizzo del TWISTER F-15 consistono nell'eliminazione dei rischi di contatto dell'operatore con l'adesivo caldo e il conseguente rischio di contaminazione dell'adesivo stesso con agenti esterni, mantenendo inoltre invariate le caratteristiche di adesività originali, riducendo il processo di carbonizzazione ed evitando shock termici dannosi per la corretta conservazione e utilizzo dell'adesivo.

Vi invitiamo a visitare il sito web ([www.preo.it](http://www.preo.it)) per informazioni dettagliate su prodotti, rete di distribuzione internazionale, contenuti speciali e partecipazione a fiere ed eventi. 







# REER

## 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.

Reer SpA  
Via Carcano, 32  
10153 Torino, Italy  
T +39 011 248 2215  
F +39 011 859 867

[www.reersafety.com](http://www.reersafety.com)  
[info@reer.it](mailto:info@reer.it)



**ECOLAB**  
Su prodotti selezionati

# Safegate, il controllo di accesso reso semplice

**R**eer complete la sua gamma di barriere per controllo accessi con i nuovi modelli TRX con elementi passivi retro-riflettenti che permettono tra gli altri vantaggi di avere il cablaggio da un solo lato della barriera. La famiglia di barriere di sicurezza di Tipo 4 Safegate rappresenta la soluzione ideale per la protezione di un vasto numero di applicazioni ad alto rischio, in particolare dove sia necessaria un'integrazione delle funzioni di Muting.

Safegate garantisce la perfetta integrazione dei sensori di Muting che vengono collegati direttamente ai connettori presenti sulla barriera di sicurezza.

Ogni barriera può essere configurata come:

- Solo uscita (Muting L)
- Entrata-Uscita (Muting T) con raggi incrociati (X)
- Entrata-Uscita (Muting T) con raggi paralleli (P)

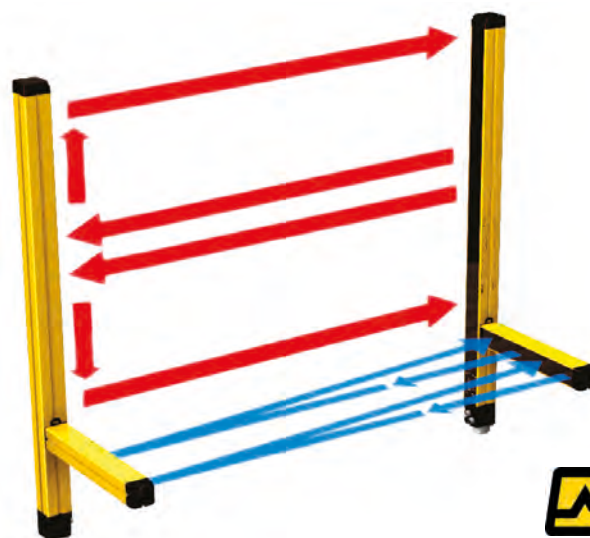
La configurazione può essere modificata in qualsiasi momento.

I modelli con configurazione hardware (SM, SMO e SMPO) permettono la configurazione di tutte le logiche di Muting ed i parametri di funzionamento attraverso i collegamenti del connet-

tore principale. I modelli con configurazione software (SMPO) permettono la configurazione di tutte le logiche di Muting tramite il software SCS (Safegate Configuration Software), consentendo inoltre la configurazione di alcuni parametri e funzionalità aggiuntive quali il Muting parziale.


I modelli programmabili SMPO consentono inoltre ulteriori opzioni di configurazione ideali a risolvere potenziali problematiche di scenari applicativi complessi.

Safegate può essere utilizzata con i braccetti di Muting MA con sensori integrati (pre-allineati e pre-configurati), con le staffe di Muting MZ con sensori multiraggio M5, fotocellule a retro-riflessione MTRX o con qualsiasi altro sensore di Muting.

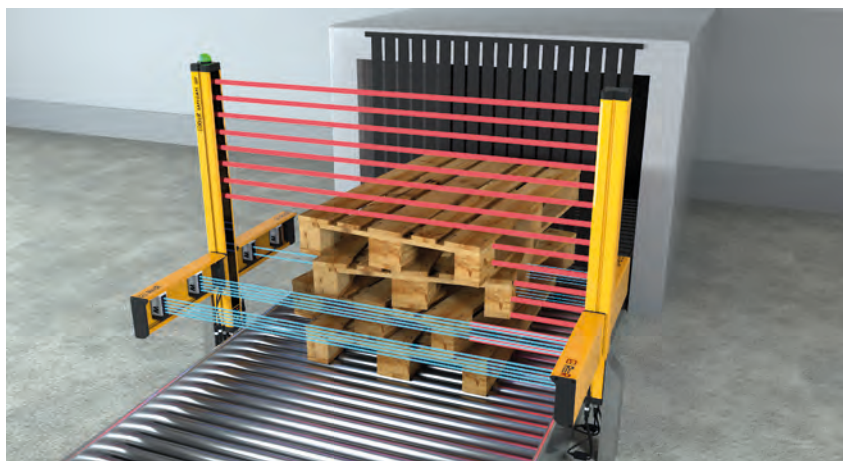


I sensori di Muting possono essere aggiunti o rimossi in qualsiasi momento. I modelli con lampada di status e Muting integrata consentono di visualizzare immediatamente lo status della barriera.

Modelli speciali "G" integrano sensori di Muting con portata ridotta per ottimizzare il corretto e costante rilevamento dei materiali trasparenti in genere (ad esempio vetro).

Modelli speciali "V" utilizzano braccetti più lunghi adatti nelle applicazioni con convergenti ad alta velocità. 

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





# Giunti R+W per l'industria alimentare

**R+W**  
A POPPE + POTTHOFF COMPANY

**C**on un fatturato di oltre 132 miliardi, pari all'8% del PIL, e circa 385.000 addetti secondo gli ultimi aggiornamenti dell'associazione di categoria Federalimentare, l'industria italiana degli alimenti e delle bevande si posiziona saldamente ai primi posti fra i comparti produttivi nazionali. Facile comprendere come anche i produttori di macchinari e componenti si adoperino per soddisfare le richieste di questo settore che, oltre alle dimensioni, è caratterizzato da esigenze diverse rispetto alle industrie in cui si lavorano materie prime non commestibili. In particolare per quanto riguarda i giunti, le richieste dei produttori di macchinari per questo comparto, oltre a riguardare aspetti fondamentali dal punto di vista funzionale quali la trasmissione dei valori di coppia, la compensazione dei disallineamenti o la protezione dai sovraccarichi, si caratterizzano per i requisiti molto stringenti anche in termini di igiene e sicurezza alimentare.

## A prova di corrosione

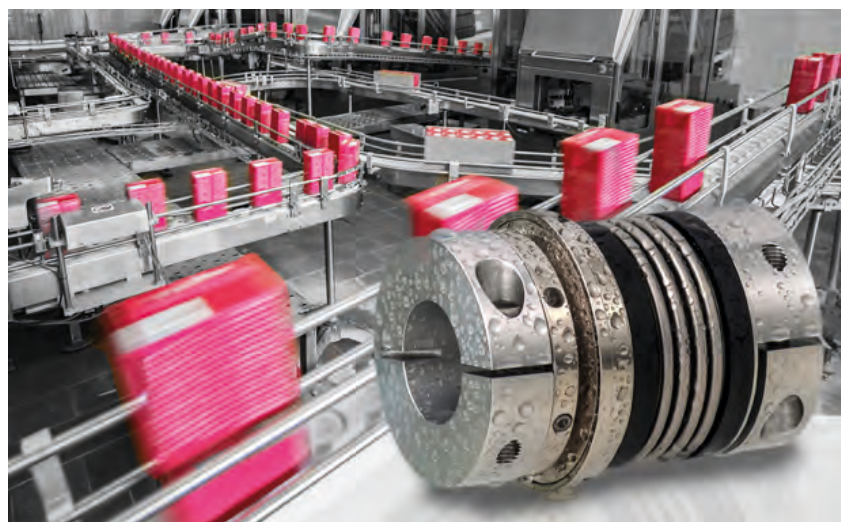
All'interno di un processo produttivo le diverse fasi richiedono giunti con caratteristiche diverse, dalla resistenza alla corrosione alla capacità di prevenire i danni da sovraccarico: la gamma R+W comprende soluzio-

ni in grado di far fronte a ogni situazione. I giunti, come tutti gli altri componenti usati nella lavorazione degli alimenti, si trovano spesso sottoposti all'azione di detergenti aggressivi, utilizzati per mantenere le condizioni igieniche richieste dalle normative. Il materiale ideale per la realizzazione di giunti da utilizzare in questi casi è l'acciaio inossidabile; l'intera gamma di giunti R+W è disponibile in versioni inox, ma in particolare il giunto BKS è stato progettato interamente in acciaio inox saldato. Si tratta di un giunto a soffietto metallico torsionalmente rigido in grado di trasmettere coppie da 15 a 500 Nm con un range di temperatura d'utilizzo da -40° a 300° C. Umidità e lavaggi intensi e frequenti non compromettono minimamente

il funzionamento di questo giunto.

Gli agenti chimici non sono il solo elemento che mette alla prova il funzionamento dei giunti: a seconda della fase del processo di trasformazione degli alimenti nel quale sono inseriti, questi componenti possono dispiegare altre caratteristiche providenziali per garantire l'efficienza della lavorazione. Nelle fasi di taglio e piegatura del cartone accoppiato per contenitori per bevande, ad esempio, un sovraccarico può verificarsi in qualunque momento a seguito di un impedimento meccanico; è importante prevenire danni agli utensili per evitare costosi fermi macchina.

I limitatori di coppia a sfere di precisione SK e SL di R+W rappresentano la soluzione ideale per la sicurezza



dell'impianto. In caso di sovraccarico i limitatori di coppia separano parte motrice e parte condotta nel giro di 3-5 millisecondi, in modo che né la lama, né il motore subiscano danni. Il riarmo dei giunti è estremamente rapido e il processo produttivo può riprendere in tempi rapidi.

### Sicurezza e igiene

Per escludere ogni contatto con il cibo del lubrificante utilizzato per garantire un funzionamento ottimale dei giunti, i limitatori possono essere sigillati, in modo che eventuali fuoriuscite non possano compromettere l'integrità degli alimenti. Questo sistema previene anche l'ingresso di sostanze all'interno del limitatore che potrebbero comprometterne il funzionamento. Tutti gli elementi del sistema sigillante sono integrati in un unico componente, in modo da mantenere minimi gli ingombri rispetto a soluzioni più complesse in cui l'intero giunto è racchiuso in un contenitore sigillato. Rimanendo nell'ambito del packaging delle bevande, i giunti sono necessari anche nei macchinari utilizzati per incollare le cannuccie all'esterno delle confezioni, o per inserire i tappi con la chiusura "salva freschezza". A seconda del tipo di trasmissione e dei requisiti richiesti alla macchina in termini di velocità e precisione, possono essere utilizzati sia giunti a soffietto metallico torsionalmente rigidi (BK) o giunti ad elastomero di precisione (EK). I giunti della serie BK sono in

grado di poter trasmettere coppie da 0,1 a 100.000 Nm compensando i disallineamenti e mantenendo un'elevata rigidità torsionale che rende la trasmissione assolutamente precisa e reattiva anche se sottoposta a movimentazioni ad elevata dinamica. I giunti della serie EK sono torsionalmente meno rigidi rispetto ai giunti della serie BK; l'elemento elastomerico in TPU, a seconda della durezza Shore, si fa carico della trasmissione della coppia fungendo anche da elemento smorzante per le applicazioni in cui hanno luogo urti o vi siano vibrazioni difficilmente controllabili. I giunti ad elastomero EK sono in grado di trasmettere coppie che vanno da 0,05 a 25.000 Nm. Sia i giunti a soffietto serie BK, sia i giunti ad elastomero serie EK sono fornibili con diverse soluzioni di montaggio, per facilitare le operazioni di assemblaggio e le attività di manutenzione e controllo; la gamma R+W comprende soluzioni che permettono di sincronizzare anche alberi con distanze fino a 6m.

### Soluzioni per ogni fase della produzione

Nella fase di raggruppamento, confezionamento e posizionamento sui pallet dei contenitori finiti sono richiesti limitatori di coppia per proteggere gli impianti da sovraccarichi e conseguenti danni. E se si considera il ciclo del prodotto in modo ancora più esteso, i giunti sono molto spesso impiegati anche negli impianti di riciclaggio delle

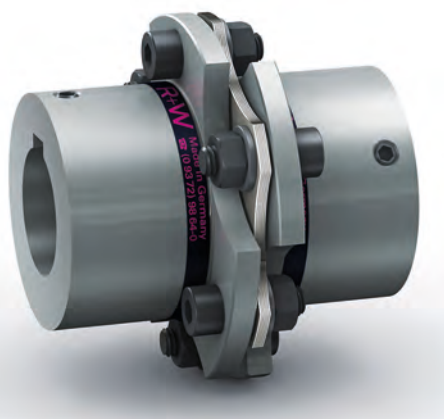
confezioni. In questi casi, può rivelarsi necessario trasmettere rigidamente un elevato valore di coppia contenendo gli ingombri: queste situazioni costituiscono l'applicazione d'elezione dei giunti lamellari LP, realizzati interamente in acciaio. Questi giunti trasmettono coppie da 350 a 20.000 Nm con un ingombro ridotto, sfruttando le particolari caratteristiche costruttive che lo distinguono dalla maggior parte dei giunti di questo tipo presenti sul mercato. Grazie allo stretto contatto con i costruttori di macchine e impianti per il settore alimentare, R+W sviluppa continuamente soluzioni mirate per ogni esigenza, offrendo componenti che rispettano le specifiche tecniche fornite dal cliente senza trascurare la semplicità di gestione in fase di montaggio e di manutenzione.

R+W Italia si propone sul mercato come partner ideale per la fornitura di giunti, alberi di trasmissione e limitatori di coppia standard e "speciali", sviluppati su specifica richiesta del cliente con l'obiettivo di offrire il giunto corretto per ogni singola applicazione: l'ampia gamma di prodotti comprende soluzioni per tutte le esigenze. 🏠

Per saperne di più... non perdere tempo a cercare notizie interessanti sul settore dei giunti: iscriviti alla newsletter R+W e te le invieremo noi!

#restaConnesso con R+W!

[www.rw-giunti.it](http://www.rw-giunti.it)





LISTEN.  
THINK.  
SOLVE.®

# Why **smart** **manufacturing** should be on everyone's menu

Cut unplanned  
downtime by

**40%**

**25%**

improvement in  
energy efficiency

**47%**

increase in speed of operations  
with the use of  
digital technologies

**15%**

improvement in  
overall operating  
efficiency

GET SMART



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

**Rockwell  
Automation**



Allen-Bradley • Rockwell Software

# S.I.A. Srl, mobile App e device mirati per ogni esigenza operativa in mobilità'

**C**onstituita nel 1977 a Trezzano sul Naviglio ma operante in tutto il territorio nazionale questa Azienda, con oltre 40 anni di esperienza nel settore dell'automazione di personale operante in mobilità, negli anni si è continuamente innovata con l'obiettivo di identificare le migliori soluzioni per i propri clienti come segue:

- Nei primi anni '80 S.I.A. Srl è stata fra le prime Aziende ad utilizzare i terminali portatili a tastiera con due righe di video (visti ora sembrano antiquati, ma a quei tempi erano molto innovativi).
- Verso la metà degli anni '90, a fronte di un'attenta ricerca dei trend sul mercato USA, si è deciso di introdurre una tecnologia che ha poi rivoluzionato l'interazione fra uomo e computer, il display gestibile con la penna (ora è scontato, ma allora il mercato vedeva questa tecnologia come i marziani) per rendere più naturale l'interazione da parte di utenti non informatici.
- Negli ultimi anni, per rendere più fruibili le proprie soluzioni software ci si è posto l'obietti-



vo di realizzare soluzioni multi-piattaforma (disponibili, quindi, in ambiente Android, Apple iOS e Windows), destinate ai settori relativi l'Automazione della Forza Vendita, Tentata Vendita, merchandising, ricerche di mercato, automazione tecnici di manutenzione. Questo passaggio ci ha permesso di poter fornire sia soluzioni hardware professionali che consumer, a seconda delle esigenze/preferenze dei clienti.

- In parallelo all'attività software S.I.A. è una struttura di riferimento in Italia nella fornitura di tablet Rugged, Fully-rugged e Ultrarugged (alcune configurazioni hanno certificazioni per

utilizzo in ambienti veramente estremi con temperature di utilizzo da -34°C a +60°C, non temono polvere, acqua e cadute e possono essere utilizzati in aree a rischio esplosione avendo la certificazione ATEX) in quanto si propone come distributore di alcuni marchi quali Xplore Technologies, JLT Mobile Computers, Mitac, Pokini, Brother.

- Alla base di tutta la sua attività S.I.A. Srl ha sempre messo il cliente al centro dell'attenzione, avendo flessibilità e capacità nella proposta di soluzioni e servizi personalizzati. 🏠

[www.sia-pen.it](http://www.sia-pen.it)





Saremo presenti a:

SPS IPC DRIVES - Parma  
22 - 24 maggio 2018. Pad. 3 - E019

IPACK IMA - Milano  
29 maggio - 01 giugno 2018  
Pad. 1 - C09 / Pad. 10 - A24

# MOVISUITE® engineering software.

Per ridurre tempi e costi.



## MOVI-C® – La piattaforma modulare per sistemi di automazione.

MOVISUITE® è il software con design “human centred” della piattaforma modulare di automazione MOVI-C®, che vi garantisce flessibilità e connettività per la vostra smart automation.

MOVISUITE® stabilisce nuovi standard di progettazione nella tecnologia di azionamento e automazione e vi offre rapidità e semplicità durante tutte le fasi di pianificazione, messa in servizio, utilizzo e diagnostica, riducendo il dispendio di tempo e costi.

MOVISUITE® di SEW-EURODRIVE: in un'unica soluzione, un software per tutto.



# Smart Automation for a Smart Factory!

**Q**uesto il concetto che SEW-EURODRIVE ha in mente per progettare l'immediato futuro e che presenterà alla fiera IPACK-IMA sul processing e packaging food e non food a Milano, dal 29 maggio al 1 giugno. SEW-EURODRIVE avrà due esposizioni tematiche: la prima nel padiglione 1, stand C09, dove saranno esposte soluzioni di smart automation per applicazioni in ambitipackaging, food e beverage e saranno fruibili esperienze virtuali e App dimostrative per la digital automation; la seconda nel padiglione 10, stand A24-B23, che avrà un focus specifico sull'intralogistica e sui sistemi ciberfisici all'interno delle smart factory.

SEW-EURODRIVE, fra le principali aziende attive nel campo delle soluzioni integrate per l'automazione di fabbrica, propone la sua offerta in tre ambiti principali: connettività, efficienza e flessibilità nell'automazione di macchina grazie alla piattaforma modulare MOVI-C® basata sull'ambiente software MOVISUITE® per il real e virtual engineering dei sistemi; le soluzioni specifiche per sistemi ciberfisici, ovvero AGV Automated Guided Vehicle per l'assemblaggio e le movimentazioni intralogistiche; le soluzioni di automazione specifiche per il settore del food, grazie a una macchina riempitrice funzionante nata dalla partnership con VMS, azienda tedesca specializzata da oltre 20 anni nello sviluppo di macchine riempitrici nel settore alimentare e, specificamente, nello sviluppo e costruzione di macchine per il riempimento asettico di prodotti liquidi o caseari.

**MOVI-C® soluzione connessa e flessibile per l'automazione.** SEW-EU-





**SEW**  
**EURODRIVE**





RODRIVE offre una piattaforma completa e di semplice utilizzo, articolata in quattro moduli: software di progettazione, tecnologia di controllo, tecnologia dei convertitori di frequenza e tecnologia di azionamento. Il tutto presentato con tre isole tematiche posizionate sullo stand che permetteranno di coglierne tutte le caratteristiche tecniche e i vantaggi in termini di versatilità, efficienza e sicurezza. Una soluzione modulare declinabile per ogni tipologia di applicazione: automazione a singolo asse (applicazione tipica: trasporto di materiale), controllo del movimento (dispositivi di sollevamento multi-colonne, tripodi, robot - Motion Control), modulo automazione (macchine per l'imballaggio, macchinari per la lavorazione, attività di trasporto), EtherCAT® Motion-Slave (macchine di serie multi-assi, calcolo cinematico nel PLC sovraordinato).

Sullo stand principale di SEW-EURODRIVE nel padiglione 1 sarà anche presente un "Smart Product Demonstrator" ovvero un demo in cui le informazioni sui motori elettrici saranno connessi a un cloud che monitora tutto il ciclo di vita fornendo informazioni per tutte le sue fasi: una App dedicata permetterà, attraverso un QR code, un controllo smart da remoto per visualizzare informazioni sui motoriduttori relative a: tipologia, funzionalità, vantaggi e istruzioni per la manutenzione e dati tecnici.

Inoltre sarà disponibile un'area dedicata al tour a 360 gradi in mixed reality della rinnovata smart factory della

sede di Solaro (MI), che il visitatore potrà fare indossando occhiali Card Board (gadget SEW 2018) e scaricando sul proprio cellulare la app AR SEW-EURODRIVE per la realtà aumentata. Sarà quindi possibile vivere in prima persona e in tempo reale i processi di assemblaggio della nuova officina implementata a Solaro, attraverso un video che combina realtà virtuale


e aumentata a riprese reali.

Non mancherà infine anche la presentazione del nuovo MOVIGEAR®, il sistema di azionamento mecatronico decentralizzato di SEW-EURODRIVE, a breve sul mercato.

Maggiore rilievo sarà dato alle funzionalità della macchina riempitrice funzionante realizzata dalla società VMS con a bordo i nuovi convertitori di frequenza MOVIDRIVE e con integrate funzionalità di condition monitoring e realtà aumentata.

**Protagonisti per eccellenza dello stand al padiglione 10 dedicato al tema dell'intralogistica** saranno i CPS, Cyber Physical System di SEW-EURODRIVE, ovvero dei Mobile Assistance System (MAS) sviluppati per diversi settori industriali e che forniscono supporto per le attività logistiche o possono fungere da tavolo di lavoro mobile, nelle fasi di manipolazione dei componenti o per le operazioni di carico e scarico delle macchine, fino al trasporto di parti e componenti all'interno e all'esterno dell'azienda. L'offerta di SEW-EURODRIVE comprende tecnologie specifiche per la realizzazione di questi Automated Guided Vehicle (AGV) utilizzabili sia per carichi leggeri che pesanti. Sarà poi possibile vedere un reale processo di movimentazione e interazione tra un portale "pick and place" e un modello espositivo funzionante di AGV adibito al trasporto di materiali, grazie all'esposizione di un sistema di automazione funzionante e interattivo.

Inoltre sarà disponibile un portfolio completo dei MAS di SEW-EURODRIVE avrà l'obiettivo di fornire, attraverso un display touch screen, una panoramica degli assistenti al trasporto mobile realizzabili da SEW-EURODRIVE - e che l'azienda ha anche implementato nella sua officina di Solaro (Milano).

Chi è SEW-EURODRIVE. Multinazionale tedesca leader mondiale nella produzione e commercializzazione di prodotti e sistemi per l'automazione industriale, logistica e di processo. Dal 1931 mettiamo tecnologie e persone innovative al servizio del successo dei nostri clienti. Ci distinguono qualità, concretezza, competenza e passione. Ogni giorno, 17.000 persone in 51 Paesi del mondo contribuiscono a creare un fatturato di circa 2,8 miliardi di euro. In Italia siamo presenti dal 1969 con il Drive Technology Center di Solaro, vicino a Milano, dove sono situati gli uffici direzionali, il magazzino e il centro di assemblaggio. I Drive Center di Torino, Milano, Bologna, Verona, Caserta e il Sales Office di Pescara assicurano una presenza capillare sul territorio nazionale. La nostra gamma di prodotti comprende, oltre a tecnologie elettromeccaniche, anche l'elettronica dedicata, sulla base del concetto che solamente una tecnica di controllo e di regolazione perfettamente adatta agli azionamenti è in grado di offrire dei risultati ottimali. SEW-EURODRIVE Italia punta all'ottimizzazione massima della produttività implementando i concetti di Lean Smart Manufacturing, efficienza e connettività nelle zone di assemblaggio e in tutto il ciclo di produzione, per garantire la massima flessibilità e rapidità ai nostri clienti, nonché dei tempi di consegna estremamente rapidi. 

[www.sew-eurodrive.it](http://www.sew-eurodrive.it)





**Vasca di cottura:** E' costruita interamente in acciaio inox con albero agiatore e rotazione lenta, adatta per mantenere l'omogeneità di un prodotto durante le fasi di sosta e di chiusura.

**Tappatore:** La macchina chiude vasi in vetro con tappo twist-off, in plastica e con vite in alluminio. Il funzionamento è automatico.

**Soffiatrice aria vapore:** E' una macchina di concezione semplice idonea al soffiaggio di contenitori in vetro, plastica, banda stagnata ecc....  
Il soffiaggio dei contenitori avviene mediante una serie di getti di aria filtrata e successivamente di getti di vapore.

**Riempitrice 4 teste:** La macchina è stata progettata e costruita per riempire in modo automatico e preciso contenitori in vetro di prodotto alimentare. Il dosatore è il cuore della macchina, esso è composto da una tramoggia di ricevimento prodotto e da un sistema di dosaggio a volume.

**Capsulatrice:** La capsulatrice automatica lineare è una macchina costruita per chiudere con vuoto a vapore vasi e bottiglie in vetro con tappo twist-off.

# Tecnomec: progettazioni e costruzioni meccaniche su misura



**F**ondata 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 sgusciamento 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 collodigino, basculanti, con tavoli di lavoro, evacuatori pneumatici e marca-

tura 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 pre-collauda 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. 



**PLC  
+HMI**  
ALL IN ONE™

**NEW**



# L'ultima novità in casa Unitronics e il tuo portale di accesso a Industry 4.0

Unistream®, la pluripremiata serie PLC+HMI, aggiunge un altro tassello al puzzle dell'Industry 4.0: **MQTT**



**UniLogic®**  
Studio



UniLogic® offre un software All-in-One di configurazione hardware e di comunicazione, per lo sviluppo Ladder e le pagine HMI.



**UNITRONICS®**  
www.unitronicsPLC.com

Contattaci per maggiori informazioni:

Tel: +39 348 6355661

mail: global.sales@unitronics.com

# Inizia a muovere i primi passi verso l'industria 4.0 usando la combinazione PLC+HMI

L'ultima novità in casa Unitronics è il tuo portale d'accesso all'Industria 4.0

**U**nitronics, azienda leader nella produzione di controllori PLC + HMI All-in-One, ha da poco presentato la sua ultima novità, MQTT, andando così ad aggiungere l'ennesimo tassello al puzzle dell'industria 4.0.

MQTT (Message Queueing Telemetry Transport) è leggero e di semplice utilizzo, funziona su protocollo TCP/IP ed è basato su una struttura di tipo Publish/Subscribe. La gamma di controllori programmabili Unistream supporta MQTT come "client" in grado sia di pubblicare che di ricevere messaggi.

Oltre a MQTT, la serie Unistream supporta una vasta gamma di canali di comunicazione e protocolli in grado di fornire la connettività richiesta dagli standard dell'Industria 4.0, incluso SQL, un server web integrato che permette di accedere al controllore per mezzo di qualsiasi browser, e non solo.

## Perché i principali produttori di apparecchiature originali (OEM) scelgono Unitronics?

Scegliere il venditore giusto per il tuo PLC è essenziale per il successo del tuo progetto. Ecco 5 buoni motivi per cui Unitronics è la scelta intelligente da fare oggi per il tuo progetto e per il tuo successo di domani.

### 1. All-in-One PLC con HMI

#### Un unico dispositivo compatto per display e controllo

Unitronics è l'azienda pionieristica e leader nella realizzazione di controllori a logica programmabile all-in-one con HMI integrato. Una soluzione all-in-one significa che è necessario avere un solo dispositivo sia per il pannello di controllo che per il controllore PLC, con un notevole risparmio di tempo e denaro:

- Meno cavi
- Software di programmazione unico per PLC e HMI
- Riduzione delle distinte materiali



### 2. Software Potente – Senza costi aggiuntivi

#### Tempi di sviluppo ridotti del 50%

Un'altra novità di Unitronics è l'ambiente di programmazione all-in-one e la suite di utility che riducono drasticamente i tempi di programmazione e configurazione. Inoltre Unitronics fornisce il software - e i suoi aggiornamenti - senza alcun costo aggiuntivo, così si conoscono in anticipo tutti i costi. Facile da usare e intuitivo, il software è facile da gestire, consentendo un immediato utilizzo fin dal primo giorno.

- Riutilizzabile: programmi una sola volta e lo utilizzi in più progetti
- Configurabile
- Ricco ambiente grafico di progettazione HMI
- Supporta IoT e Industry 4.0

### 3. Eccellente Supporto – Integrato

#### Assistenza personalizzata e competente senza costi extra o tier

Unitronics è un punto di riferimento del settore in termini di assistenza, in quanto fornisce il miglior supporto tecnico a tutti gli utenti senza costi aggiuntivi. Ad ogni domanda risponde un professionista esperto e lo stesso team di esperti fornisce una copertura continua in ogni fase del progetto.

- Niente costi aggiuntivi, tier o paywall
- Iscrizione gratuita al Community Forum
- Ampia disponibilità di webinar, video e tutorial

### 4. Completa Gamma di PLC

#### Il PLC perfetto per il tuo progetto

Unitronics propone una vasta gamma di prodotti che soddisfano diversi requisiti. Propone una scelta di soluzioni facili, collaudate e concrete oltre a innovazioni all'avanguardia che sono ispirate ai progetti del cliente.

- 4 serie di prodotti
- Ampia varietà di opzioni PLC e dimensioni dello schermo
- Espandibile fino a 2048 IO

### 5. Leader di mercato pluripremiato

#### Non fidarti solo di quello che diciamo noi

In quanto azienda internazionale con quasi 30 anni di esperienza e oltre 1 milione di installazioni, Unitronics si è guadagnata il rispetto e l'ammirazione degli esperti del settore e dei clienti di tutto il mondo. Unitronics è la tua scelta ideale se cerchi innovazione, qualità e servizio. I premi comprendono:

- vincitore dal 2013 al 2017 dell'Engineer's Choice award per la categoria Control Engineering
- vincitore nel 2016 del Frost & Sullivan Best Practices Awards per la categoria Product Line Strategy Leadership
- vincitore nel 2016 del Golden Mouse-trap per la categoria Automation & Control.

**www.unitronicsPLC.com**  
**global.sales@unitronics.com**



# Avicola Alimentare Monteverde: qualità e tradizione incontrano l'efficienza energetica delle soluzioni Viessmann

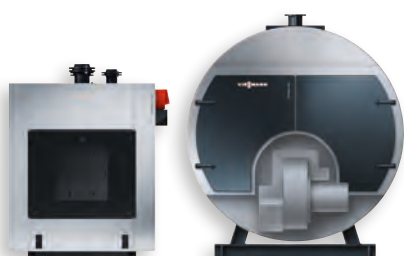


Avicola Alimentare Monteverde Srl, Rovato (BS) - Produzione carni avicole

L'Avicola Alimentare Monteverde ha aggiornato ed efficientato il proprio impianto scegliendo la garanzia e l'affidabilità di Viessmann.

Una soluzione che le ha permesso di conseguire una riduzione significativa dei consumi e delle emissioni inquinanti.

A livello impiantistico la scelta è ricaduta su una caldaia a condensazione a GPL Vitocrossal 300 da 850 kW abbinata a un generatore di vapore Vitomax HS a media pressione (2,5 t/h). L'elevato rendimento e l'alto livello di efficienza energetica hanno consentito di economicizzare tutte le fasi del processo produttivo.



Caldaia a condensazione Vitocrossal 300 e generatore di vapore Vitomax HS

# Maina: con la nuova tecnologia e automazione aumento della capacità produttiva di circa il 30%

**A**lla fine del 2015, al termine di un intervento di rinnovamento e ampliamento durato circa un anno e mezzo, l'azienda dolciaria Maina ha inaugurato lo stabilimento produttivo rinnovato di Fossano (CN).

Il progetto della nuova 'casa' Maina, affidato al noto architetto cuneese Gianni Arnaudo, è il frutto principale di un piano di investimenti di oltre 20 milioni di euro con cui l'azienda cuneese intende coniugare le esigenze di crescita e potenziamento dello stabilimento produttivo e la ricerca di uno stile architettonico unico per la sua storica sede.

Il potenziamento della linea con nuova tecnologia e automazione permetterà all'azienda di aumentare la capacità produttiva di circa il 30% per soddisfare le sempre numerose richieste che giungono dai mercati italiani e internazionali.

L'intervento di rinnovamento delle strutture e di ampliamento per complessivi 4.000 m<sup>2</sup> circa ha coinciso con la revisione del progetto impiantistico di produzione di energia con l'obiettivo di conseguire un sensibile risparmio energetico.

Agli impianti esistenti è stato integrato un nuovo sistema di generazione di acqua calda e vapore per utilizzo industriale composto da un cogeneratore Vitobloc 200 EM 530/660 e da una caldaia speciale a recupero di vapore Vitomax AHK da 400kg/h a 6 bar, entrambi di Vies-



## VIESSMANN

smann. Questo impianto è in grado di produrre energia elettrica, acqua calda e vapore contemporaneamente per soddisfare le esigenze di riscaldamento dell'attività industriale, così come di generazione di calore di processo per le varie fasi produttive.

L'intero impianto è gestito da un sistema intelligente ASPEC (Albasystem) in grado di ottimizzare i processi di utilizzo di energia elettrotermica, acqua e vapore, adeguandoli al fabbisogno del ciclo

produttivo: ciò consente di adeguare le richieste energetiche su base economica, al fine di ridurne i costi massimizzando la resa.

L'impianto rispetta pienamente le indicazioni relative alle emissioni previste dalla Regione Piemonte; il ritiro dei certificati bianchi dati dal cogeneratore ad alta efficienza ha consentito un ulteriore risparmio sui costi di realizzazione dell'impianto. 🏠

Visita: [www.viessmann.it](http://www.viessmann.it)



# Gruppo Bertolaso sfrutta la modularità con Solid Edge

L'azienda leader nella realizzazione di linee di imbottigliamento realizza macchine di alto livello tecnologico grazie alle soluzioni di Siemens PLM Software



CON LA TECNOLOGIA 3D DI SIEMENS PLM SOFTWARE, GRUPPO BERTOLASO È IN GRADO DI SVILUPPARE ATTREZZATURE PER SPECIFICI FORMATI DI BOTTIGLIE INSERENDO POCHI PARAMETRI

**P**er capire l'evoluzione del Gruppo Bertolaso bisogna risalire al 1880, anno in cui a Zimella, nella campagna veronese, Bortolo Bertolaso mette a frutto i suoi studi d'ingegneria realizzando importanti innovazioni nel settore agricolo, come le solforatrici a spalla (invenzione che gli vale il titolo di Cavaliere del Lavoro nel 1907). L'imprinting è chiaro: una forte propensione allo sviluppo ingegneristico porta l'azienda a concentrarsi sulla costruzione di macchine per tappare bottiglie. È l'inizio di una grande storia che continua tuttora. Attraverso quattro generazioni, la famiglia Bertolaso ha ampliato e diversificato la produzione di macchinari per l'imbottigliamento sen-

za tradire lo spirito pionieristico del fondatore: impegno nella ricerca di soluzioni tecniche sempre più avanzate.

“Ecco perché possiamo affermare che 130 anni di storia per noi non sono un traguardo, ma un punto di partenza,” afferma l'Ing. Roberto Tagliaferri, direttore generale del Gruppo. “Progettiamo e produciamo qualsiasi macchinario legato alle fasi d'imbottigliamento: impianti specifici per un singolo utilizzo, come sciacquatrici, riempitrici, tappatrici e capsulatrici, ma soprattutto sistemi “chiavi in mano” integrati e automatici che svolgono tutte le fasi sopra elencate e in più cicli di lavaggio, sanificazione e sterilizzazione.”

I modelli evolvono, la filosofia operativa invece è sempre la stessa: realizzare macchine di alto livello tecnologico che garantiscano massima precisione di risultato, elevata resa produttiva, facilità nella conduzione e affidabilità nel tempo. “Da oltre

cento anni i nostri strumenti avanzati sono diffusi e apprezzati soprattutto nell'imbottigliamento di vini e spiriti, ma siamo sempre più attivi anche nel settore birra, nei succhi, nei soft drink e nei prodotti ready-to-drink”, continua Tagliaferri. “Ci distinguiamo per la capacità di adattarci a ogni tipo di richiesta e siamo pronti ad ascoltare tutti e a cogliere sfide che, se vinte, aprono nuove opportunità a noi e ai nostri clienti.”

## Customizzazione modulare

“Quello che ci differenzia da molti competitor, e ci ha permesso di raggiungere una presenza internazionale, sono la capacità progettuale e l'expertise sul prodotto: produciamo non solo macchinari standard, ma impianti su misura. Soluzioni altamente innovative, create ad hoc secondo le esigenze dei nostri clienti,” spiega Tagliaferri.

È una sfida che Bertolaso affronta quotidianamente, grazie al talento e alla professionalità della squa-

dra impegnata nell'area Ricerca & Sviluppo e nell'Engineering. "Sappiamo bene che ogni produttore è diverso dagli altri: ogni bottiglia, ogni tappo, ogni vino o bevanda richiedono uno sforzo creativo nello sviluppo di tecnologie che rendano il processo d'imbottigliamento più veloce, sicuro e efficiente," prosegue Tagliaferri.

"Sempre per questo motivo, i nostri impianti sono modulabili, così da poter accogliere nuove funzionalità, dettate dai bisogni emergenti del settore."

L'approccio al mercato di Bertolaso ruota da sempre attorno alla capacità di costruire macchine ritagliate sulle esigenze del cliente. Negli ultimi anni, questa filosofia si è evoluta nell'ottica della "modularizzazione", con un'attività di ricerca e sviluppo orientata alla definizione di moduli standard riproponibili in diverse versioni e configurazioni di impianti. "Progettare e costruire una macchina su misura è sempre più costoso e i clienti sono sempre meno disposti a riconoscere un premium price," osserva Cristina Bertolaso, Marketing Manager. "Per vincere questa sfida abbiamo quindi puntato sulla modularità, applicando ai nostri impianti il concetto dei mattoncini Lego."

La modularità è quella che consente a un cliente, ad esempio, di cambiare tipologia di tappo/formato bottiglia, semplicemente aggiungendo una macchina o un modulo, senza riprogettare l'intero impianto da zero, quindi con la massima flessibilità e adattabilità delle linee di produzione nel tempo.

Oggi Bertolaso è chiamata a fornire al cliente soluzioni "chiavi in mano" che coprono tutto il percorso della bottiglia, dalla depallettizzazione, passando per le fasi di risciacquo, riempimento e tappatura/capsulatura, fino all'in-



cartonamento, con tutta la logistica interna completa di trasportatori bottiglie, tavoli di accumuli, buffer e logica di lavoro gestita con un software sviluppato internamente.

Sempre maggiore attenzione viene dedicata ai sistemi di controllo della qualità del prodotto per i quali è stata sviluppata da Bertolaso una macchina per il controllo del liquido all'interno della bottiglia già tappata. "Dobbiamo verificare la totale assenza di corpi estranei come residui di cartone, moscerini, frammenti di vetro o altre particelle," sottolinea Tagliaferri. "La qualità del prodotto finale è la chiave del successo dei nostri clienti, ancor più per i produttori dei Paesi emergenti che capiscono di dover offrire un prodotto di qualità superiore per trovare spazio sul mercato. In effetti le richieste per questi controlli non provengono solamente dai nostri grandi clienti, ma anche da Paesi meno riconosciuti, dove i produttori locali devono assolutamente erodere quote al mercato ai prodotti di importazione per potersi affermare."

Bertolaso è attiva in Cina e in Russia fin dai primi anni Novanta, quando quei mercati erano ancora terre inesplorate, e in altri Paesi del Far East come il Vietnam, dove molti produttori russi hanno le loro cantine. Negli ultimi anni i principali mercati sono stati, tuttavia, ancora l'Europa, soprattutto Spagna e Francia,

e gli Stati Uniti. Bertolaso è anche "profeta in patria": per le macchine più importanti, le cantine italiane più prestigiose si affidano a questa azienda "in rosa", gestita da Cristina nel marketing e dalla sorella Antonietta nel post-vendita.

#### **Partnership dall'automazione alla progettazione**

La commessa recente più interessante giunge proprio dalla Cina: a Yantai, città prefettura nella provincia nord-est di Shandong, sta sorgendo una "cittadella del vino" fra le più grandi al mondo. Per questo progetto sono state ordinate a Bertolaso linee di imbottigliamento con una capacità complessiva di 100.000 bottiglie all'ora e livelli di automazione spinti all'estremo.

I sistemi di controllo e automazione degli impianti realizzati da Bertolaso sono da tempo standardizzati su tecnologia Siemens, con una partnership consolidata nella quale i tecnici dell'azienda veneta implementano le soluzioni della multinazionale tedesca in tutto il mondo, offrendo ai clienti garanzia e affidabilità del marchio Siemens.

La stessa scelta è stata ribadita sul fronte della progettazione, dove il Gruppo Bertolaso spicca fra i precursori del CAD tridimensionale in Italia. Quando si è presentata l'esigenza di effettuare la transizione dal 2D al 3D, l'azienda ha puntato





subito su Solid Edge, il portafoglio di strumenti software di Siemens che affronta tutti gli aspetti del processo di sviluppo prodotto, dalla progettazione 3D alla simulazione, dalla produzione alla gestione del design, grazie a un numero crescente di app.

Gruppo Bertolaso è stato, inoltre, uno dei primi "large account" italiani per numero di licenze e la scelta della direzione tecnica è stata confermata negli anni, a ribadire la validità della decisione iniziale. Oggi sono oltre 40 le licenze di Solid Edge attive in azienda, con il coinvolgimento di un numero complessivo di utenti nettamente superiore.

Gian Luca Sorze, Product Marketing Manager, ricorda che il processo di software selection venne effettuato nel 1999. "Dopo la prima valutazione, la rosa di candidati è stata ristretta a tre soluzioni: Solid Edge, SolidWorks e ProEngineer. Abbiamo organizzato giornate di presentazione con i rispettivi fornitori e costituito un team di progettisti per un piccolo pilota con le varie soluzioni."

Si è giunti così alla scelta di Solid Edge, che rispondeva pienamente al profilo della soluzione ricercata da Bertolaso: un CAD parametrico, molto flessibile, che non richiedesse personalizzazioni e fosse facilmente configurabile e automatizzabile. "Un esempio chiaro e concreto di ciò che ci serviva è rappresentato

dalle attrezzature," spiega Sorze. "Su una stessa macchina possiamo manipolare 50 bottiglie diverse, ciascuna delle quali richiede una propria attrezzatura. Con Solid Edge, inserendo pochi parametri riusciamo a generare il disegno delle attrezzature per bottiglie specifiche."

#### Soluzione diffusa

Lo staff di Bertolaso ha potuto contare sul servizio fornito da CCS Team, partner selezionato di Siemens nel Triveneto che nell'arco di quindici anni ha realizzato più di 1900 installazioni per l'ingegnerizzazione dei cicli produttivi in oltre 650 aziende del centro-nord Italia. Oltre alla consulenza qualificata e puntuale di CCS Team, l'azienda ha potuto sfruttare a proprio beneficio la grande diffusione di Solid Edge sul mercato.


"Con la crescita dell'attività e il rapido aumento del numero e della gamma di soluzioni," racconta Giovanni Mazzon, direttore tecnico e industriale, "con Solid Edge abbiamo avuto facilità ad appoggiarci a studi esterni che hanno ulteriormente contribuito alla formazione dei nostri tecnici, oltre ad avere accesso a un ricco patrimonio di risorse esterne già formate sul software CAD di Siemens PLM."

Altrettanto significativi i risultati ottenuti sul fronte interno, dove Solid Edge ha contribuito alla creazione di una libreria di base con una mas-

sa critica in tempi relativamente brevi. "Abbiamo inoltre colto l'occasione della transizione al 3D per riorganizzare e riordinare le famiglie di prodotto, inserendo nel codice dell'articolo gli attributi necessari per agevolare la ricerca," spiega Mazzon. "Uno dei problemi principali con il software 2D, infatti, era che si impiegava meno tempo a ridisegnare un componente piuttosto che a cercarlo nell'archivio."

Oggi le informazioni dei modelli 3D di Solid Edge vengono condivise sia con i fornitori esterni (ad esempio, gli sviluppi lamiera), sia con i programmatori interni che si occupano di controllo numerico. Anche la messa in tavola dei disegni destinati all'officina è diventata molto agevole, grazie alla procedura semiautomatica offerta da Solid Edge.

"La tecnologia 3D di Solid Edge ci ha aiutato in tutte le fasi del ciclo di sviluppo dei nostri impianti," sottolinea Mazzon, "dai circuiti di alimentazione fino alla modellazione di rubinetti e valvole. Recentemente abbiamo fornito una delle macchine per l'imbottigliamento di vino più grandi mai realizzate: poter fare riferimento a una visione tridimensionale dell'impianto, completa e integrata, è stato un elemento chiave per il buon esito del progetto. Senza Solid Edge sarebbe difficile mantenere una visione unitaria e completa di macchine che possono arrivare a contenere 170 valvole."

Cristina Bertolaso conclude con una notazione legata al marketing: anche in questo contesto non strettamente ingegneristico, l'adozione di Solid Edge si è dimostrata fondamentale per chi si occupa di preparare le presentazioni dei prodotti e realizzare tutta la documentazione a corredo degli impianti. 

[www.siemens.it/plm](http://www.siemens.it/plm)

## Idee soluzioni e impianti per l'industria delle bevande

Passione, competenza e innovazione sono le chiavi del successo di SAP Italia, che dal 1983 offre soluzioni tecnologiche nell'ambito della costruzione di impianti per l'industria alimentare.

SAP Italia, posizionata tra i Leader internazionali del settore, ha sviluppato, nel corso degli anni, un profondo know-how in svariati ambiti di applicazione.

Grazie a un costante lavoro di ricerca e alle numerose e proficue collaborazioni con clienti leader nel settore, l'azienda è infatti in grado di offrire impianti di altissima tecnologia e soluzioni su misura capaci di rispondere alle specifiche esigenze dei suoi clienti.

La gamma di servizi offerta da SAP Italia assicura la completa copertura delle esigenze del cliente: da studi di fattibilità approfonditi, alla realizzazione di preventivi completi e dettagliati, alla progettazione personalizzata in base a specifiche esigenze, fino alle fasi esecutive di sviluppo, installazione software, collaudo, training del personale e manutenzione preventiva. In ogni fase del processo, il cliente, può inoltre contare sull'assistenza e supporto di un team di tecnici specializzati.

L'elemento che contraddistingue SAP Italia dai competitor è l'approccio personalizzato ad ogni singolo progetto. Lo studio approfondito della specifica realtà cliente consente di creare un prodotto ad hoc: modellando e regolando le proprie tecnologie, SAP Italia contribuisce al successo dei propri clienti massimizzando i risultati del loro investimento.



Impianti di sterilizzazione UHT



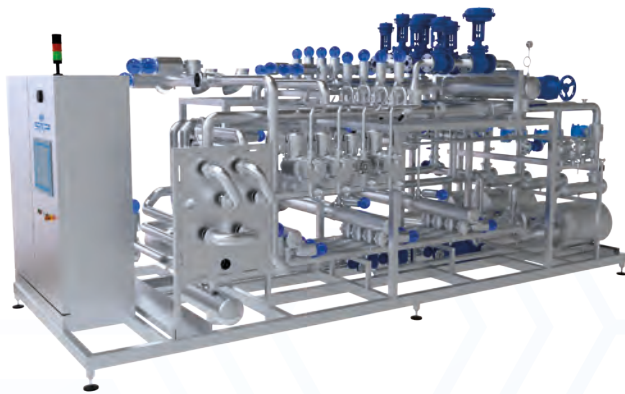
Impianti di miscelazione e carbonatazione



Impianti di pastorizzazione HTST



Impianti di lavaggio CIP



Dissolutori in continuo di zucchero



Sale sciroppi



Serbatoi asettici



# Food Processing Plants



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

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

# Asepto-R, una nuova gamma di sterilizzatori UHT nata in collaborazione con Refresco

**R**efresco, leader europeo nel imbottigliamento di soft drink conto terzi, impegnato nell'ampliamento della propria gamma produttiva e focalizzato sull'assicurare al cliente finale una sempre più alta garanzia sui propri prodotti, ha commissionato a SAP Italia lo studio e sviluppo di uno dei più ambiziosi progetti ideati nel processo di produzione di bibite asettiche che copre una vasta gamma di prodotti quali succhi di frutta, tè, bevande tradizionali e base latte.

La strategia ideata dalla partnership, che coinvolge due tra i maggiori leader del mercato, si concretizza nel raggiungimento di obiettivi ad altissimo valore aggiunto, quali:

- massima automazione atta a garantire un'estrema flessibilità ed un controllo dettagliato di ogni singolo parametro di processo
- riduzione di sfridi durante la produzione
- eccellente recupero di energia grazie anche all'integrazione di Asepto -R con un impianto di Cogenerazione di nuovissima concezione.

Lo staff tecnico di SAP Italia e Refresco Italia hanno collaborato per diversi mesi, confrontando esperienze decennali in ricerca e produzione, al fine di realizzare con perfezione l'intero processo e fornendo estrema cura ad aspetti legati al design e alla perfetta igienizzazione il risultato è un connubio tra tecnologie consolidate



e nuove concezioni di produzione. Asepto -R Top è in grado di trattare ogni tipo di bevanda e grazie alla particolare costruzione dello scambiatore tubolare, anche bibite contenenti solidi o bibite isotoniche con sali particolarmente aggressivi.

Ogni componente installato sull'impianto è stato selezionato con cura tra i migliori produttori mondiali per garantire la consueta affidabilità che gli impianti SAP Italia sono soliti offrire. Il sistema di supervisione, sviluppato e realizzato appositamente per Refresco Italia è intuitivo, robusto e affidabile.

Ogni singola variabile viene archiviata su database ed è consultabile in qualsiasi momento garantendo la totale rintracciabilità di ogni produzione. Completa la fornitura ATK-

R, la gamma di punta dei serbatoi asettici di SAP Italia. Il serbatoio ha lo scopo di stoccare il prodotto dopo il trattamento termico e mantenerne la sterilità. Grazie al suo particolare design tutti i possibili punti di contatto con atmosfera sono protetti mediante barriere di vapore. La perfetta integrazione con l'impianto di sterilizzazione Asepto-R rende questa soluzione ideale per mantenere inalterata la qualità e la sterilità del prodotto dopo il trattamento termico in attesa del processo di riempimento. 🏠

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



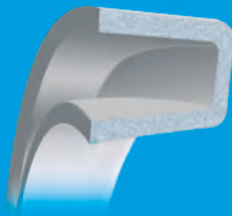




## Food Sealing Systems



RADIAFLO<sup>®</sup>



MEMORY<sup>®</sup>



SPRINGFLO<sup>®</sup>



ROTAFLON<sup>®</sup>



OR-FEP



BELLOWS



DIAPHRAGMS



LSR



TUBINGS



BEARINGS



MACHINE FEET



ISOTOP



SILENTFLEX



NERVATE PLATES



## Food Antivibration Systems



ISODAMPER



PU SHEETS



# Soluzioni in ptfe per l'industria dei processi alimentari

**Pantecnica**®  
SPA

**S**pecialista nel settore dei sistemi e componenti di tenuta da quasi 50 anni, PANTECNICA è costantemente impegnata a sviluppare e migliorare la propria offerta con soluzioni personalizzate e materiali innovativi. Quanto di seguito presentato è prevalentemente ricavato dalla documentazione del produttore "ElringKlinger-Engineered Plastics" del quale PANTECNICA è engineering partner esclusivo per il mercato nazionale da oltre 30 anni. Si tratta di soluzioni innovative nelle materie plastiche ad alte prestazioni quali PTFE e composti a base di PTFE, PEEK, PE-UHMW. PANTECNICA è comunque in grado di soddisfare autonomamente le più specifiche richieste provenienti dal mercato con soluzioni che rispondono ai più rigidi standard di settore.

## Le soluzioni in PTFE per l'industria dei processi alimentari.

### Una linea di prodotti completa e articolata.

La pluriennale esperienza di PANTECNICA nell'applicazione di quasi tutti i settori le consente di fornire sia componenti miniaturizzati che guarnizioni fino a 3.000 mm di diametro, con rapi-



**RADIAFLON**

dità di fornitura nella produzione di singoli pezzi e su larga scala.

**Moldflon**® Con l'ultimo fluorotermostico nato in casa "ElringKlinger-Engineered Plastics" che unisce le proprietà del PTFE ad una maggiore libertà ed economicità dei processi di trasformazione termoplastica come ad esempio, lo stampaggio ad iniezione, si allarga notevolmente il campo di applicazione dei materiali finora impiegati e ciò consente a PANTECNICA di ampliare in modo sostanziale la gamma di soluzione e dei prodotti a vantaggio dei propri clienti.

### RADIAFLON® - Tenute Radiali in PTFE/Compound

Impiegate soprattutto su alberi rotanti. Hanno un'elevata resistenza chimica e possono essere utilizzate in condizioni di scarsa lubrificazione o a secco. - Sterilizzabili CIP (Clean in Place) e SIP (Sterilization in Place) - Pressione fino a 15bar nella esecuzione standard. - Velocità periferica → 35m/s. - Temperatura -60°C+200°C

- Esecuzioni standard: HN2390 e HN2580 e soluzioni speciali customizzate: multi-labbro, ottimizzate all'attrito, a tenuta contrapposta, single lip, con labbro idrodinamico e con labbri a spessore e precarico diversi
- Compounds conformi a: FDA, EU, AAA, USP VI....



**SPRINGFLON**

### Applicazioni: nei processi Alimentari e Farmaceutici

- Mescolatori e Agitatori (di fluidi e di polveri)
- Macinatrici
- Riempitrici
- Pompe
- Centrifughe
- Esecuzioni speciali per distributori rotanti filling machines

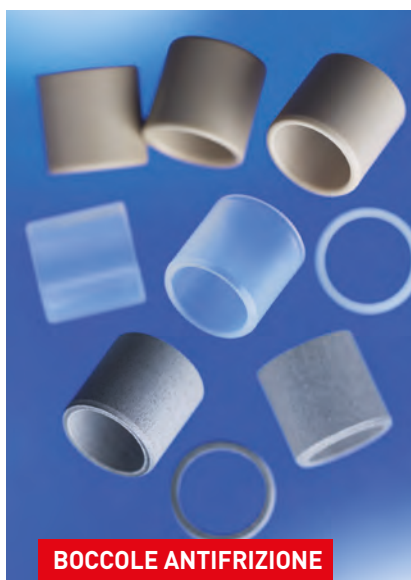
### SPRINGFLON® - Tenute Energizzate da Molle in PTFE/Compound

Impiegate per la tenuta lineare a semplice effetto su pistoni o steli, nei moti rotanti, roto-traslanti, angolari e in applicazioni statiche. Hanno un'elevata resistenza chimica e possono essere utilizzate in condizioni di scarsa lubrificazione o a secco. - Sterilizzabili CIP (Clean in Place) e SIP (Sterilization in Place) - Pressione fino a 700bar. - Velocità lineare fino 15m/s - rotante fino a 2,5m/s - Temperatura -200°C+300°C.

- Esecuzioni standard e soluzioni speciali o customizzate, pistoni monoblocco, esecuzioni Hi-Clean.
- Compounds conformi a: FDA, EU, AAA, USP VI....

### Applicazioni: nei processi Alimentari e Farmaceutici

- Dosatori
- Confezionatrici
- Pompe a pistone
- Esecuzioni speciali per distributori rotanti filling machines



**BOCCOLE ANTIFRIZIONE**



### MEMORY® - Tenute con Precarico in PTFE/Compound

Hanno un'elevata resistenza chimica e possono essere utilizzate in condizioni di scarsa lubrificazione o a secco. - Fornibili in PTFE Compound e PE-UHMW Sterilizzabili CIP (Clean in Place) e SIP (Sterilization in Place) - Impiegate per la tenuta lineare a semplice effetto su pistoni o steli, nei moti rotanti, roto-traslanti e angolari. - Nessun fenomeno di incollaggio anche dopo lunghi periodi di inattività. - Pressione fino a 20bar - Velocità lineare fino 15m/s - rotante fino a 1m/s - Temperatura -40°C+200°C.

- Esecuzioni standard e soluzioni speciali e customizzate, pistone completo di guida.
- Compounds conformi a: FDA, EU, AAA, USP VI....

#### Applicazioni: nei processi Alimentari e Farmaceutici

- Valvole di Riempimento
- Cilindri e Attuatori pneumatici
- Dosatori
- Confezionatrici/Imbottigliatrici
- Pompe di aspirazione

### SOFFIETTI

Applicazioni: nei processi Alimentari e Farmaceutici :

- A protezione di aree sterili
- Nei sistemi di riempimento con oltre 20milioni di colpi raggiunti
- Valvole astatiche
- Elettrovalvole
- Dosatori
- Pompe e valvole
- Valvola pressurizzazione (filling machines - P fino 6bar - 10mil. cicli)
- Valvola spurgo soffiatrice (food design - P fino 32bar - Corsa 4mm - 10mil. colpi)



MEMORY

### DIAFRAMMI/MEMBRANE

(in esecuzioni: tranciata, stampata e tornita)

#### Applicazioni: nei processi Alimentari e Farmaceutici:

- Dispositivi di misura
- Pompe
- Regolatori di pressione
- Valvole ottimizzate con elevate proprietà di resistenza alla flessione alternata, anche sotto pressione.

### SOFFIETTI e MEMBRANE

In PTFE vergine, PTFE modificato o PTFE compound. - Resistenti agli agenti chimici. - Sterilizzabili CIP (Clean in Place) e SIP (Sterilisation in Place)

Utilizzabili in un campo di temperature compreso tra -60 °C e +200 °C. - Pressione da vuoto fino a 6bar

- Esecuzioni speciali e customizzate
- Compounds conformi a: FDA, EU, USP VI....

### TUBING

In PTFE vergine, PTFE modificato o PTFE compound, Moldflon®. - Resistenti agli agenti chimici. - Sterilizzabili CIP (Clean in Place) e SIP (Sterilization in Place). - Pressione fino a



BELLOWS

8bar. - Compounds in Compliance: FDA, EU

#### Applicazioni: nei processi Alimentari e Farmaceutici:

- Linee di riempimento filling machines
- Collegamento serbatoio / valvola di riempimento filling machines)

### BOCCOLE ANTIFRIZIONE

In PTFE vergine, PTFE compound, Moldflon®, PEEK. - Eccellente resistenza agli agenti chimici. - Sterilizzabili CIP (Clean in Place) e SIP (Sterilization in Place). - Temperatura di impiego -100°C +250°C. - Idonei per impieghi a secco, con elevato valore di PxV (fino a 2,5N7mm<sup>2</sup> X m/s). - Non assorbe l'umidità. - Esenti da corrosione - Elevato carico statico a compressione (fino a 80 N/mm<sup>2</sup>). - Compounds conformi a: FDA, EU, USP VI.

#### Applicazioni: nei processi Alimentari e Farmaceutici:

- Agitatori
- Miscelatori,
- Linee di imbottigliamento
- Nastri trasportatori
- Linee di confezionamento.

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



MEMBRANE



TUBI



TUBI SAGOMATI

# Micro Style, l'avanguardia nella documentazione tecnica e marcatura CE

## Per le macchine di confezionamento/imballaggio

**F**in dalla sua costituzione, nel 1987, Micro Style ha concentrato la propria attività sugli aspetti legati alla sicurezza ed alla Marcatura CE di macchinari e linee di produzione complete ed ha sviluppato una serie di competenze apprezzate da numerosi Costruttori di macchinari fortemente orientati all'export e riconosciuta dai principali organismi internazionali preposti alla sorveglianza del mercato.

### I settori di competenza Micro Style S.r.l.:

- Marcatura CE di Macchinari
- Traduzioni Tecniche
- Formazione Tecnica

### Marcatura CE di Macchinari

**Micro Style** non progetta e non costruisce macchinari, ma è in grado di fornire dal semplice "consiglio" sull'applicazione di una determinata norma tecnica, fino al supporto completo (a 360 gradi) su tutti gli aspetti della sicurezza, comprendente:

- Metodologie di Messa a punto del **Fascicolo Tecnico di Costruzione** (in particolare la parte riguardante la rispondenza ai RESS dell'Allegato I alla Direttiva 2006/42/CE).
- **Analisi e Valutazione dei Rischi.** Sia la Direttiva Macchine 2006/42/CE (per quanto riguarda la sicurezza dei macchinari), che il D.Lgs. 81/08 (per quanto riguarda la sicurezza nei luoghi di lavoro) prescrivono (tra gli obblighi del Costruttore e del Datore di lavoro), l'Analisi e Valutazione dei Rischi presentati

dalle macchine e l'adozione di misure adeguate per l'"eliminazione" o la "riduzione" dei rischi entro limiti accettabili.

I costruttori di Macchine e Quasimacchine devono quindi effettuare la valutazione dei rischi ed allegarla al Fascicolo Tecnico.

- **Redazione completa (chiavi in mano) dei Manuali di Uso e Manutenzione** dei macchinari in conformità ai Requisiti della Direttiva Macchine ed alle Linee Guida de-

finite nel capitolo 6.4 della Norma Armonizzata EN 12100:2010.

- Corretta applicazione ed interpretazione (dal punto di vista giuridico) della Direttiva 2006/42/CE.

• Corretta formulazione delle Dichiarazioni di Conformità/Incorporazione CE.

- **Prove di sicurezza** elettrica previste dalla Norma Armonizzata EN 60204-1:2016 sull'equipaggiamento elettrico delle macchine.

**MICRO STYLE S.r.l.**  
Documentazione Tecnica - Traduzioni - Formazione

Socio **UNI**







### Traduzioni Tecniche

- Traduzioni di manuali tecnici da e verso le lingue Europee ed Extraeuropee, realizzate da traduttori madrelingua specializzati nei settori tecnico, commerciale, legale.
- Il servizio offerto rispetta pienamente i requisiti della norma UNI 10574:2007.
- Glossario personalizzato per ciascun cliente.
- Possibilità di traduzione diretta-

mente sui file sorgente, in qualsiasi formato di impaginazione richiesto dal cliente.

- Supporto dei più avanzati strumenti CAT per la gestione delle ripetizioni su testi simili.

### Formazione Tecnica

L'esperienza ultraventennale dello staff senior **Micro Style** nel settore della Formazione professionale ci permette di proporre interventi Formativi mirati su tutti gli aspetti della Sicurezza macchine, della Compatibilità Elettromagnetica e della Sicurezza Elettrica, nonché sugli aspetti Normativi e Metodologici.

**Micro Style** propone **corsi, seminari e workshop** pratici finalizzati alla corretta applicazione della Norma EN 13849-1 (Performance Level e Software SISTEMA).

Con coinvolgimento iniziale del Costruttore possiamo inoltre proget-

tare, e all'occorrenza erogare (sia in lingua Italiana che in lingua Inglese) corsi di formazione sull'uso e la manutenzione dei macchinari e delle apparecchiature del Costruttore stesso.

### Le nuove frontiere del manufacturing: Industria 4.0

Come tutti i processi innovativi, anche il nuovo paradigma che si sta diffondendo rapidamente nei settori della produzione industriale e della distribuzione richiede un corretto scambio di informazioni. Come soggetto coinvolto, Micro Style è pronta a raccogliere anche questa sfida e supportare i Costruttori di macchinari per fornire agli utilizzatori finali le informazioni che li aiutino a trarre vantaggio dal nuovo mondo dell'Industria 4.0.

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

**Un Team di professionisti con esperienza di 30 anni al servizio delle piccole/medie e grandi Aziende costruttrici di macchinari ed impianti**



Cosa offriamo:

Consulenza su Direttiva Macchina 2006/42/CE,  
Fascicolo Tecnico di Costruzione e Analisi Rischi,  
Redazione dei Manuali di Uso e Manutenzione,  
Traduzioni di Documentazione Tecnica, Corsi e Seminari Tecnici

**MICRO STYLE S.r.l.**

P.zza S. Giovanni, 2  
13875 PONDERANO - Biella  
Internet: [www.microstyle.it](http://www.microstyle.it)



E-mail: [info@microstyle.it](mailto:info@microstyle.it), [rita@microstyle.it](mailto:rita@microstyle.it)  
Telefono: (015) 2543566  
Fax: (015) 542632

# Lawer, sistemi automatici di dosaggio ingredienti in polvere

## La certezza della precisione

**“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.

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 dosaggi di ingredienti in polvere. Tutti i sistemi sviluppati e prodotti da Lawer sono frutto di più di 50 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:

- PRECISIONE di dosaggio
- REPLICABILITÀ delle ricette
- TRACCIABILITÀ e gestione della produzione
- PROTEZIONE del Know-How
- CONTROLLO dell'efficienza
- RIDUZIONE dei costi

L'utilizzo dei sistemi di pesatura automatica polveri permette la riduzione dei tempi di produzione con conseguente recupero d'efficienza e marginalità. La tracciabilità è garantita dalla possibilità di verificare e monitorare la produzione giornaliera, mensile, i consumi di ogni singolo prodotto o il numero di ricette prodotte in uno specifico periodo. In maniera automatica si ripetono all'infinito e senza errori le operazioni di pesatura dei micro-ingredienti in polvere garantendo una qualità costante nel tempo. Meno errori, meno costi, più qualità del prodotto finito.

La gamma di impianti offerta include sistemi con Bilancia di pesatura

singola, doppia o con sistemi di dosaggio multipli. I vari modelli UNICA si differenziano per dimensioni, utilizzo (artigianale o industriale) e capacità di stoccaggio.

Tra i sistemi applicati all'industria alimentare citiamo:

**UNICA** nei modelli SD – MD – HD con sistema di pesatura singola, precisione 1 gr e capacità dei silo di stoccaggio da 12 litri – 24 litri nel mod. SD (massimo 11 silo) – 36 litri nel mod. MD (massimo 11 silo) e fino a 50 litri nel mod. HD che può avere 8-16 o 24 silo.

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 touchscreen del computer di comando dove vengono memorizzate tutte le ricette di produzione e dove vengono







## LAWER È IL PARTNER IDEALE PER AUTOMATIZZARE I PROCESSI DI PESATURA DEGLI INGREDIENTI IN POLVERE

**UNICA TWIN** è nuovo impianto di pesatura disponibile da **Gennaio 2017**, con bilancia singola o doppia, precisione 0,1 gr 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 (12 - 24 o 36 silos), ciascuno in grado di contenere e dosare per mezzo di una coclea un diverso ingrediente, installati in linea su di una struttura modulare, al di sotto della quale scorre il carrello che ospita la bilancia elettronica di pesatura (possibilità di avere doppio carrello di pesatura). Ogni modulo della struttura può ospitare 12 silos (capacità standard 100 litri) caricabili per rovesciamento tramite l'accesso posteriore da una scala incorporata alla macchina. Un efficace sistema di aspirazione ed abbattimento delle polveri volatili garantisce la massima sicurezza d'impiego ed igiene ambientale.

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

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, con bilancia singola o doppia, precisione 0,01 gr 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 (minimo 20 silos - massimo 120 silos), ciascuno in grado di contenere e dosare per mezzo di una coclea un diverso ingrediente, installati in linea su di una struttura modulare, al di sotto della quale scorre il carrello che ospita la bilancia elettronica di pesatura (possibilità di avere doppio carrello 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** è l'impianto di pesatura multipla, precisione 0,1 gr che si compone di una serie di silos di stoccaggio indipendenti (minimo 5 silos - massimo 60 silos) ciascuno in grado di contenere un diverso ingrediente, 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.



# Linea automatica per la produzione di string cheese

**S**tring cheese è uno dei nuovi snack di tendenza in tutto il mondo. È stato selezionato dalla rivista Forbes come "10 Healthy Snacks To Eat At Your Desk", perché è ricco di proteine, ma con pochi grassi e ha solo 80 calorie.

String cheese è un snack popolare anche fra i bambini perché grazie alla sua struttura/fibrosità, lo considerano non solo come cibo ma anche come oggetto con cui giocare durante il pasto.

Seguendo l'aumento delle richieste nella produzione di string cheese nel mercato caseario, MilkyLAB offre diverse soluzioni per soddisfare tutte le esigenze.

Con le linee di MilkyLAB è possibile produrre non solo "string cheese tradizionale" dal latte o dalla cagliata, ma anche "string cheese analogo" usando ingredienti in polvere, come caseina o amido.

La linea automatica di produzione string cheese offerta da MilkyLAB consiste in:

- Filatrice a vapore,
- Formatrice automatica con una sistema di estrusione speciale,
- Sistema di raffreddamento
- Taglio automatico

Con questa linea i nostri clienti possono produrre string cheese con diametro fisso e lunghezza variabile. Grazie alle innovative caratteristiche la linea di string cheese riduce l'impegno manuale ottenendo un risparmio energetico e dei costi oltre che alte rese di produzioni in minor tempo.

Il sistema di estrusione speciale permette di ottenere strisce di formaggio parallele e separate.



Grazie ad esso la struttura

del prodotto avrà una forma perfetta e peso predeterminato, allo stesso tempo viene garantita la giusta fibrosità.

Il sistema di raffreddamento consiste in canali di trasporto indipendenti per ogni striscia di string cheese. Mentre il formaggio avanza, gli ugelli spruzzano l'acqua di raffreddamento/ o salamoia. La temperatura dell'acqua è controllata da un scambiatore di calore.

Il sistema di taglio pneumatico ha coltelli separati ed indipendenti per ogni striscia di formaggio.

Tutta la linea è predisposta al lavaggio CIP per garantire una perfetta sanificazione.

MilkyLAB ti mette a disposizione il suo Trial & Training Center®, dove potrai sperimentare e imparare a produrre string cheese o altri prodotti caseari:

- Mozzarella fresca e pizza cheese

- Mozzarella analoga per pizza topping
- Formaggi fusi e creme spalmabili

Il Trial & Training Center® è un centro di prova e formazione ad alto contenuto tecnologico progettato e gestito da tecnici di comprovata esperienza che possono aiutare ai nostri clienti per sviluppare una nuova ricetta utilizzando i diversi macchinari della gamma MilkyLAB.

MilkyLAB dal 1980 è leader nella progettazione e realizzazione di macchine e impianti automatici per la produzione di mozzarella, pizza cheese, formaggi spalmabili e ricotta. Grazie all'esperienza e al know-how acquisito nel corso degli anni nell'industria lattiero casearia italiana e internazionale il personale MilkyLAB garantisce ai suoi clienti la migliore assistenza e la massima professionalità nella scelta delle tecnologie idonee alle diverse realtà produttive.

Contatta subito MilkyLAB e scegli il macchinario più adeguato alle tue esigenze. 🏠

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



# Impianti multifrutta: l'approccio Bertuzzi



**N**el settore dell'industria moderna per la trasformazione della frutta e della verdura l'esigenza di diversificare per poter processare vari tipi di materie prime sta diventando sempre più importante.

Questa opportunità riduce sensibilmente il tempo di inattività delle macchine con conseguente miglioramento dei risultati economici dell'impianto.

Questo è particolarmente vero quando gli impianti sono progettati

per processare solo un tipo di frutto / verdura disponibile solo per un numero limitato di settimane / mesi. Un tipico esempio sono gli impianti per il trattamento del pomodoro, in cui nella maggior parte delle aree, la materia prima è disponibile solo per due-tre mesi.

Un altro esempio sono gli impianti per il trattamento dei frutti tropicali dedicati al mango, o al frutto della passione o altri frutti disponibili limitatamente a una stagione. Un sistema per superare questo problema è progettare impianti flessibili e

versatili in cui un certo numero di macchinari chiave sono ottimizzati per il trattamento di vari tipi di materie prime (tipico esempio sono gli scambiatori di calore, le riempitrici asettiche, linee di lavaggio e cernita etc.) e di includere macchine dedicate al trattamento di materie prime specifiche.

L'uso di macchine dedicate è essenziale per massimizzare la resa e la qualità del succo che si ottiene. Questo fatto è particolarmente valido nel caso dei frutti tropicali dove solo macchine dedicate all'ananas, al frutto della passione, all'acerola, al mango e alla guava, solo per menzionare pochi esempi, possono assicurare un livello di qualità richiesto dai sempre più elevati standard richiesti dal mercato.

Alcuni esempi sono descritti nei seguenti paragrafi.

1. Impianto multifrutta per il trattamento delle melegrane, mele e frutti con nocciolo per produrre sia succo concentrato chiarificato per la melagrana, le mele e i







# Linee di lavorazione di frutta e verdura

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

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

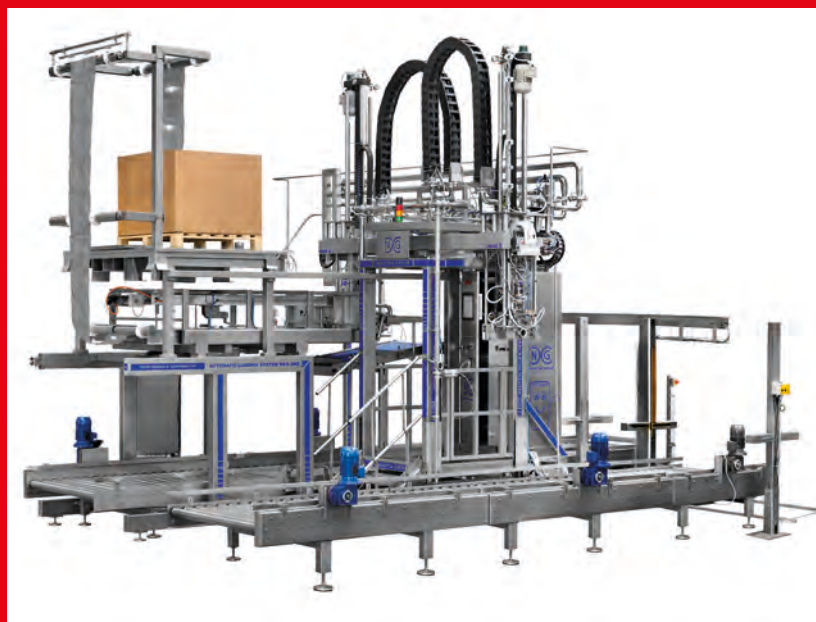
Navatta Group produce e realizza linee di processo, Sistemi, apparecchiature per la frutta, pomodoro, verdure per:

- pomodoro pelato / cubettato / pomodoro triturato, 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);



### TURBOESTRATTORE CE 501

Passatrice con possibilità di regolazione delle pale dei rotori a seconda del tipo di prodotto che si vuole ottenere.



### RIEMPITRICE ASETTICA NAVATTA AFXPD PER FUSTI PALETTIZZATI DA 220 LITRI CON CARICATORE AUTOMATICO BUSTE DA 220 LITRI WEB - SENZA ESIGENZA DI INTERVENTO DI OPERATORE PER ALIMENTARE LA BUSTA

Il bin contiene 300 buste da 220 litri per una maggiore autonomia di lavoro. Lo stesso sistema di caricamento automatico può essere utilizzato per buste piccole da 5, 10 e 20 litri WEB.

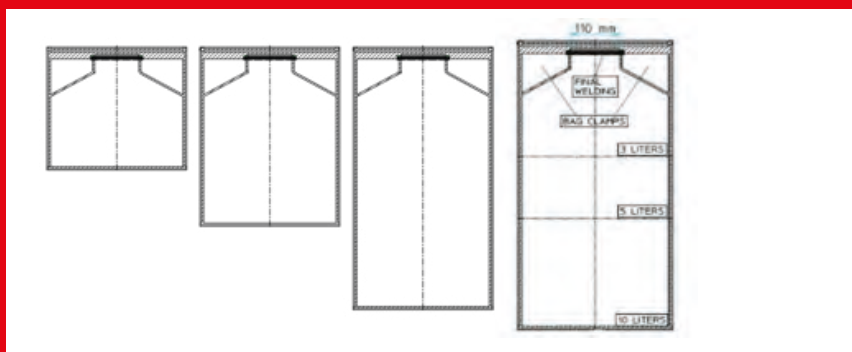
**RIEMPITRICE ASETTICA A SINGOLA TESTA MODELLO AF1WS CALIPSO  
PER SACCHI PICCOLI SENZA BOCHELLO DA 3 A 10 LITRI**



- sterilizzatori aseptici;
- riempitrici aseptiche per bag in box con bocchello o senza bocchello; Bag-in-Drum da 220 litri, Bag in-Box / IBC 1.000 - 1.500 litri;
- raffreddatori a spirale;
- produzione di prodotti formulati (marmellata, ketchup, salse, bevande) a partire dallo scarico della materia prima al dosaggio, miscelazione, stabilizzazione meccanica / termica per il riempimento in qualsiasi tipo di confezione o in piccole cisterne aseptiche;
- 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 Pilastrò di Langhirano, Parma, con una superficie totale di produzione di 10.000 metri quadrati. 🏠

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

- riempimento di sacchi pre-sterilizzati senza il bocchello
- Dimensione buste da 3 a 10 litri
- Possibilità di riempire prodotti liquidi-viscosi con pezzi
- Macchina Monoblocco pronta all'uso
- Riduzione dei costi di confezionamento in confronto alle buste con bocchello
- Formato Elettronico che agisce sulla lunghezza della busta mantenendo la medesima larghezza.



**NAVATTA GROUP**  
Food processing s.r.l.



# Il Tecnologo Alimentare: la professione che sostiene imprese e società'

**N**el 1994, i tecnologi alimentari nascono per riflettere sul futuro della produzione alimentare e per proporre nuovi modelli di sviluppo delle filiere agro-alimentari.

È il periodo storico in cui si assiste al passaggio dalla generazione, che ha globalizzato i commerci, ha inquinato l'ambiente, ha accentuato le disuguaglianze, ha alimentato l'opulenza accanto alla miseria e le malattie dovute all'eccesso di cibo accanto a quelle della fame.

L'Italia e il suo agroalimentare rappresentano un patrimonio qualitativo riconosciuto a livello planetario fatto di competenze, ambienti e paesaggi di produzione, biodiversità alimentare, identificati anche con la Dieta Mediterranea patrimonio immateriale UNESCO.

Il Tecnologo Alimentare, professione riconosciuta a livello europeo e regolamentata dalla Legge italiana n°59 del 18.01.1994, rappresentata dal Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari, è ambasciatore di professionisti centrali e cruciali del sistema alimentare, che si occupano di processi di trasformazione degli alimenti, di etichettatura, di sviluppo di nuovi prodotti sempre più "naturali" e sostenibili,



di controlli ed auditing, di sistemi di gestione del rischio, di certificazioni di settore, di MOCA, di lay-out, di tracciabilità e di rintracciabilità, di operazioni unitarie, di pareri e di perizie su impianti di trasformazione degli alimenti, d'ingredienteistica, di controllo e di assicurazione qualità, di marketing, di analisi sensoriale, di conservazione e di shelf-life, di applicazione delle normative cogenti.

Tale figura professionale, che si cela tra il mondo della produzione ed i consumatori, cerca con il proprio lavoro quotidiano di fare ordine e di farlo rispettare, attraverso il principio della sussidiarietà, nel complesso sistema di cui è portavo-

ce. L'Unione europea ha 500 milioni di consumatori, che richiedono un regolare approvvigionamento di alimenti salubri, nutrienti, accessibili. Il Tecnologo Alimentare può essere considerato a servizio del principale settore manifatturiero europeo in termini di occupazione e valore aggiunto, aiutando gli operatori del sistema alimentare a produrre alimenti rispettosi dell'ambiente, attraverso processi sostenibili che abbattano sprechi e rifiuti, migliorandone la qualità della vita.

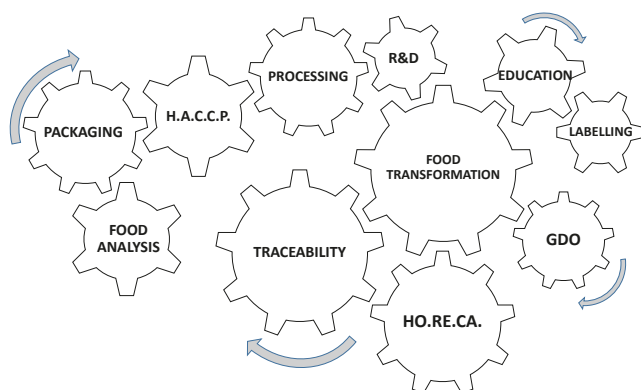
La professione del Tecnologo Alimentare diviene in questo contesto un partner importante, un'opportunità per la crescita e lo sviluppo del nostro paese.

Per info ed approfondimenti:

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

Puoi scrivere a:

[info@tecnologialimentari.it](mailto:info@tecnologialimentari.it)



**CONSIGLIO  
DELL'ORDINE NAZIONALE  
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**

# I principali usi degli essiccatoi tipo Turbine

**L**a Società Italiana Essiccatoi, ora S.I.E. SWISS SA, è stata progettista di essiccatoi per 150 anni e produce diverse attrezzature originali brevettate per trattare molti prodotti diversi. Agli inizi del '900 gli essiccatoi erano molto semplici con circolazione d'aria forzata. I nomi commerciali sono stati ispirati dai venti caldi del deserto del Sahara. In quel tempo è stato creato un dispositivo in cui la circolazione dell'aria è circolare e veloce, così veloce da sollevare i prodotti d'essiccazione. È stato naturalmente chiamato "TURBINE". Da allora questo tipo di essiccatoio è stato fabbricato in almeno 5.000 unità per trattare tutti i tipi di diversi materiali che vanno dai farmaceutici ai chimici fino ai biologici o scarti industriali. Il principio di funzionamento è basato sull'esposizione del prodotto al flusso d'aria calda diretta. L'aria a contatto con il prodotto gli dà parte della sua energia interna. Questo comporta l'evaporazione dell'acqua e, allo stesso tempo, la riduzione della temperatura dell'aria. L'energia interna persa dall'aria è totalmente recuperata dall'energia di vapore e prodotto.

L'essiccatoio consiste in un corpo cilindrico (il diametro varia da 0,4 metri a 5 metri ed ancora di più) che è diviso nella parte inferiore da uno speciale piano provvisto di lame sagomate brevettate. Sotto il piano c'è la camera di distribuzione d'aria e al di sopra della camera d'essiccazione abbiamo i filtri a maniche o altri dispositivi di purificazione dell'aria. I materiali sono caricati nell'essiccatoio solitamente in modo discontinuo e sono rapidamente elaborati in modo che il tempo richiesto per un singolo carico raramente superi i 90 - 120 minuti. L'aria d'essiccazione entra tangenziale e, attraversando lo strato del prodotto, circonda ed agita ciascuna delle sue particelle: inoltre, l'aria è costretta dal nostro piano speciale a passare attraverso il prodotto ad una velocità controllata

e in direzione sub-verticale per ottenere un tempo di contatto più lungo rispetto ad altri comuni essiccatoi a letto fluido aventi un percorso dell'aria diretto verticalmente.

## Processo continuo o discontinuo?

Naturalmente dipende dal prodotto che si deve essiccare. Condizioni stabili continue permettono lo sviluppo di un processo continuo. I prodotti aventi un'umidità iniziale o aspetti fisici variabili necessitano di essere essiccati in batch. In ogni caso l'essiccatoio TS può operare sia in continuo che in discontinuo. È anche disponibile un sistema intermedio chiamato "pulse". Con il sistema pulse, l'essiccatoio è alimentato continuamente ma scarica il prodotto in tempi prestabiliti. Le condizioni lavorative possono essere selezionate dal pannello di controllo sul quadro principale.

## L'ultimo impianto: l'essiccatoio per semi d'uva

I semi d'uva recuperati dopo la produzione di vino ed alcohol etilico contengono ancora un materiale molto prezioso, che è l'olio. L'olio di semi, se è puro, è famoso per i suoi effetti benefici ed è spesso usato nei cosmetici. Ma l'estrazione e l'essiccazione devono essere fatte in modo leggero per prevenire qualsiasi danno nella sua composizione chimica. L'essiccatoio è il tipo TURBINE, completamente automatico, che tratta 1.500 kg/h di semi lasciandoli sempre a bassa temperatura. Il piccolo segreto del sistema è l'alta efficienza dell'essiccatoio in modo che la temperatura dell'aria si riduce immediatamente a causa della veloce evaporazione ed il prodotto rimane freddo.

## Descrizione dell'impianto

Questo essiccatoio TS a letto fluido è composto da:

- SISTEMA DI CARICO - Un piccolo contenitore con un miscelatore e



una coclea con barriera interna per impedire l'aspirazione di aria dall'esterno. La coclea è azionata da inverter ed agisce come un dosatore per alimentare la giusta quantità di materiale nell'essiccatoio.

- ESSICCATOIO TS - Questo è il cuore dell'impianto. All'interno dell'essiccatoio, l'aria ed i solventi sono estratti dal prodotto dall'evaporazione termica. Sopra l'essiccatoio, una camera di separazione permette alla polvere di essere separata dai semi.
- GRUPPO DI TRATTAMENTO ARIA - All'uscita dell'essiccatoio, la polvere è trasportata al gruppo di cicloni e filtro.
- VENTILATORE PRINCIPALE - Installato all'inizio dell'impianto. Esso genera il processo di flusso d'aria necessario per il processo d'essiccazione. Il flusso d'aria è regolato da una serranda ad azionamento.
- GENERATORE DI CALORE - È lo scambiatore di calore che funziona con il vapore saturo. La temperatura è controllata da una valvola gestita dal PLC.





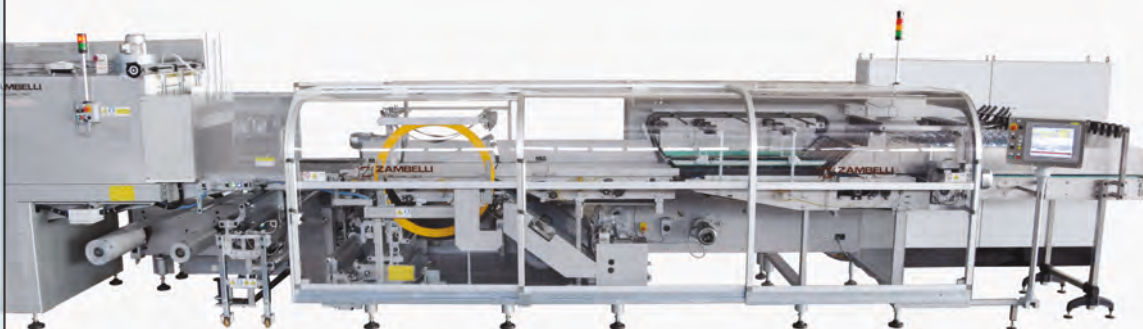
**ZAMBELLI**®

PASSION FOR EXCELLENCE

## Fardellatrici e Wrap-Around



**Combi40**



**LFT800-50**



**LFT90v**

**There is more inside**

**[www.zambelli.it](http://www.zambelli.it) 051.66.61.782**  

via Ferrara 35-41 40018 San Pietro in Casale (BO)  
ZambelliUK Ltd ZambelliUSA LLC



# Soluzioni di stoccaggio e movimentazione adatte al settore alimentare e delle bevande

**I**L FOOD&BEVERAGE, da un punto di vista logistico, è uno dei settori più delicati; data la sensibilità alle variazioni di temperatura, la stagionalità e le diverse esigenze di conservazione dei prodotti.

Nel corso degli anni **BITO** ha acquistato un notevole bagaglio di esperienza, diventando il partner ideale del settore per lo stoccaggio e la movimentazione, con impianti di scaffalatura e contenitori in polipropilene adatti anche ad ambienti a temperatura controllata e celle frigo. Proprio in questo ultimo ambito, i costi per raffreddare l'ambiente hanno un'altissima incidenza, arrivando fino al 25% dei costi operativi di un'azienda. BITO, seguendo la logica di generare efficienza e contenere i costi, propone impianti con scaffalature compatibili che permettono la riduzione del volume dell'area da raffreddare, pur mantenendo l'accesso diretto ai prodotti. Parallelamente questa soluzione riduce i percorsi ed ottimizza lo spazio a temperatura controllata, generando efficienza nell'impiego delle risorse umane e condizioni di lavoro più confortevoli.

Tuttavia quella sopraccitata non è l'unica soluzione per creare efficienza e ridurre i costi.

Le aziende che hanno prodotti molto diversificati, con molte referenze ad alta movimentazione ed operanti in principio Fi-Fo, con la crescita del numero di referenze da gestire e del numero degli ordini da evadere, hanno rilevato che il magazzino tradizionale presentava ormai dei





**BITO**  
SISTEMI DI  
MAGAZZINO






limiti con il conseguente ritardo nelle consegne. Per ovviare a questo problema BITO propone l'impiego di scaffalature dinamiche e la creazione di un corridoio centrale di prelievo che consentono all'operatore di procedere più velocemente con la preparazione dell'ordine, risparmiando tempo e riducendo gli spostamenti.

Altre realtà, invece, hanno l'esigenza di sfruttare al massimo il locale dedicato al buffer di spedizione pur mantenendo il collegamento interno tra produzione e magazzino spedizioni. Questo è attuabile utilizzando una scaffalatura dinamica rifornendo l'area spedizioni dal lato di carico, così da asservire le ribalte dei camion dal lato di prelievo; velocizzando così le operazioni di

carico dei mezzi. Con questa tipologia di scaffalatura è anche possibile gestire il ritorno dei pallet vuoti, installando dei canali con pendenza opposta, verso la produzione.

**BITO produce anche contenitori in plastica adatti al contatto diretto con il cibo**, che possono essere utilizzati e per la movimentazione interna (anche dei semilavorati alimentari) e per la preparazione ordini. La produzione spazia dai contenitori impilabili a quelli innestabili uno dentro l'altro, da quelli abbattibili a quelli ad alta portata inforcabili con il carrello elevatore. I contenitori sono altamente personalizzabili con logo, colore, codice a barre; proprio per meglio incontrare le diverse esigenze. Possono es-

sere forniti con coperchio incernierato o solo in appoggio, con finestra di prelievo, pareti forate o chiuse. I contenitori BITO sono altamente ergonomici e performanti per la movimentazione manuale, ma anche per magazzini ed impianti automatici. Da anni, infatti, BITO collabora con i maggiori produttori di automazioni per la logistica in Italia e nel mondo.

La ricerca e lo sviluppo ricoprono un ruolo di primaria importanza per BITO, che negli anni è stata vincitrice, più volte, di premi di settore legati al design ed all'ergonomia. 

Se vuoi saperne di più contattaci al numero 011 9063242, oppure via mail all'indirizzo **commerciale@bito.com**





# BITO

SISTEMI DI  
MAGAZZINO



## SISTEMI DI PREPARAZIONE ORDINI BITO UNA SOLA PAROLA D'ORDINE



### SCAFFALATURE DINAMICHE

Per guadagnare del tempo con la preparazione degli ordini



### CONTENITORI E CASSETTE

Perfette per lo stoccaggio e la movimentazione di diverse referenze



### IMPIANTI DINAMICI PER PALLET

Per la preparazione ordini di carichi pesanti

**BITO ITALIA SRL** - Via Marzabotto, 4 - 10095 Grugliasco (TO)

Tel. +39 011 9063242 - e-mail: [commerciale@bito.com](mailto:commerciale@bito.com)

Ulteriori informazioni sul nostro sito:

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



# Cidiesse: soluzioni di valore

**A**ffermata realtà italiana presente sul mercato da oltre quarant'anni, Cidiesse Engineering si contraddistingue nel settore degli impianti per la movimentazione interna di prodotti sfusi per l'industria alimentare, pet food, beverage e no food.

L'innovazione in Cidiesse è attività che crea valore e la "sartorialità" ne è certamente un aspetto cruciale, dal momento che tutte le macchine vengono progettate su misura, per diventare parte integrante di linee di processo.

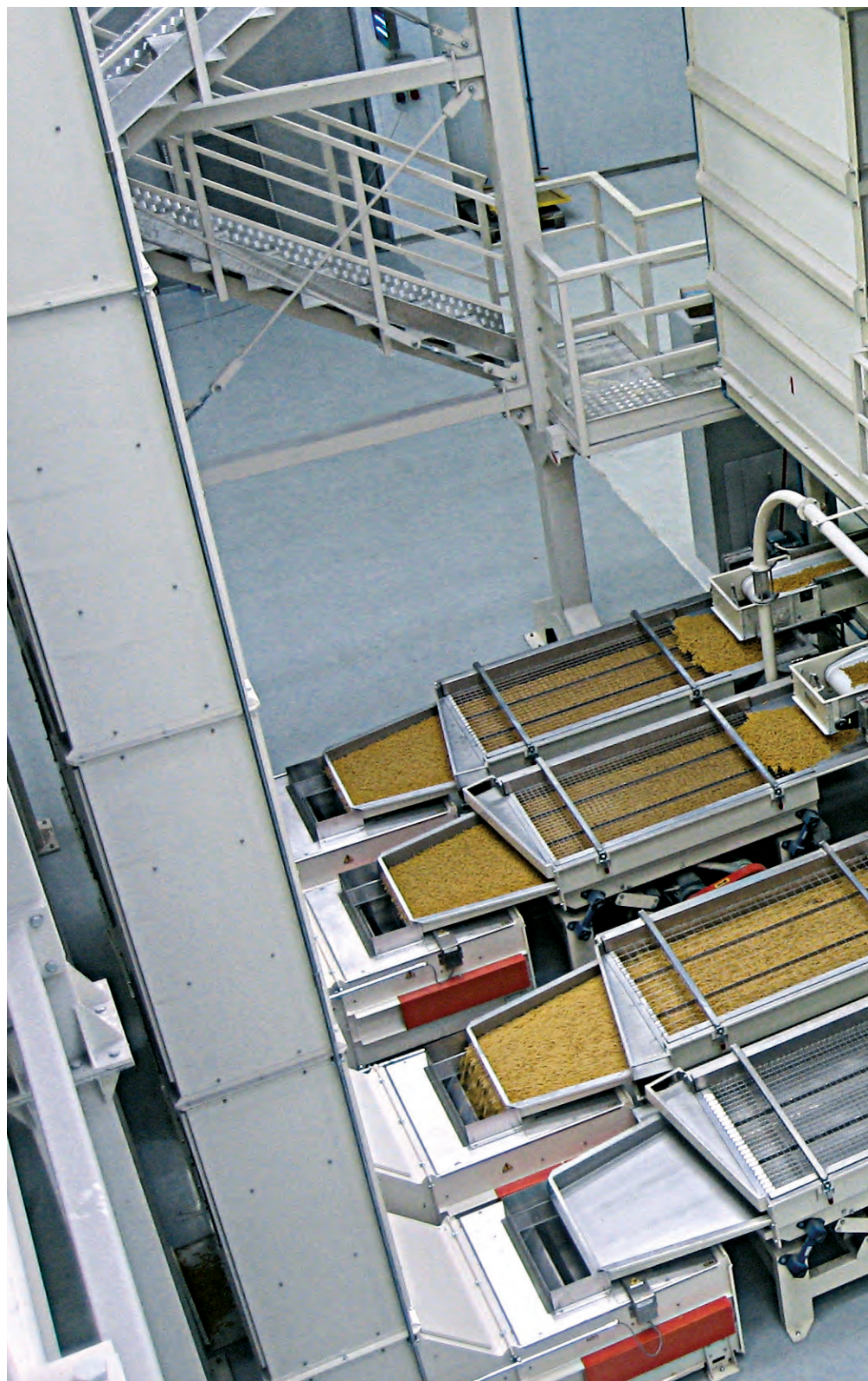
In occasione di Ipack-Ima, al Padiglione 7 Stand A06, Cidiesse presenta una gamma ampia di proposte versatili per l'industria alimentare.

Spiccano su tutte gli elevatori a tazze ETC, ideali per movimentare il prodotto sfuso lungo la catena produttiva, come pasta, semole e cereali, frutta secca, snack.

Il loro punto di forza è consentire il trasporto in verticale anche ad altezze elevate, riducendo al minimo l'ingombro rispetto ai comuni nastri trasportatori. Per questo sono la soluzione ottimale all'interno di aree produttive dove gli spazi sono ridotti.

La gamma Cidiesse comprende, poi, gli **elevatori ETD**, ideali nelle situazioni produttive caratterizzate da carichi intensi di lavoro.

Elemento distintivo degli ETD è il funzionamento delle tazze che si raggruppano nel punto di carico,





Cidiesse Engineering presenta a Ipack-Ima  
soluzioni evolute per il trasporto di prodotti  
sfusi lungo le linee di processo





per essere riempite senza perdite di prodotto, e successivamente si distanziano; in tal modo, il numero di tazze è ridotto del 50% rispetto ad altri sistemi sul mercato.

In base alle esigenze del cliente, gli elevatori ETC ed ETD possono essere dotati di una o più stazioni di carico e di una o più stazioni di scarico mediante scarichi pneumatici che delicatamente scaricano il prodotto su tramogge e/o scivoli garantendo l'integrità del prodotto ai silos, macchine confezionatrici o altri sistemi.

Possono, inoltre, essere realizzati in acciaio inox A304 o A316 e attrezzati con il CIP-Cleaning In Place, sistema di lavaggio con aria e/o con acqua, acqua e detergente.


Il lavaggio in macchina elimina la necessità di smontare e lavare a

mano le tazze con molteplici vantaggi: semplificazione delle operazioni di pulizia, risparmio di tempo e di personale, igiene assoluta, nessuna contaminazione di sapori tra gli alimenti trasportati.

Ulteriori optional proposti da Cidiesse per gli elevatori ETC ed ETD, sono le **tramogge di carico** con canale vibrante, magnetico o a masse rotanti, che garantiscono il carico uniforme delle tazze, e il **sistema di scarico big-bag** con paranco o forche fisse.

La gamma Cidiesse si completa con una serie di macchine e accessori per la movimentazione: **pedane** in ferro o acciaio inox per l'asservimento di elevatori e pesatrici multi-teste; sistemi di sollevamento di cartoni a pinali come i **TVC; nastri scarica sacchetto** all'uscita delle confezionatrici su sistemi di pol-

monatura come tavoli girevoli, che facilitano la raccolta del prodotto confezionato e consentono all'operatore di procedere con l'imballo finale in modo uniforme e costante.

Le proposte made in Italy sono tante e tutte rispondono ad un obiettivo: rappresentare gli standard di eccellenza, a cui Cidiesse Engineering costantemente rivolge la propria attenzione progettuale, costruttiva, "sartoriale". 

**Cidiesse Engineering**  
vi aspetta a **Ipac-Ima 2018**  
Milano,  
29 Maggio-1 Giugno 2018  
Pad. 7 Stand A06

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





# ArilSystem™

*by* METAL WORKS LTD.  
**Juran**  
Technologies 



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

# Trasportare nel freddo: nuove piattaforme modulari

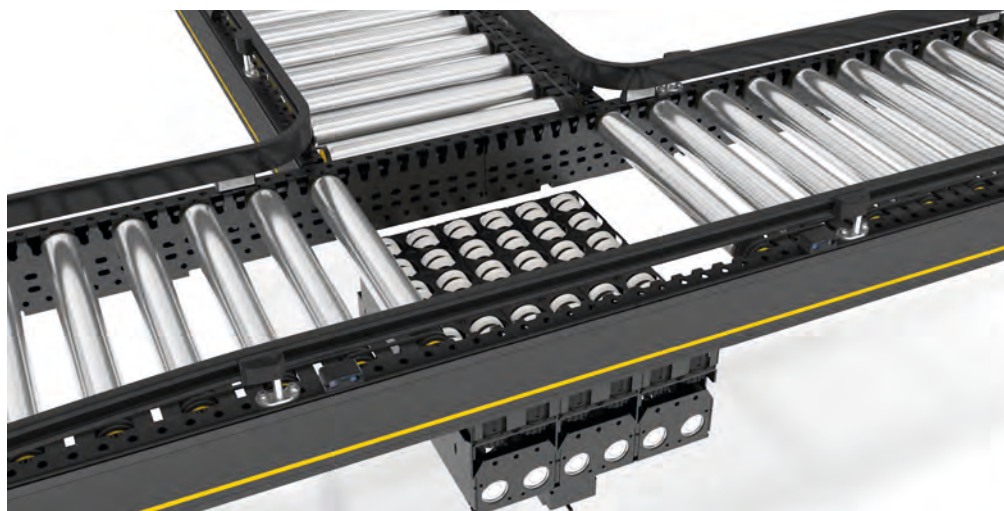
Interroll presenta nuove soluzioni adatte a temperature estreme ( $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) per il trasporto in ambienti di refrigerazione e surgelazione

**I**l comparto specifico della surgelazione è in costante crescita e sviluppo per rispondere ad una specifica domanda del consumatore finale. Il consumatore chiede sempre di più alimenti a lunga durata.

Questo fa sì che il comparto del freddo si sviluppi sempre più. Una ricerca di mercato britannica (Technavio) ha pronosticato per il comparto della surgelazione una crescita costante intorno al 6 per cento nei prossimi anni. Questo anche perché i prodotti surgelati soddisfano standard d'igiene e qualità elevati e i loro valori nutritivi e il contenuto vitaminico quasi non si discostano dal prodotto fresco.

Ma lavorare in ambienti con temperature estreme è molto disagiata e le industrie si devono attrezzare per salvaguardare le condizioni lavorative dei propri dipendenti e al contempo non penalizzare la produttività, l'efficienza e l'efficacia delle proprie strutture produttive.

Le industrie alimentari che lavorano e movimentano prodotti come carne o pesce, per esempio, hanno oggi a disposizione la nuova piattaforma di trasporto Interroll MCP (Modular Conveyor Platform), appositamente pensata per ambienti di refrigerazione e surgelazione. Interroll ha dotato la propria MCP della tecnica di azionamento a comando decentralizzato RollerDrive





rendendola così idonea all'impiego in ambienti con temperatura fino a  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

In questo modo i vantaggi di un flusso di materiali efficiente e con zero accumulo di pressione sono disponibili anche nella logistica del freddo.

Lungo tutto il percorso dalla produzione al consumo, i prodotti alimentari surgelati devono però mantenere una temperatura costante di  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Affinché questa catena del freddo non venga interrotta, anche per breve tempo, il prodotto viene surgelato a una temperatura massima di  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

I principali processi di lavorazione e il trasporto vengono eseguiti a queste temperature. Allo stesso tempo i requisiti relativi alla performance e all'efficienza del flusso dei materiali in queste condizioni

estreme sono sempre più elevati. È quindi rassicurante sapere, che i system integrator, che realizzano le soluzioni di trasporto per i loro vari clienti, possono ora avvalersi di possibilità ancora più ampie.

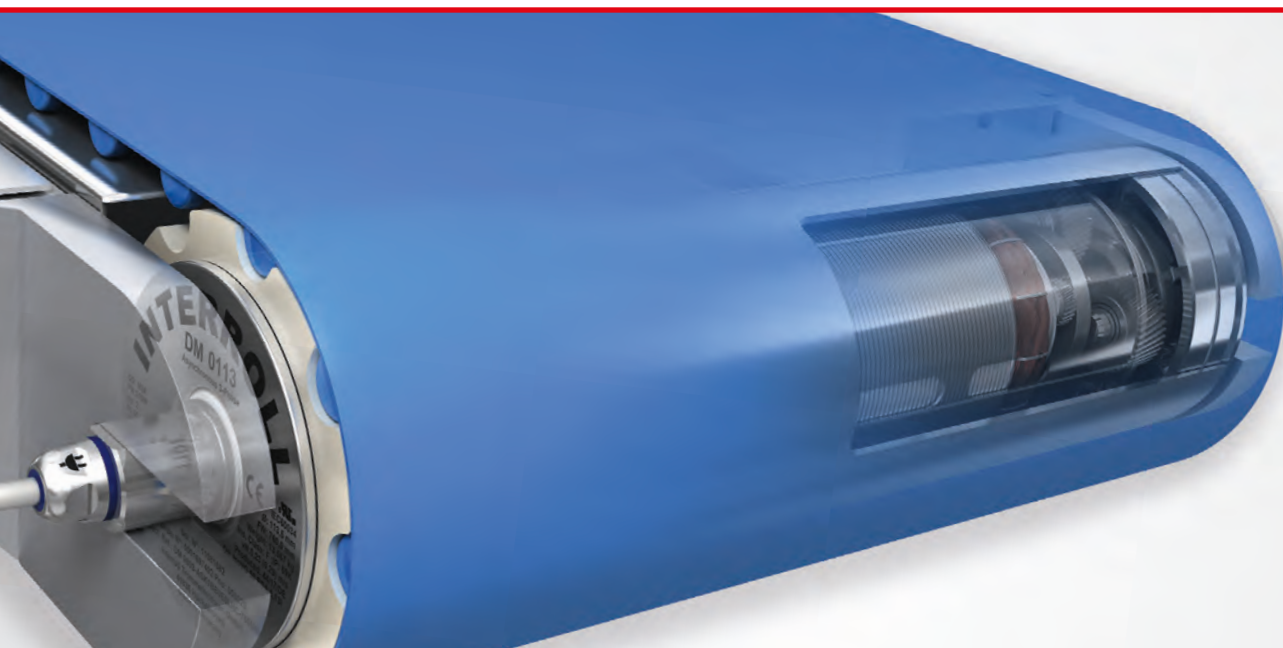
La logistica nel settore della surgelazione potrà ora avvalersi di un flusso del materiale efficiente e a zero accumulo di pressione (ZPA) fino a meno 30 gradi C. Ciò consente di ridurre il lavoro manuale alle temperature di surgelazione, migliorando l'ambiente di lavoro e incrementando la sicurezza.

La nuova MCP "deep - freeze" presenta una configurazione flessibile ed espandibile con componenti standard pronti per l'uso. Soddisfa tutte le esigenze di trasporto offrendo flessibilità per future espansioni. Per gli utenti finali il vantaggio sarà

un minore consumo energetico e un risparmio dei costi di esercizio.

Per essere certi che la piattaforma per trasportatori potesse essere utilizzata senza problemi nel settore dei prodotti surgelati, presso l'Interroll Research Center si sono eseguite numerose prove e test di durata ed avviamento a basse temperature fino a  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Si è posta l'attenzione ai più piccoli dettagli sapendo che non solo il comportamento di dilatazione dei metalli e dei materiali plastici utilizzati a diverse temperature può pregiudicare il funzionamento della soluzione, ma anche oli e grassi non adeguati, che diventano più viscosi con l'abbassamento delle temperature possono causare problemi di funzionamento. 🏠

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



## Nuova generazione di mototamburi Interroll Modulari, robusti e a norma di igiene

Gli innovativi mototamburi Interroll sono azionamenti indispensabili per nastri trasportatori ovunque nel mondo. Oltre alle svariate applicazioni nel material handling, questi mototamburi sono ampiamente utilizzati nelle industrie dell'imballaggio, del comparto alimentare, nonché per trasportatori di bagagli negli aeroporti.

INSPIRED BY EFFICIENCY





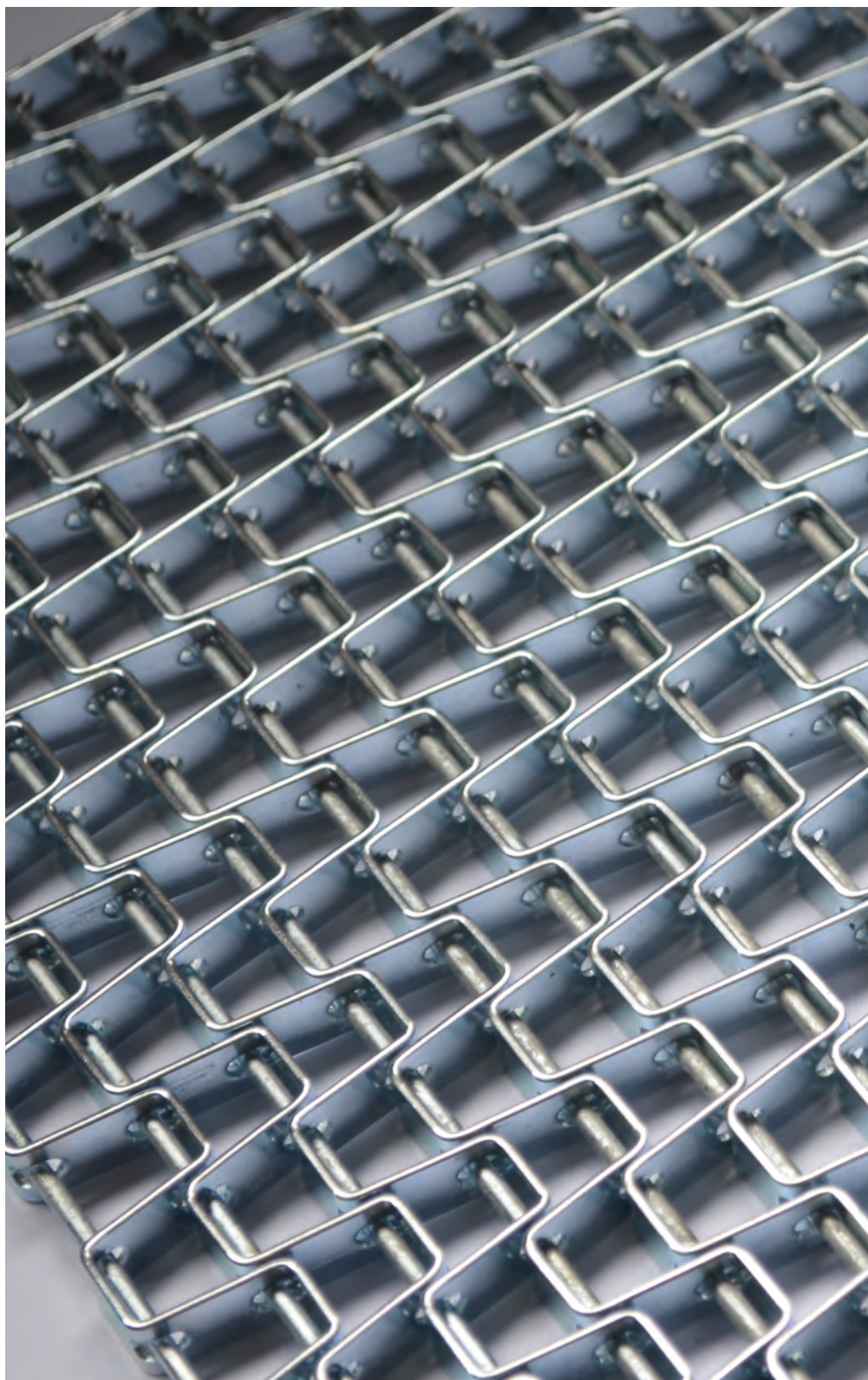
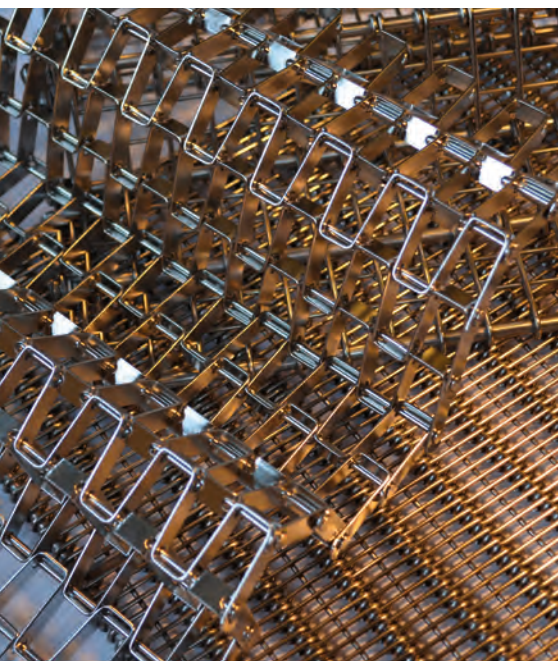
# Costacurta: nastri trasportatori per l'industria

**C**ostacurta S.p.A.- VICO è un'azienda italiana specializzata nella progettazione e nella produzione di componenti metallici per l'industria e l'architettura al servizio dei mercati internazionali.

Situata a Milano, con due stabilimenti produttivi nella provincia di Lecco, Costacurta vanta una consolidata esperienza Made in Italy di oltre 95 anni.

Dal 1921 la società ha continuato ad innovarsi per rimanere sempre più competitiva su mercati nazionali ed internazionali.

Ad oggi, l'azienda ha una struttura divisionale, che permette di operare su diversi mercati, nei quali Costacurta opera mantenendosi fedele ai valori e alla mission che contraddistinguono questo marchio.





# **VI co** Costacurta







ne del materiale e della tipologia di nastro più adatto.

Nel mondo del packaging, i nastri trasportatori Costacurta vengono utilizzati all'interno di macchine per il confezionamento. All'interno di tunnel di termoretrazione e macchine fardellatrici, il prodotto finale viene trasportato sul nastro e rivestito con un film di materiale termoretraibile.

Il nastro è concepito per garantire un'ottima stabilità del prodotto, sia in termini di carico e scarico, sia in termini di processo.

Infatti, il nastro consente di mantenere velocità costanti e ridurre le vibrazioni al fine di ottenere un'alta affidabilità di funzionamento del macchinario in cui è installato. Queste caratteristiche garantiscono un adeguato imballo del fardello, cartone, six-pack o altro. 🏠

L'intero portafoglio prodotti nasce da materie prime in fili o lamiere metalliche ed è composto da:

- Elementi filtranti
- Nastri trasportatori
- Prodotti per il settore Oil & Gas, chimico e petrolchimico

### I nastri trasportatori in filo metallico

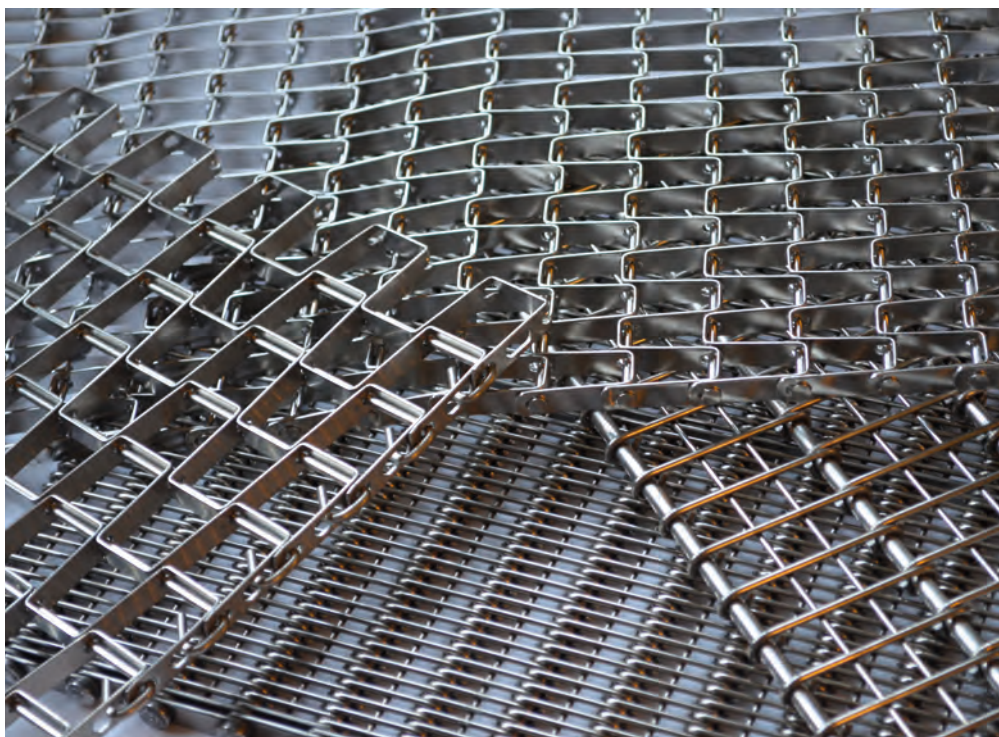
I nastri trasportatori in filo metallico sono utilizzati in numerosi processi industriali, da quello metallurgico, al farmaceutico, all'alimentare.

Tali nastri possono essere utilizzati in applicazioni che richiedono temperature che vanno da circa  $-150^{\circ}\text{C}$  a  $+1.150^{\circ}\text{C}$ .

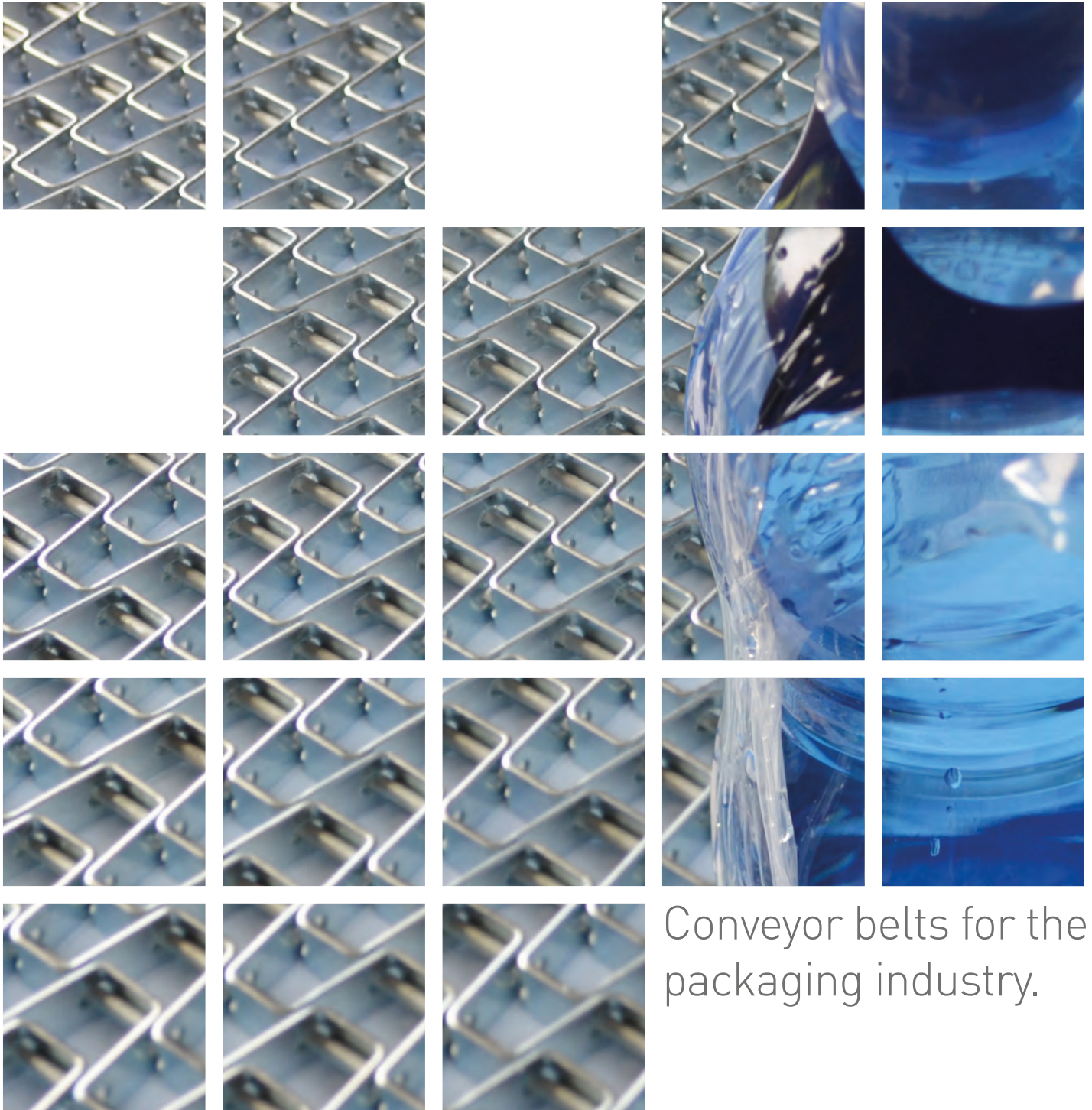
Costacurta ha maturato un profondo know how nella progettazione e produzione di nastri trasportatori in filo metallico, essendo in grado di fornire, su specifica del cliente,

un'ampia gamma di soluzioni. In funzione delle condizioni di esercizio e dei prodotti che devono essere trasportati, Costacurta è in grado di supportare il cliente nella selezione

**Visita:**  
[www.costacurta.it](http://www.costacurta.it)







## 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  $-150^{\circ}\text{C}$  to  $+1150^{\circ}\text{C}$ .

# Da Air International aria di innovazione sull'industria molitoria

**I**nnovazione tecnologica e internazionalità sono le parole chiave dell'edizione 2018 di Ipack Ima ma anche quelle di Air International, azienda di Fara Gera d'Adda, in provincia di Bergamo, specializzata in soluzioni per il trattamento dell'aria e player di riferimento nel settore dell'industria molitoria. Con oltre 20 milioni di m<sup>3</sup>/h di aria trattati per nuove installazioni in tutto il mondo, senza contare gli interventi di revamping di impianti esistenti, l'azienda bergamasca approda a Ipack Ima con le sue soluzioni più competitive e aggiornate nel mercato per la trasformazione dei cereali dove l'implementazione di innovativi sistemi per il controllo dell'aria negli ambienti di lavoro consentono di ottenere una macinazione ottimale e quindi un prodotto dalla qualità costante e un significativo risparmio energetico.

## Il trattamento dell'aria come valore aggiunto

Tutte novità in campo tecnologico e ingegneristico che saranno protagoniste presso lo stand di Air International (Padiglione 3P stand 52) durante la fiera leader nelle tecnologie di processo e confezionamento food e non food in programma a Fiera Milano dal 29 maggio all'1 giugno 2018. I fili conduttori di ogni soluzione di pressurizzazione, ventilazione e umidificazione di Air International sono il man-





A Ipack Ima 2018 in mostra le soluzioni di pressurizzazione, ventilazione e umidificazione dell'azienda di Fara Gera d'Adda per il mantenimento dell'equilibrio barometrico all'interno degli impianti e degli ambienti di lavoro



#### **MOLINI 4.0 CON LA TECNOLOGIA AIR INTERNATIONAL**

La tecnologia Air International risponde ai dettami dell'industria 4.0: le soluzioni impiantistiche dell'azienda bergamasca sono infatti adeguate alla nuova legge per l'iperammortamento al 250% sui beni strutturali. «Vi invitiamo a contattarci per approfondire tutte le tematiche necessarie per ottenere un risparmio fiscale complessivo sull'acquisto dei nostri impianti pari al 70% dell'investimento effettuato – conferma Gianluigi Piccini, amministratore delegato dell'azienda -. I nostri impianti rientrano nella categoria A1 dell'industria 4.0: beni strumentali con funzionamento controllato da sistemi computerizzati e/o gestiti tramite opportuni sensori ed azionamenti. Le nostre macchine possono così essere interconnesse al sistema di fabbrica e con altri componenti del ciclo di lavorazione nel soddisfacimento di un progetto industry 4.0 e non di un semplice acquisto di nuove macchine per la produzione tradizionale».



tenimento dell'equilibrio barometrico all'interno dell'impianto molitorio e degli ambienti di lavoro, evitare l'ingresso di aria esterna qualitativamente non controllata all'interno dell'area di produzione e macinazione e garantire un grado costante di umidità, un valore fondamentale per annullare i cali sulla produzione soprattutto nei periodi estivi.

#### Maggiore resa, minori sprechi

«Negli impianti molitori il controllo dell'aria è diventato strategico per garantire una perfetta funzionalità del molino e per ottenere prodotti conformi alle esigenze del mercato - sottolinea Gianluigi Piccini, amministratore delegato dell'azienda bergamasca specializzata nella progettazione, installazione e manutenzione di impianti chiavi in mano «made in Italy» -. Inoltre, mantenere negli ambienti di lavoro un grado costante di umidità consente prima di tutto di ottenere una macinazione migliore, incrementando fino al 7/10% il rendimento

annuale dell'impianto. Il controllo delle condizioni termoigrometriche interne consente anche di prevenire ed eliminare eventuali problematiche, come incrostazioni e riduzioni di sezione di passaggi dovute a una possibile condensazione dell'aria all'interno delle tubazioni di trasporto. Grazie al ciclo adiabatico, infine, è possibile abbattere di qualche grado le temperature garantendo condizioni di lavoro migliori nei mesi estivi, mentre la possibilità di ricirco-

lo dell'aria normalmente espulsa dall'impianto consente di riscaldare "gratuitamente" l'ambiente nelle stagioni fredde».

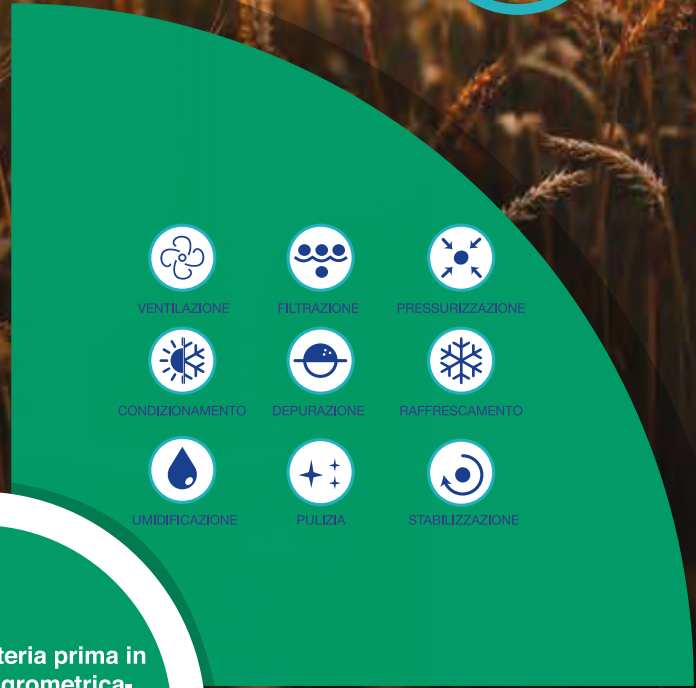
#### Il controllo in real time

Innovazione e risparmio energetico sono quindi i binari su cui corre il futuro dell'industria molitoria 4.0, altro tema portante di Ipack Ima: «Una volta impostati i valori di set point i nostri impianti sono in grado di autocontrollarsi sulla base delle esigenze produttive oltre che ad essere costantemente osservati dal nostro sistema di controllo da remoto - prosegue Piccini -. In azienda abbiamo infatti sofisticati sistemi di monitoraggio per il controllo costante e giornaliero di tutti gli impianti: un "real time" che ci dà la possibilità di gestire in tempi rapidi anche gli eventuali interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria».

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







“ Lavorare la materia prima in ambienti termoigrometricamente controllati garantisce un sensibile aumento della resa finale del prodotto ”

# LA MIGLIOR SOLUZIONE PER IL CONTROLLO DELL' ARIA

## NELL'INDUSTRIA MOLITORIA

Controllo dell'Umidità per una resa maggiore  
Stabilizzazione della Pressione - Miglior qualità del lavoro



**Air International Srl**  
Via degli Affari, 333 - 24045 Fara Gera d'Adda (Bg)  
Tel. +39 0363 397883 - Fax: +39 0363 1920103  
info@airinternational.it - www.airinternationalmills.it



# Espera Nova ES-R: il sistema di prezzatura ed etichettatura intelligente, digitale, flessibile, intuitivo



**S**copri la nuova generazione di etichettatrici **Espera Nova**, aumenta l'efficienza della tua produzione.

I sistemi **Espera Nova** nascono per il nuovo mondo digitale INDUSTRIA 4.0 e si distinguono per il nuovo software semplice ed intuitivo, la connettività, l'ampio display touch da 21", con le caratteristiche di swipe-monitor che rendono l'utilizzo semplice ed intuitivo, come il tuo smartphone.

**Espera Nova** si adatta al tuo processo produttivo, e non viceversa, anche grazie al nuovo software **Think4Industry**, semplice ed intuitivo, ma anche grazie al **posizionamento automatico** di stampanti e guide. In combinazione con la **Fotocamera 3D**, le regolazioni automatiche sono definite per ciascun prodotto durante il processo

di etichettatura.

**Cambio veloce rotolo etichette;** questa tecnologia, da sola, permette di risparmiare tempo e denaro durante la produzione giornaliera.

**Protect +:** massima protezione dagli schizzi d'acqua, grazie al sistema IPX5 e ad un design macchina pulito e lineare. Grazie a queste caratteristiche ad al design aperto e spazioso, **Espera Nova** è di semplice pulizia e manutenzione, senza necessità di attrezzi.

**Anyview:** controllo ed intervento su tutto il processo produttivo anche in mobilità, ad esempio tramite smart-phone o tablet. **Espera Nova** si configura come web server, permettendo l'accesso remoto ed il controllo, garantendo comunque la sicurezza dei vostri dati.

AnyView ti consente, assieme al software Think4Industry, di eseguire una reale manutenzione predittiva, indicando la vita operativa delle parti, la vita rimanente, indicando anche la frequenza delle operazioni di manutenzione. In caso di errore o guasto, il sistema visualizza ed indica la parte difettosa, suggerendo le operazioni di ripristino necessarie, le parti di ricambio richieste e, volendo, attivando direttamente una Service Call al centro di assistenza.

**Fotocamera 3D:** l'innovativa telecamera 3D cattura la forma della confezione in tempo reale, durante il processo produttivo e memorizza automaticamente le forme delle confezioni nel database ed identifica autonomamente dove è meglio posizionare l'etichetta su ciascun pacchetto.



# LA RIVOLUZIONE DIGITALE

NELLA PESO - PREZZATURA  
ED ETICHETTATURA. SCOPRI-  
TE LA NUOVA GENERAZIONE

ESPERA NOVA

IPACK IMA  
Milano  
Pad, 14  
Stand D03-E02



[WWW.ESPERA-NEXT-GENERATION.COM](http://WWW.ESPERA-NEXT-GENERATION.COM)

Particolarmente raccomandata per prodotti irregolari quali: polli interi, verdure in flow-pack, sottovuoto o tagli di formaggio.

Il Sistema **Espera Nova** si caratterizza per l'**estrema flessibilità** e **modularità**, sia hardware, sia software e consente un facile **adeguamento** alle diverse esigenze operative. In particolare, i gruppi di stampa possono essere inseriti sia da sopra, sia da sotto, in modo flessibile e configurabile. Tutti i gruppi di stampa, se alternati, consentono di eseguire il **cambio rotolo etichette senza fermare il processo produttivo**. L'innovativo sistema di **controllo della testina** termica consente di monitorare e gestire ogni singolo DOT di stampa, verificandone l'efficienza, la vita residua e consentendo uno specifico overdrive, sul singolo punto, per aumentare la vita operativa. Il software consente inoltre, in caso di DOT danneggiati, un semplice spostamento dei dati sensibili.

**Switch & Go:** gli innovativi **sistemi di applicazione, modulari**, par-

tendo dal classico ed apprezzato **pistone applicatore** con rotazione dell'etichetta in fase di applicazione (360°) si sono evoluti, aggiungendo il nuovo **pistone oscillante** che, seguendo il prodotto in movimento con un'oscillazione controllata ed in abbinamento alla fotocamera 3D, consente un'applicazione veloce, affidabile e precisa, mantenendo la capacità di rotazione e la compensazione automatica dell'altezza; particolarmente indicato per esigenze di alta velocità. A questo si aggiunge il **nuovo sistema di applicazione ad aria** che, avvicinata l'etichetta al prodotto grazie al pistone, spara l'etichetta sul prodotto nell'ultimo tratto: ciò consente, pur evitando il contatto, di avere una elevata precisione ed affidabilità di applicazione. Mantiene la capacità di ruotare l'etichetta e di compensare automaticamente l'altezza; particolarmente indicato per **esigenze di alta velocità con prodotto delicato**.

Pistone lineare a contatto che, in abbinamento alla fotocamera 3D,

consente un'applicazione veloce, affidabile e precisa, mantenendo la capacità di rotazione e la compensazione automatica dell'altezza; particolarmente indicato per **esigenze di media velocità**.

L'originale **sistema di applicazione da sotto**, studiato per erogare l'etichetta nello spazio tra due nastri trasportatori, senza necessità di aperture di passaggio e di complesse regolazioni, consente un'applicazione da sotto precisa ed efficace, senza alcuna necessità di sistemi di supporto prodotto.

Il Nuovo **Label Designer**, unitamente al Barcode Designer, ed alla semplicità di gestione dei fonts (liberamente caricabili sul sistema), consente una semplice progettazione e manutenzione delle tue etichette. La possibilità di caricare il lay-out delle tue etichette, consente di progettare direttamente sull'etichetta reale, che potrai vedere AS IS in ogni momento della progettazione e della produzione. Queste caratteristiche assolutamente innovative ti permetteranno di vedere il processo produttivo e logistico con nuovi parametri ed opportunità, alla ricerca della miglior efficienza e redditività dei processi di etichettatura. Il nuovo software **Think4Industry** e la capacità di connessione introdotta da **AnyView**, anche in mobilità, rivoluzioneranno il tuo punto di vista e l'approccio ai processi di etichettatura.

La rivoluzione digitale Industria 4.0, ha consentito ad ESPERA di approfondire ulteriormente la propria vocazione per l'efficienza dei processi tecnologici, ideando nuovi sistemi di stampa, di applicazione ed i nuovi software che rivoluzioneranno l'approccio tradizionale all'etichettatura. 🏠

[www.espera-next-generation.com](http://www.espera-next-generation.com)







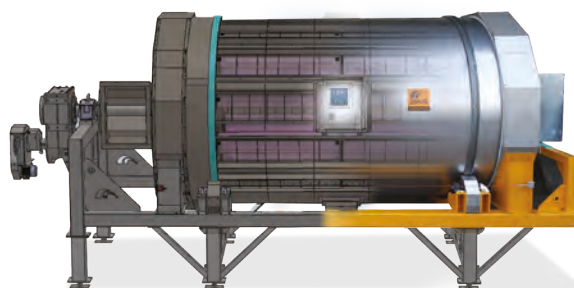
## ZANIN DUST STOP

L'ORIGINALE  
BREVETTATO ZANIN!



# L'IMPORTANZA DELLA PULITURA

**Impianti e Soluzioni per l'Agroindustria dal 1956.**



**Visitateci alla IPACK IMA Fiera Milano**  
29 Maggio - 1 Giugno 2018 (Pad. 01 Stand A70)

Scopri le nostre linee di prodotti per la pulitura, l'essiccazione, il raffreddamento, la movimentazione, l'insacco e lo stoccaggio di cereali su [www.zanin-italia.com](http://www.zanin-italia.com)



ZANIN F.lli s.r.l.  
Viale delle Industrie, 1 31032 Casale sul Site (TV)  
T. +39 0422 785444 F. +39 0422 785805  
[info@zanin-italia.com](mailto:info@zanin-italia.com)



# Errepan srl, dal 1987 teglie in metallo per l'industria dolciaria e della panificazione

Qualità italiana, alta flessibilità produttiva e collaborazioni con i più importanti costruttori di impianti del settore. Certificati ISO 9001 dal 1998.

**M**ission: accompagnare il cliente nella scelta del prodotto più adatto alle proprie esigenze, sulla base delle condizioni operative e del grado di automazione del proprio processo, con la certezza della sua soddisfazione. È questa la mission di Errepan, azienda che progetta e realizza teglie da forno da più di 30 anni.

## Investimenti

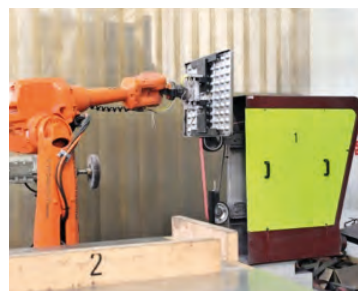
Nel corso della propria storia, la piccola realtà artigianale è diventata una vera e propria industria, grazie a continui e mirati investimenti in tale direzione. Tra gli ultimi arrivati: la stazione automatizzata di saldatura laser, particolarmente adatta ad alcune tipologie di prodotto, che permette un lavoro pulito, senza bave né scorie, senza rinunciare alle performance di tenuta dei sistemi classici.

## Prodotti

Grazie ad una struttura produttiva flessibile, Errepan è in grado di offrire ai propri clienti prodotti su misura, studiando e fornendo soluzioni ad hoc. La sinergia che si crea nella collaborazione con i costruttori di macchinari e impianti rappresenta per il cliente un'ulteriore garanzia.

Sono principalmente due le linee che Errepan propone:

- linea standard: a catalogo, dedicata ai rivenditori dell'arte bianca per i loro clienti



scarica  
il catalogo  
linea standard



visita  
il sito

- linea industriale: realizzata su misura per le industrie alimentari.

Sul proprio sito internet, recentemente ridisegnato, l'azienda dedica ampio spazio alla presentazione dei prodotti, con dettagli tecnici e numerose immagini.

## Prossimi appuntamenti

Il prossimo appuntamento ufficiale con il mondo della panificazione e della pasticceria è a settembre

2018, con la ormai consueta partecipazione alla fiera IBA di Monaco. Lo staff di Errepan visita tuttavia regolarmente le più importanti fiere di settore italiane ed internazionali. 🏠

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



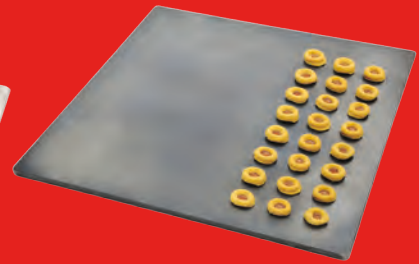




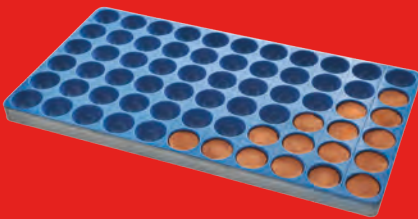
Telaio per cake con bacinelle stampate a profilo rigato



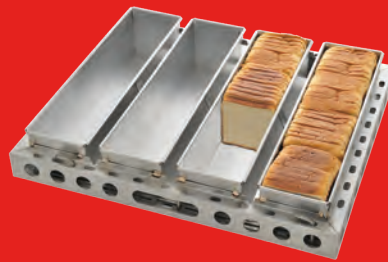
Teglia per croissant su piastra unica in alluminio o lamiera alluminata



Teglia piana in lamiera per impianti ad alta produttività



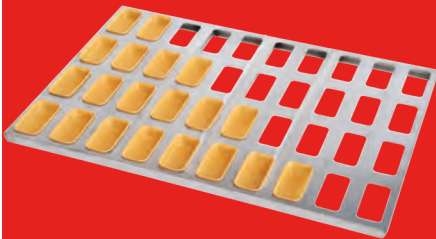
Forma semisferica con teflon ad alta antiaderenza



Telaio asolato con sistema di aggancio automatico del coperchio



Teglia per hamburger maxi diametro 125mm



Piastra forata con alloggi per pirottini autoportanti



Teglia per muffin con ampia scelta di sagoma e diametro



Telaio impilabile per panbauletto



# Essiccatoi Inox ad alta temperatura per pasta secca

**A. Cozzi**  
**MACCHINE PER PASTIFICI**

**N**el corso degli anni il mondo della pasta si è evoluto, le tecnologie di produzione della pasta sono sempre più avanzate, soprattutto nel settore della produzione della pasta secca.

La Ditta Aldo Cozzi è sempre al passo con i tempi e le ultime tecnologie del mondo della pasta.

Pertanto, per quanto sia sempre legata alla tradizione, oltre ai classici **essiccatoi statici a carrelli per pasta secca**, ha aggiunto alla sua gamma di prodotti, per chi fosse interessato, anche degli **essiccatoi adatti a lavorare ad alta temperatura**, realizzati completamente in acciaio Inox, con resistenze elettriche potenziate che sono in grado di far arrivare l'aria ad una temperatura di 80° C circa (l'essiccazione a bassa temperatura, avviene attorno ai 40°C), temperature queste adatte -se non necessarie- non tanto per la pasta (noi consigliamo sempre l'essiccazione a bassa temperatura per avere un prodotto di maggiore qualità) ma per l'essiccazione dei più svariati prodotti (alcuni tipi di frutti, verdure, funghi, erbe, pane, pesci, mangimi, cosmetici, ecc. ecc.).

L'essiccatoio viene venduto in diversi modelli, corrispondenti a quelli classici, a partire da quello ad un solo carrello, salendo poi agli essiccatoi a due carrelli e quattro carrelli.

I carrelli sono sempre in acciaio Inox, su ruote piroettanti, su cui vanno inseriti i telai in legno di abe-



te con rete in poliestere, o i telai in alluminio alimentare (sempre con rete in poliestere), necessari per lo stoccaggio della pasta (o del prodotto desiderato) da inserire poi nell'essiccatoio.

Questa tipologia di essiccatoi professionali per pasta sono nati per soddisfare sia le esigenze dei produttori di pasta, artigianali e indu-

striali, che di tutte quelle realtà che hanno prodotti alimentari di qualità alta e che vogliono valorizzare attraverso il processo d'essiccazione.

Con gli essiccatoi professionali ad alta temperatura potete asciugare la pasta fresca ed i ravioli o essiccare la pasta estrusa (corta, lunga, laminata, a nidi, ecc.) in tempi molto più ristretti.





# MACCHINE PER PASTIFICI

IMPIANTI COMPLETI PER NEGOZI E LABORATORI

## La nostra azienda

La Aldo Cozzi Sas Macchine per Pastifici, azienda solida ed esistente dal 1973 (oltre 40 anni) dapprima con il Titolare Cav. Aldo Cozzi e poi anche con i suoi figli, si pone ai vertici del mercato nazionale ed internazionale nella costruzione e vendita di Macchine per Pasta corta e lunga, fresca, secca, pastorizzata, surgelata e prodotti affini quali Ravioli, Cappelletti, Tortellini, Gnocchi, ecc., nonché prodotti particolari e tipici, anche con l'utilizzo di macchine speciali.

Presso le nostre sedi potrete soddisfare qualunque Vostra esigenza, in quanto troverete macchinari di qualunque tipo e capacità di produzione, sia nuove che d'occasione; eccoVi alcuni esempi: Impastatrici ribaltabili, Sfogliatrici semiautomatiche ed Automatiche, Presse per pasta, Taglierine, Cappellettatrici, Tortellinatrici, Raviolatrici, Gnoccatrici, Pastorizzatori, Trabatti, Essiccatoi, Confezionatrici semiautomatiche ed automatiche, Nidiatrici, Farfallatrici, Macchine per Orecchiette e formati regionali, per Trofie, ecc.



## Apertura di negozi e laboratori di pasta completi



Grazie alla grande esperienza maturata dal Cav. Aldo Cozzi, avendo anche avuto in passato 11 pastifici di sua proprietà, siamo in grado di avviare negozi e laboratori completi per pasta fresca con soluzioni "chiavi in mano", nonché di recarci sul posto per l'installazione e l'utilizzo dei macchinari da Voi scelti ed acquistati, con la fornitura di ricette per produrre pasta fresca, dalle più semplici ai ripieni speciali, ed i "piccoli segreti" per una pasta migliore, derivanti da oltre trent'anni di esperienza come produttori di pasta e ravioli.

## L'usato di qualità

Uno dei nostri punti di forza è anche l'usato, del quale abbiamo un ampio parco macchinari (abbiamo un magazzino di macchine d'occasione). I macchinari d'occasione sono revisionati, rimessi a nuovo (grazie allo smontaggio completo ed alla sostituzione delle parti che si usurano, quali cuscinetti, boccole, cinghie, catene, ecc.), e garantiti. Tutti i nostri macchinari, sia nuovi che d'occasione, sono inoltre conformi alle vigenti normative CE per alimenti ed antinfortunistiche.

Produciamo macchinari per ogni Vostra esigenza, dal negozio artigianale all'impianto industriale.

Dal 1973 la Ditta Aldo Cozzi Sas esegue su richiesta macchinari speciali in base alle esigenze del Cliente.



**PROGETTIAMO E COSTRUIAMO CON VOI, PER VOI**



La struttura, come dicevamo in precedenza, è in grado di lavorare con aria calda fino ad 80° C, riscaldata a queste temperature in tempi rapidi grazie all'utilizzo di resistenze più potenti; inoltre l'essiccatoio viene costruito con vari accorgimenti per sopportare senza problemi l'alta temperatura.

Le caratteristiche degli essiccatoi professionali ad alta temperatura:

- Struttura in pannelli coibentati in acciaio Inox Aisi 304 con coperchio e basamento
- Resistenze elettriche più potenti
- Ventilatori per la circolazione for-

zata dell'aria con girante metallica e motore tropicalizzato

- Quadro elettronico con cavi al silicone adatti per le alte temperature corredato di scheda elettronica dedicata (per impostazione e controllo delle fasi di essiccazione)
- Estrattori motorizzati per l'umidità eccessiva comandati di umidostato e valvole di reintegro aria motorizzate controllate da attuatore elettrico Belimo
- Fine lavoro automatico quando il prodotto raggiunge l'umidità impostata a seconda del prodotto. Attraverso il quadro comandi con PLC è possibile programmare l'es-

siccatoio in modo che l'essiccazione avvenga in modo completamente automatico, fermandosi solo ad essiccazione ultimata, impostando tutte le varie fasi del ciclo di essiccazione (tempi di lavoro/pausa con inversione di marcia alternata delle ventole in automatico, temperatura e umidità desiderate -grazie a termometro ed idrometro-, ecc.), con la possibilità di memorizzare i propri programmi di essiccazione e di utilizzare in seguito il programma più idoneo secondo il tipo di prodotto o al formato che vogliamo essiccare.

Tutti i modelli di essiccatoio sono disponibili, su richiesta, anche con riscaldamento tramite batterie radianti ad acqua calda (con caldaia).

Una macchina per la pasta per ogni esigenza.

Questa è l'ennesima dimostrazione che la Ditta Aldo Cozzi Sas è in grado di offrirvi sempre una soluzione ad hoc che sia la migliore per le vostre esigenze.

Potete trovare l'intera gamma di macchine per la pasta e l'intera produzione della Aldo Cozzi Sas visitando il sito [www.aldocozzi.it](http://www.aldocozzi.it) dove troverete anche tutti i video dei macchinari in funzione. 🏠





[WWW.BAVUSOIMPIANTI.IT](http://WWW.BAVUSOIMPIANTI.IT)

*"Chi lavora con le mani è un operaio.  
chi lavora con le mani e la testa è un artigiano.  
chi lavora con le mani, la testa e il cuore è un artista."*



MOLINI DA FARINA • SILOS • RISERIE • OLEIFICI • MANGIMIFICI • SEMENTIFICI  
BIRRERIE E PASTIFICI • AMMODERNAMENTI ED AMPLIAMENTI DEGLI IMPIANTI STESSI

Mail: [info@bavusoimpianti.it](mailto:info@bavusoimpianti.it) - Phone: +39 080 316 30 32 - Via la Carrera 140, 70022 Altamura (BA)

## Bavuso srl, impianti molitori, sementifici e lattoneria in genere

**L**a società Bavuso è una delle principali aziende di montaggi di impianti molitori con sede in Altamura (BA) dal 2000, gestita dai fratelli Luca e Andrea Bavuso a conduzione familiare, e durante la propria attività ha maturato una sempre maggiore leadership nel settore che l'ha portata a diventare un punto di riferimento anche al di fuori dell'Italia, affermandosi soprattutto in Belgio e Francia, ot-





tenendo attestazioni di stima e di professionalità. L'azienda durante il corso della sua attività ha stabilito negli ultimi anni un accordo di partnership con importanti aziende del settore, specializzandosi nella realizzazione di molini da farina, riserie, oleifici, mangimifici, sementifici, silos, birrerie e pastifici, utilizzando le più avanzate e sofisticate soluzioni tecnologiche, anche per ammodernamenti ed ampliamenti degli impianti stessi.

### SERVIZI

Questi i nostri servizi, sempre accompagnati da competenza e professionalità:

- Montaggio e Smontaggio
- Assistenza e Manutenzione 24/7, in Italia e all'estero
- Studio tecnico
- Fornitura di accessori molitori e componentistica

Vi invitiamo a visitare il nostro sito internet, sotto indicato, per poter visualizzare meglio la storia della nostra azienda e tutti i nostri servizi. 🏠

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





# Soluzioni FOODTECH per pasta e altro

**FOODTECH**  
S.R.L.  
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

**A**nche quest'anno FOODTECH, specializzata nella progettazione e realizzazione di macchine e impianti di trattamento termico, sarà presente alla fiera IPACK-IMA di Milano, dove saranno esposte alcune delle ultime soluzioni tecniche per pasta e altri prodotti.

## In particolare:

- cuocitore rotante mod. CR900X3000, con capacità di trattamento di 800 kg/h (riso e altri cereali, pasta secca corta, pasta fresca ripiena, verdure, legumi, etc.)
- pastorizzatore/cuocitore mod. PC075X080V, macchina polivalente con capacità di trattamento di 400 kg/h (pasta fresca corta e ripiena, nidi, etc.)
- raffreddatore con piano di accumulo mod. R125X5+1R9, con capacità di trattamento fino a 1800 kg/h (gnocchi, pasta ripiena, etc.)

Tutte le macchine FOODTECH sono costruite secondo le norme CE e corredate da documentazione tecnica per l'uso e la manutenzione.

Al Cliente vengono garantite la qualità dei materiali impiegati, la robustezza, l'accessibilità per la sanificazione periodica, la costanza delle performance tecnologiche e la flessibilità.

FOODTECH offre un sistema di monitoraggio continuo del processo produttivo e di teleassistenza al Cliente, inoltre assicura un efficiente servizio di assistenza post-vendita per fornire ricambi ed accessori in tempi brevi. 🏠

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



CUOCITORE A CILINDRO CON RAFFREDDATORE LINEARE AD ACQUA  
Prodotti: riso e altri cereali, paste secche corte e paste fresche ripiene



CUOCITORE A CILINDRO CON PIANO VIBRANTE  
Prodotti: pasta, cereali, legumi, verdure cubettate

# Soluzioni Altech per l'etichettatura di vaschette alimentari

**F**orte di un'esperienza ormai consolidata nel settore etichettatura e codifica, ALTECH offre per ogni settore macchine etichettatrici industriali in grado di garantire un'applicazione rapida ed efficiente a costi molto competitivi.

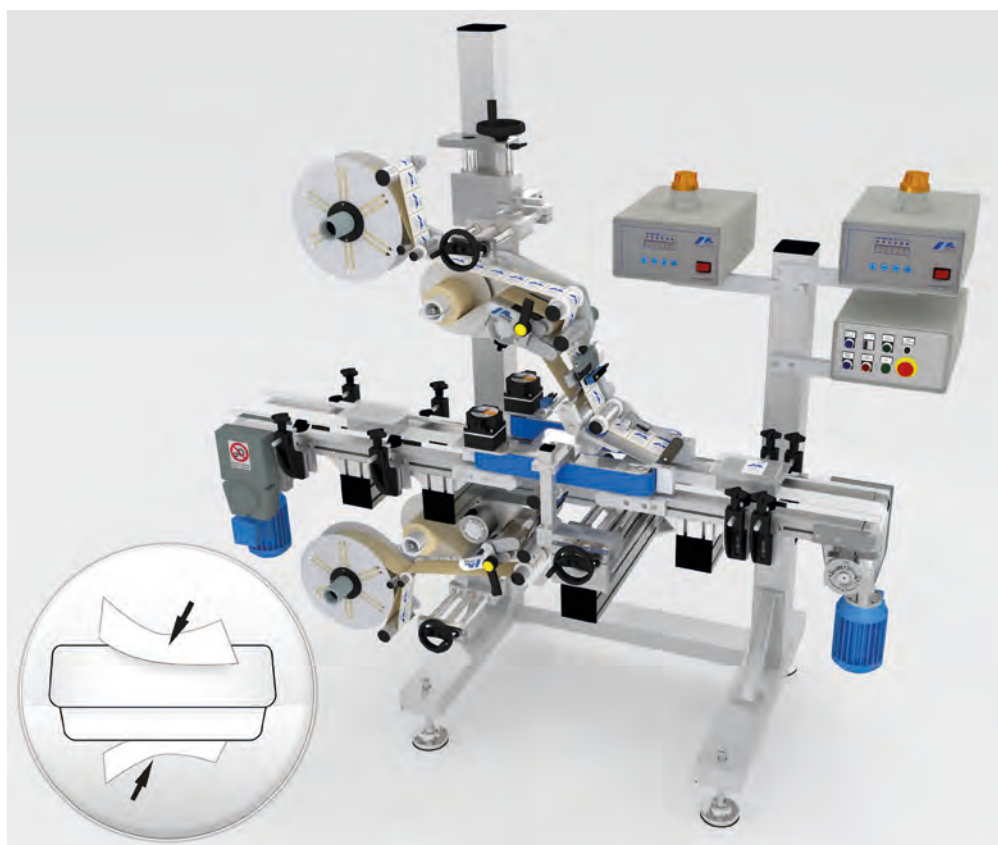
Per soddisfare le esigenze che il settore alimentare richiede nel campo della codifica e della etichettatura, ALTECH ha previsto una gamma di etichettatrici realizzata appositamente per vaschette contenenti alimenti.

La gamma in questione è denominata ALbelt; si tratta di un sistema lineare compatto e automatico che accoglie uno o più applicatori della gamma ALstep o ALritma a seconda della configurazione idonea al tipo di applicazione richiesta.

Le configurazioni più classiche le possiamo trovare nei sistemi per **l'etichettatura superiore, superiore e inferiore, ad angolo e ad U**, tipica nei sigilli attorno ai bordi di vaschette o vassoi comunemente usati per conservare prodotti freschi.

Essendo un sistema molto flessibile e con componenti espandibili e regolabili, il sistema ALbelt può assumere configurazioni in grado di soddisfare qualsiasi esigenza di etichettatura.

Gli applicatori della gamma ALstep/ALritma possono inoltre essere



**equipaggiate con gruppi di stampa** per l'impressione di dati variabili, come **data di scadenza, barcode** e altre informazioni necessarie a un prodotto alimentare. 🏭

Per ulteriori informazioni:  
[www.altech.it](http://www.altech.it) - [info@altech.it](mailto:info@altech.it)



## FIERE 2018

**ALTECH sarà presente a due importanti fiere per il 2018:**

- **IPACK IMA a Milano (29 Maggio - 01 Giugno) allo Stand G38-F37 Hall 14,**
- **PACK EXPO a Chicago (14 - 17 Ottobre) al North Upper Hall, Booth 6341.**





# INDUSTRIAL LABELLING MACHINERY MADE IN ITALY

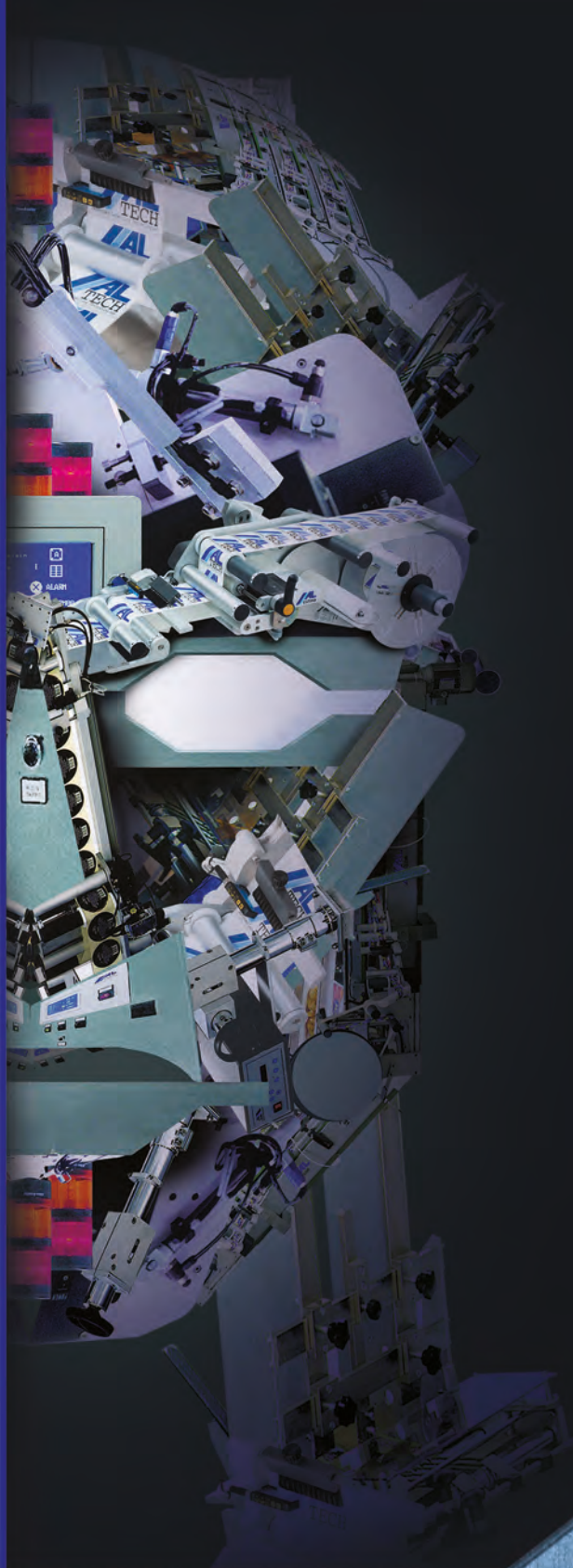


ALTECH SRL  
Viale De Gasperi, 72  
20010 Bareggio (MI)  
Tel. +390290363464  
info@altech.it  
www.altech.it



2 0 1 8  
PROCESSING & PACKAGING

FieraMilano Rho - Italia  
29 Maggio - 1 Giugno 2018  
**Hall 14 - Stand G38, F37**



# FAM Favata Advanced Marking

**F**AM Favata Advanced Marking S.r.l. distribuisce i marcatori industriali a getto d'inchiostro della giapponese KGKJET® e i fluidi e i ricambi compatibili dell'americana Inkjet Inc. FAM opera in tutta Italia attraverso una collaudata rete di agenti, rivenditori e tecnici in grado di garantire un efficiente supporto tecnico/commerciale su tutto il territorio nazionale.

Con l'avvento delle nuove tecnologie, l'azienda ha saputo innovarsi introducendo nuove linee di marcatori e codificatori industriali con proprio marchio:

## FAMJET TL300-DK

FAMJET TL300-DK è un sistema di stampa che si basa sulla tecnologia a getto d'inchiostro termico (TIJ). La cartuccia HP®45 viene utilizzata anche in molte stampanti desktop; la cartuccia col serbatoio supplementare da 370ml invece garantisce elevate prestazioni con costi ridotti. **Il motore di stampa è posizionato nella cartuccia usa e getta**, questo di conseguenza annulla tutti i costi di manutenzione.

La qualità di stampa di loghi e codici a barre (inclusi Datamatrix) risulterà molto elevata utilizzando una risoluzione di 600 dpi. Il software implementato nel controllore



(Android) è di facile utilizzo, la creazione dei messaggi è notevolmente semplificata. È possibile inserire date variabili e contatori. I messaggi di stampa possono essere editati direttamente dal controllore oppure tramite il software PC Editor.

## FAMJET MOBILE


FAMJET MOBILE è un sistema inkjet manuale ad alta risoluzione per la stampa di caratteri alfanumerici, loghi e codici a barre alti fino a 25 mm., su una vasta gamma di superfici sia porose che lucide.

FAMJET MOBILE è sinonimo di avanzata tecnologia, prezzo conveniente, semplice uso, leggerezza (meno di 1 kg.) e maneggevolezza (100% wireless), svariate applicazioni, nessuna manutenzione.

FAMJET MOBILE utilizza un sistema di stampa basato sulla tecnologia TIJ a getto d'inchiostro termico; usa cartucce HP®45 con motore di stampa residente nella cartuccia, oppure cartucce Kao Collins da 25mm.

Questo sistema elimina quindi la necessità di qualsiasi manutenzione perché il motore di stampa viene

sostituito ogni qual volta si cambia la cartuccia. Caratteri alfanumerici, loghi o codici a barre anche bidirezionali (datamatrix ecc.) possono essere stampati a varie risoluzioni, fino a 750 dpi. I messaggi, contenenti anche dati variabili, contatori ecc., possono essere editati direttamente tramite l'apposito controllore palmare wireless e poi visualizzati, richiamati o modificati sul touchscreen a bordo della stampante, o creati sul PC tramite l'Editor Software in dotazione e caricati sul marcatore con una chiavetta USB.

La parte anteriore della stampante è dotata di un encoder, che garantisce sia la distanza ottimale di 3 mm. degli ugelli dal supporto su cui stampare, sia una scritta di larghezza sempre regolare indipendentemente dalle variazioni di velocità inevitabili nel caso di avanzamento manuale. 

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







**FAM Favata Advanced Marking s.r.l.**  
Specialisti nella marcatura industriale

La società che, da oltre 60 anni, fornisce codificatori a getto d'inchiostro per vari campi di applicazione, vantando una lunga tradizione nel panorama delle aziende italiane che si occupano di imballaggio



Via Leoncavallo 55  
20832 Desio (MB)  
Tel 0362 302877



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



[fam@famfavata.com](mailto:fam@famfavata.com)

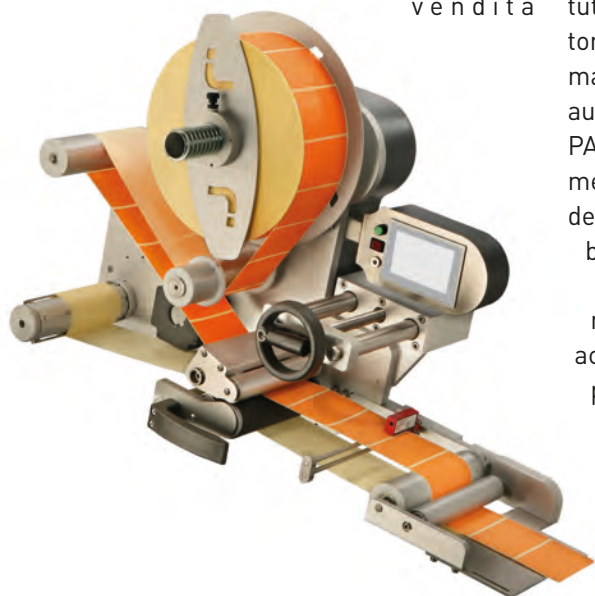
# Da oltre 25 anni nel panorama dei costruttori italiani di etichettatrici

**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

v e n d i t a



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 co-

sti, 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 cilindrici 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](http://www.labelpack.it)



Visit us at  
**IPACK IMA**  
**Hall 14**  
**Booth D19 E18**

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



# Le ultime novità di Marking Products Srl per la marcatura industriale dei produttori distribuiti in esclusiva

**M**arking Products srl, propone i nuovi marcatori e codificatori HITACHI industriali a getto d'inchiostro continuo e laser. Hitachi, leader mondiale nella marcatura a getto d'inchiostro continuo, propone la nuova famiglia di codificatori Serie UX decisamente innovativi rispetto le precedenti e il nuovo marcatore laser Serie LM di tipo CO2 vettoriale.

Il nuovo marcatore laser Serie LM è una novità assoluta ed un concentrato di tecnologia. La costruzione è molto compatta ma molto robusta con l'utilizzo di una doppia struttura di protezione che assieme alla particolare progettazione del flusso d'aria di raffreddamento ottiene un'affidabilità elevata. La Serie LM è disponibile in due potenze di emissione pari a 10W e 30W e in tre differenti lunghezze d'onda pari a 9,3  $\mu\text{m}$ , 10,2  $\mu\text{m}$  e 10,6  $\mu\text{m}$ . In abbinamento alle opzioni del gruppo ottico consentono la marcatura di un'ampia tipologia di materiali quali carta, cartone, plastica, vetro. Il gruppo ottico è stato alleggerito nelle sue componenti per ottenere un'alta velocità e precisione dei movimenti ma riducendo il consumo. L'intero progetto ha come obiettivo la riduzione del consumo senza che si vada minimamente a intaccare la qualità e velocità della marcatura infatti si ottengono fino a 600 cicli al secondo con un consumo inferiore a 300VA.

La principale caratteristica che distingue i marcatori a getto d'inchiostro continuo della Serie LX è l'eliminazione dei serbatoi di inchiostro e solvente e la loro sostituzione con cartucce. L'obiettivo posto è quello di diminuire i consumi e rendere l'uso sempre più



**Marking<sup>®</sup>  
Products**  
INK-JET & LABELING SYSTEMS

semplice e meno impegnativo ottenendo la riduzione dei costi operativi e dei materiali di consumo.

Con la Serie UX, Hitachi raggiunge tale obiettivo proponendo una macchina con grandi prestazioni, capace di stampare fino a 6 righe di testo con altezza del carattere da 2 a 10 mm. e con notevole velocità. Il sistema di inchiostrazione, appunto basato su cartucce e la disposizione dei componenti all'interno sono stati studiati accuratamente per rendere semplice e veloce la manutenzione. Anche su questa macchina abbiamo un unico tasto per l'avviamento e un unico tasto per lo spegnimento senza la preoccupazione di lavaggi o altre operazioni complicate e dispendiose. Un altro aspetto estremamente curato è l'interfaccia utente completamente grafica a icone con touch-screen 10,4" a colori e visualizzazione WYSIWYG.

La composizione della stampa diventa semplice in quanto sul display si ha la rappresentazione della stampa finale. La Serie RX2 mantiene la classica disposizione con tanichette separate per inchiostro e solvente ma la dispo-







## MARKING PRODUCTS SRL



## INK JET MARKING SYSTEMS



MARKING PRODUCTS does not sell simple printing tools , but real works of art that can encode your quality , on any surface . Our marking systems inkjet , contact , laser or thermal transfer, provide the highest standards of performance , accuracy , reliability in all areas of application. **That's why we are leading. Since 1995 .**

Headquarter:  
Via Vittime delle Foibe, 20/C  
10036 Settimo Torinese (To) Italy  
Tel. +39 011 8005570  
Fax +39 011 8005572  
Technical ass-istance lab.

Branch:  
Via Bellini, 70/A  
41100 Modena (Mo) Italy  
Tel. +39 059 241081  
Fax +39 059 234749  
Technical assistance lab.

Branch:  
Via XXV Aprile, 148  
24044 Dalmine (Bg) Italy  
Tel. +39 035 567522  
Fax +39 035 567663  
Technical assistance lab.

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

[info@marking.it](mailto:info@marking.it)

INDELIBLE MARK FOR YOUR QUALITY



sizione delle stesse tanichette e dei principali componenti oggetto di manutenzione ordinaria sono tutti a portata di mano e facilmente accessibili. L'RX2 può stampare fino a 5 righe contenenti testo, codici a barre, codici 2D e grafica per un'altezza compresa tra 2 e 10 mm. Nell'RX2 la gestione dei messaggi di stampa è semplificata dall'editor di tipo grafico che integra una nuova funzione molto innovativa e potente. Permette di collocare all'interno dello spazio di stampa i contenuti testuali o grafici in modo libero, per un miglior risultato in leggibilità.

La nuova RX2 mantiene la prerogativa di avere un tasto per avviare la macchina e un tasto per il suo arresto senza doversi preoccupare di lavaggi o altre operazioni.

A livello prestazionale siamo ai massimi livelli ed entrambe le serie UX e RX2 si possono inserire in qualsiasi tipo di applicazione. Sono equipaggiate con interfacce di connessione per il collegamento a PLC e rete Ethernet. Inoltre ci sono specifiche opzioni per funzioni automatiche di selezione dei messaggi, contatori e altri automatismi con cui ottenere la perfetta integrazione con la linea di produzione.

La gamma di marcatori a getto d'inchiostro continuo di Hitachi, comprende il modello specifico per inchiostro pigmentato da utilizzarsi per la marcatura delle superfici scure.

Marking Products srl ha disponibili le novità di Matthews - Marking System, per la nuova piattaforma MPERIATM, che continua ad espandersi ed evolversi. MPE-

RIATM rappresenta un nuovo approccio nella marcatura a getto d'inchiostro industriale. Si basa su di un controllore MPERIATM a cui vengono interconnesse unità di stampa VIAjetTM indipendenti. Il controllore MPERIATM, è un PC di tipo industriale con touch-screen di 7", 12" o 15", che funge da centrale operativa del sistema equipaggiata con interfaccia utente di tipo grafico.

Il controllore MPERIATM consente l'accesso a tutti i parametri di configurazione dell'intero sistema e ha la disponibilità di un ottimo editor per la composizione e correzione dei messaggi di stampa. L'editor comprende la visualizzazione WYSIWYG per vedere subito il risultato finale della marcatura. Al controllo MPERIATM vengono connesse tramite rete le unità di stampa VIAjetTM suddivise in 3 differenti tecnologie di stampa: la serie-L, la serie-T e la serie-V.

La serie-L è specifica per la stampa a getto d'inchiostro ad altissima risoluzione. È disponibile in 3 altezze di stampa pari a 12,5, 25 e 50 mm. La qualità e definizione di stampa permettono la marcatura di ogni cosa sia esso testo, codice a barre o grafica su cartone, astucci, o altri tipi di confezioni sempre con qualità esemplare. Per la serie-L è stata creata la versione entry-level VIApack per le applicazioni più semplici ma sempre con qualità di stampa assoluta. In un unico packaging sono presenti tutti gli elementi del sistema utilizzabile fin da subito.

La serie-T consente la stampa a getto d'inchiostro ad alta risoluzione grafica ed è indicata per gli imballi in



cartone. È disponibile in 2 altezze di stampa pari a 50 e 100mm e rappresenta una valida alternativa alla stampa delle etichette a trasferimento termico e consente la personalizzazione in tempo reale di cartoni neutri.

La serie-V amplia le tecnologie di marcatura utilizzabili sulla piattaforma MPERIATM introducendo la marcatura a getto d'inchiostro DOD (Drop On Demand). Può stampare fino a 128 mm in altezza utilizzando la testa di stampa a 32 ugelli. La tecnologia DOD è sviluppata attorno a micro-valvole accreditate di più di 6 miliardi di attivazioni, ben oltre gli standard di mercato. Grazie agli inchiostri disponibili si possono utilizzare veramente su ogni superficie e in ogni applicazione di marcatura.

La potenza della piattaforma MPERIATM è la sua flessibilità perché può gestire contemporaneamente più unità di stampa VIAjetTM di qualsiasi tecnologia e in modo indipendente. In pratica un unico controllore MPERIATM può gestire senza difficoltà la stampa su più linee di produzione con marcature totalmente differenti tra loro, quindi un unico sistema per tutte le necessità.





# Codifica, ispezione e labelling: sistemi "intelligenti" per il Controllo Qualità'

Incontra gli esperti allo stand Nimax (Pad 14 – Stand E30-D29)

**P**er chi vuole scoprire come è possibile utilizzare i sistemi di codifica e marcatura, di ispezione e di etichettatura per effettuare un controllo qualità già sulla linea di produzione, **una visita allo stand Nimax è fortemente consigliata.**

Presso lo stand sarà in funzione **una linea che simula il ciclo di confezionamento multipack di uova di cioccolata con sorpresa.**

La dimostrazione prevede in sequenza: una codifica con controllo della leggibilità del dato tramite **sistema di visione**, poi la confezione viene ispezionata da un sistema a **raggi-X** per verificare l'integrità delle valve e la presenza della sorpresa all'interno delle uova di cioccolato.

La confezione passa poi da un **Metal Detector** per la ricerca di corpi estranei metallici, quindi da una **selezionatrice ponderale** che si accerta che il peso della confezione multipack sia conforme a quello dichiarato.

La scatola viene quindi etichettata con la **stampa&applica** serie M di Domino e infine al pallet viene applicata un'etichetta con tutti i dati logistici.

L'intero processo è gestito da **Line Strategy**, il nuovissimo software di Nimax che è in grado di interfacciare tra loro sistemi di marche diverse per



una vera **industria 4.0** e di raccogliere i dati per la Business Intelligence, quindi di strutturarli per i diversi comparti (controllo qualità, produzione, controlling, marketing...).

Il software è completo di sinottico

per la visualizzazione immediata sia dello stato della linea che dei **dati OEE** sull'efficienza dell'impianto (Overall Equipment Effectiveness). **Line Strategy** acquisisce i dati di lavorazione dai vari dispositivi che, grazie ad un PLC centrale, vengono integrati con i segnali digitali dei componenti.

L'utilizzo del PLC consente anche di



DEMO VERSION

 Commessa nr.  
**29874566843611700153**
Prodotto: **Ovetti con sorpresa**


applicare alla linea delle logiche di controllo complesse, altrimenti impossibili da gestire.

**Tutti i dati raccolti vengono archiviati** su una base dati SQL e **resi disponibili per i più diffusi strumenti di Business Intelligence** e il loro interfacciamento con il gestionale aziendale. Il sinottico di Line Strategy evidenzia il/i dispositivo/i che hanno identificato l'eventuale prodotto non conforme.

Oltre alla linea dimostrativa sarà possibile vedere diversi sistemi per la codifica e la marcatura fra cui la stampante a getto d'inchiostro **Ax350i** che rappresenta la risposta alle esigenze espresse da aziende di tutto il mondo in termini di **velocità, semplicità d'uso, pulizia della goccia emessa**; la stampante digitale in quadricromia **Trojan3** ideale per **cartoni, buste, sacchetti, legno, plastica**, progettata apposta per essere la soluzione ideale delle aziende produttrici che necessitino di personalizzare velocemente e con un forte





impatto visivo, gli imballi secondari destinati alla grande e piccola distribuzione; l'**applicatore di etichette BETA MAX 200** con gruppo stampa **Domino V230i**: l'etichettatrice più versatile della gamma Nimax unita all'esclusiva stampante per la codifica Domino, totalmente elettronica. La soluzione intelligente ed efficiente per la stampa dei dati variabili sull'etichetta.

Completeranno l'esposizione dell'offerta Nimax, i modelli laser a **fibra pulsata F720i**, perfetto per lattine e il modello **CO<sub>2</sub> Domino D320i** ideale per la codifica di astucci ed etichette.

Per l'ispezione e la ricerca di corpi estranei, Nimax presenta il sistema a **raggi-X X<sup>5</sup>**, il metal detector **iQ<sup>4</sup> Pipeline** per carne e prodotti pompati in tubazione, entrambi di **Loma**.

Per il controllo tramite peso la gam-

ma presentata è quella di **Nemesis**, azienda italiana in grande espansione sul mercato internazionale.

Durante tutta la settimana saranno presenti nello stand **esperti internazionali per rispondere alle vostre domande** su problematiche food, beverage e pharma, sui sistemi per l'ispezione (raggi-X, metal detector e selezionatrici ponderali) e sulle stampanti digitali per etichette e packaging. 🏠

È possibile prendere appuntamento direttamente sul sito [www.nimax.it/ipackima2018-form/](http://www.nimax.it/ipackima2018-form/)

**Nimax è a Ipack-Ima,  
Pad. 14  
Stand E30-D29**

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

Nimax ha dimostrato al mercato la sua affidabilità con tecnologie inkjet, laser, inkjet alta e bassa risoluzione su imballi, stampa e applica etichette, trasferimento termico, drop-on-demand ad alta risoluzione e inkjet termico. Oggi 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.

Riscrivere le regole della codifica inkjet

**Serie Ax** progettata con voi,  
ingegnerizzata per voi



Minimo  
intervento  
dell'operatore

Total cost  
of ownership

Connettività  
Industry 4.0



Per informazioni:  
[nimax.it](http://nimax.it)  
[contactcenter@nimax.it](mailto:contactcenter@nimax.it)

Numero Verde  
800 33 60 60

Domino è rappresentata in esclusiva  
per l'Italia da **nimax** s.p.a.

**nimax**

CODING WHAT YOU MAKE

# LINX 10: il codificatore portatile ideale per piccoli lotti e produzioni

**T**ra le novità di Tradex S.r.l. che verranno presentate ad Ipack Ima 2018 ci sarà il marcatore portatile Linx 10, il quale utilizza la tecnologia brevettata Linx CIJ.

Essa è caratterizzata da piccole gocce d'inchiostro che vengono deflesse all'interno della testina di stampa, queste vengono poi indirizzate su una matrice (minimo 5x5) che, man mano che vengono riempiti gli spazi, imprime sul prodotto: un testo, un numero, una data di scadenza e molto altro.

Linx 10 è indicato per la stampa microcarattere di date, testi e numeri di lotto su una o due righe, massimo 12 mm su imballo primario e secondario.

L'imballo primario, per definizione, racchiude il prodotto ed è dove andranno marcati lotto e scadenza; l'imballo secondario invece racchiude uno o più imballi primari ed è dove andranno indicati scadenza e lotto appartenenti ad esso.

I materiali che possono essere marcati sono: plastica, vetro, metallo, carta e molti altri.

Questo modello entry level ma altamente performante, è studiato per le aziende, anche alimentari, che



necessitano di flessibilità per le proprie linee di produzione.

Le principali innovazioni riguardano il peso e le dimensioni ridotte che ne consentono in montaggio diretto sul nastro trasportatore, nonché ne permettono l'agevole spostamento anche in spazi ristretti e la programmazione su richiesta, questo grazie alla semplicità dell'interfaccia utente associata al sensore di velocità e al rilevatore di prodotto integrati.


Linx 10 possiede molte caratteristiche collaudate di altri modelli della gamma, in particolare la creazione facile e veloce di messaggi sul touch screen a colori con selezione di messaggi da un'immagine, questo riduce gli errori di codifica e velocizza i cambi di prodotto.

Un'altra funzione specifica di questa stampante è il sensore di velocità di linea automatico integrato che elimina la necessità di un sensore separato collegato al rilevatore lineare o di un rilevatore di prodotto e quindi ne facilita l'installazione. Si tratta di un importante vantaggio quando

il codificatore deve essere spostato frequentemente tra le linee.

Il sensore calcola la velocità della linea o del nastro per assicurare la stampa dei codici al posto giusto al momento giusto, indipendentemente dalla velocità delle linee, anche se questa oscilla.

Inoltre, la semplice manutenzione attraverso la sostituzione del modulo di servizio riduce i costi e i tempi di fermo, è fondamentale l'utilizzo di materiali di consumo sempre originali per mantenere inalterata l'efficienza della macchina ed una codifica perfettamente leggibile.

Altre caratteristiche di pregio comprendono la costruzione robusta con scocca in acciaio IP55 (ma il peso è di soli 11 kg!) e la bassa necessità di interventi di pulizia della testina di stampa sigillata. 

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







- PADIGLIONE 14, C23, D20 -  
- DAL 29 MAGGIO AL 1 GIUGNO -



- LINX 10 -

MARCATORE INKJET MICROCARATTERE:

Entry Level Portatile



- HPD -

MARCATORE LASER CO2:

Film flessibile, Taglio e Marcatura



- iCON 2 -

MARCATORE LASER CO2:

New Entry Level



- D.O.D. 2.0 -

MARCATORE INKJET MACROCARATTERE:

Nuova Tecnologia D.O.D.

SEDE CENTRALE: Via Bettolino, 27 - Gallarate (VA) – Tel.: +39 0331 75.64.11  
ROMA: Via dei Castelli Romani, 138 - Pomezia (Roma) – Tel.: +39 06 91.60.70.45  
PADOVA: Via Fratelli Cervi, 1 - Limena (PD) – Tel.: +39 049 29.52.114

# L'etichetta e cio' che rappresenta

**I**l 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](http://www.pilotitalia.com)



# UNICO NEL SUO GENERE

## InvisiPac®



Saving  
colla

Eliminazione  
carbonizzazione

**kortho**  
TT-SERIES  
THERMAL PRINTER

**inkIndustry**  
CODE  
CENTER



sacel  
ink

sacel  
srl

sacel  
melt

EVOLUTION AND INNOVATION FOR YOUR INDUSTRY

[www.sacelsrl.it](http://www.sacelsrl.it) • [www.sacelink.it](http://www.sacelink.it)

●  
FIERADIMILANO  
29 MAG / 01 GIU



2 0 1 8

PROCESSING & PACKAGING

●  
PADIGLIONE 14  
STANDE11 / F12



2 0 1 8

PROCESSING & PACKAGING

# Il payoff di Sprint24 è "Semplifica la Stampa", perché utilizzate questo claim?

Qual è il messaggio che intendete mandare agli utenti?

**S**emplifica la Stampa rappresenta per noi un punto di partenza ed uno di arrivo. Abbiamo scelto questo payoff perché rappresenta ciò che ognuno desidera dall'acquisto online: semplicità d'ordine. Soprattutto nel mondo della stampa online il processo dev'essere fluido e lineare e migliorare l'esperienza di acquisto del cliente e l'usability del sito resta il nostro lavoro più grande. Cosa facciamo in tal senso? Abbiamo aggiornato la configurazione della pagina utente, creato un programma fedeltà Privilege – The Printing Club per i nostri clienti, facilitato la comunicazione con il Servizio Clienti, migliorato il controllo del file da parte dei nostri operatori ed ampliato la nostra rete di corrieri per rispettare ogni consegna e stiamo lavorando su nuove implementazioni. Il messaggio che inviamo ai nostri clienti è: stampare con Sprint24 è semplice, dall'inizio alla fine.

**Alle origini del web to print, si potevano stampare soltanto biglietti da visita, volantini e depliant semplici, in quadricromia. Oggi quali possibilità può offrire una piattaforma di stampa online?**

Ricordo bene quando nel 2009 Sprint24 forniva le discoteche solo di flyer e pieghevoli in 24 ore. Allora il mercato online non era così sviluppato ed i prodotti erano molto semplici. In realtà, il knowhow della tipografia tradizionale era presente, mancava l'elaborazione dell'offerta online. Oggi una piat-





taforma di stampa online può fornire tutti i servizi della tipografia tradizionale versione 3.0. Online è possibile configurare un prodotto in autonomia e ordinare senza spostarsi, essere costantemente informati sullo status dell'ordine, ricevere il prodotto via posta ed avere tutti i vantaggi della rapidità e dell'autonomia del web a prezzi più bassi. Insomma, le possibilità di avere vantaggi con il web sono troppe per incaponirsi di restare conservatori.

**La usability è uno degli elementi chiave delle piattaforme web to print. Quali strumenti utilizza la vostra piattaforma per offrire agli utenti un'esperienza user-friendly?**

Creare un sito che sia semplice da utilizzare non è immediato. Per migliorare l'esperienza di usability dell'utente abbiamo aggiornato le fasi di prevendita e postvendita. Per la prevendita è stata ottimizzata la configurazione dei prodotti e le informazioni riguardo i loro dettagli tecnici, sono poi in progetto la creazione di una guida interattiva all'ordine e alla creazione del file grafico nonché l'implementazione di un tool web per assistenza clienti. Per il postvendita abbiamo rafforzato l'informazione sullo status dell'ordine e creato un filo diretto per ogni contestazione d'or-



**SPRINT24**  
LIBERTÀ DI STAMPA

dine per non lasciare mai il cliente nell'incertezza. La nostra strategia punta ad una maggiore comunicazione tra noi ed il cliente, offrendogli il miglior servizio possibile.

**Quali offerte e quali servizi contraddistinguono la piattaforma Sprint24?**

Il nostro tipo di offerta è un B2B rivolto ad aziende, società, studi grafici, liberi professionisti che hanno già le competenze tecniche e grafiche per configurare un prodotto dall'inizio alla fine, ma que-

sto non basta. Il nostro obiettivo è quello di dare la possibilità a tutti di stampare prodotti anche complessi in modo semplice ed intuitivo. Un servizio che contraddistingue il nostro portale web-to-print è la presenza delle Classi di Stampa (Promo, Flexi, Business), ossia tre proposte di prezzo a seconda delle tempistiche/consegna che il cliente desidera. Ad esempio, la Classe Business permette di ricevere il prodotto in massima urgenza con consegna garantita. Fin'ora siamo gli unici sul web a garantire questo servizio. Abbiamo poi creato il nostro Programma Fedeltà Privilege - The Printing Club per dare ai nostri clienti speciali privilegi quali assistenza personalizzata, sconti, vantaggi sulla spedizione e molto altro. 🏠

[www.sprint24.com](http://www.sprint24.com)



Giovanni Di Virgilio - Ceo



# Segnali estremamente positivi per il mercato russo

## Upakovka e Interplastica hanno attirato 24.900 visitatori specializzati

**I** segnali positivi che nei mesi passati hanno caratterizzato il mercato russo ed in particolare il settore del packaging e la relativa industria di trasformazione come pure l'industria della plastica e della gomma, sono stati ulteriormente confermati alle due fiere specializzate upakovka – Processing and Packaging e interplastica, 21esima Fiera Internazionale della Plastica e della gomma - International Trade Fair Plastics and Rubber. La ripresa di importanti settori, ha generato una forte domanda di imballaggi come anche di prodotti di plastica e di gomma. I produttori di questi prodotti stanno investendo con tutte le loro forze, in tecnologie di produzione e materiali moderni, per poter soddisfare le crescenti richieste dei loro clienti. Dal 23 al 26 gennaio oltre 900 imprenditori provenienti da 30 paesi hanno presentato le loro innovazioni presso il comprensorio fieristico AO Expocenter in Krasnaja Presnja ed hanno segnalato unanimamente una grande risonanza e notevoli successi di affari. 24.900 esperti del ramo, principalmente provenienti da tutta la Russia e dai paesi limitrofi, hanno visitato l'upakovka e l'interplastica, nel 2017 erano stati registrati 23.000 visitatori.

Soddisfatto Werner M. Dornscheidt, Direttore generale della Messe Düsseldorf GmbH, fa un bilancio: "Nella misura in cui l'economia russa si sviluppa positivamente ed il motore della congiuntura procede in modo sicuro,







# upakovka

PROCESSING & PACKAGING  
29 JAN<sup>TO</sup>1 FEB 2019

## MOSCOW

MEMBER OF INTERPACK ALLIANCE

[UPAKOVKA-TRADEFAIR.COM](http://UPAKOVKA-TRADEFAIR.COM)



Messe  
Düsseldorf

le imprese russe utilizzano le due fiere leader nel loro settore. Qui queste hanno avuto modo di conoscere i nuovi sviluppi del mercato mondiale ed avviare, direttamente sul posto, intensi negoziati con i fornitori. In particolare gli espositori che hanno continuamente dimostrato la loro presenza in Russia, anche in condizioni più deboli di mercato, hanno approfittato ora dei loro buoni contatti nel settore. A parte le alte operazioni di compravendita effettuate, la domanda qualificata ha rappresentato un importante segnale per il passaggio verso un interessante futuro economico.”

Da parte loro, i visitatori specializzati sono rimasti molto colpiti dall'offerta innovativa e della molteplicità della gamma di prodotti, che hanno fornito loro, preziose informazioni sulle tendenze e sulle opportunità future del mercato.

Il miglioramento del tasso di cambio del rublo contribuisce, affinché quelle imprese russe, che negli anni di crisi passati, hanno dovuto rinviare gli acquisti necessari, possano oggi investire nella modernizzazione della produzione.

### **La sostituzione delle importazioni continua**

La Russia costituisce uno dei più importanti sbocchi commerciali del mondo per i prodotti alimentari. Dopo aver attraversato un periodo di riduzione dei consumi negli anni della recessione, i consumatori si rivolgono ora sempre più a prodotti alimentari di alta qualità ed a cibi confezionati, nonché a cibi già pronti. Inoltre aumenta anche la vendita di bevande analcoliche.

La Russia continua senza sosta la sua politica di sostituzione delle importazioni nel settore alimenta-

re. La produzione agricola in Russia prosegue a crescere rapidamente. Al fine di un'ulteriore lavorazione di questi prodotti, le imprese russe ed internazionali continuano ad investire nello sviluppo e nell'espansione delle loro capacità di produzione locali. La crescita ottenuta nella produzione dei prodotti alimentari non dovrà essere venduta sul mercato interno, bensì essere esportata in misura crescente. Ciò aumenta la richiesta di macchine per la lavorazione ed il confezionamento di beni alimentari così pure per la produzione e l'imbottigliamento di bevande.

La Germania è ancora il principale fornitore russo di macchine per la lavorazione dei prodotti alimentari e di macchine per l'imbottigliamento con una quota di mercato di quasi il 30 per cento. In alcuni sottosectori questa quota è in parte significativamente più alta. Nei primi 11 mesi del 2017, le esportazioni tedesche in Russia hanno continuato a crescere raggiungendo un valore di 341 milioni di Euro, un incremento del 13 per cento rispetto all'anno precedente. Gli espositori tedeschi si aspettano un'ulteriore richiesta anche nei prossimi mesi.

Ciò vale pure per le imprese italiane, che quest'anno erano molto più numerose al loro stand collettivo rispetto all'anno scorso. A partire dall'edizione fieristica di quest'anno, l'Associazione Italiana Costruzioni Macchine UCIMA sostiene ufficialmente la upakovka.

### **Temi speciali di successo**

Anche alla upakovka 2018 di quest'anno, durante tutto il periodo della fiera e dopo il debutto dell'anno scorso, si è tenuto per i visitatori, un vasto programma di conferenze sull'innovationparc. Durante il primo giorno, oltre a

conferenze sui marchi, sugli imballaggi e le tendenze attuali nel settore delle bevande, è stato programmato tra l'altro uno spazio sul tema SAVE FOOD che ha affrontato il tema della riduzione delle perdite alimentari e lo spreco tramite l'impiego di un intelligente (tecnologia d') imballaggio. La sessione è stata moderata da Eugenia Serova, direttrice dell'ufficio russo della FAO.

Nell'ulteriore corso della fiera è stato trattato il tema Industria 4.0. L'Associazione Tedesca dei Costruttori Macchine ed Impianti "Verband Deutscher Maschinen und Anlagenbau" (VDMA) si è occupata qui di sfide e conoscenze sul tema di tendenza, innovationparc, che ha attirato molti visitatori. Anche le diverse conferenze sull'imbottigliamento flessibile hanno riscosso un grande interesse.

“La risonanza positiva ottenuta nell'innovationparc e al SAVE FOOD ha dimostrato che con l'adattamento dei temi speciali sulla upakovka, quale parte della interpack alliance, noi abbiamo agito in modo corretto.

A causa dell'elevato potenziale di mercato, le industrie utilizzatrici russe che hanno rivelato un grande interesse per le tendenze attuali, sono molto interessanti per gli offerenti, soprattutto nel settore alimentare”, dichiara Bernd Jablonski, Global Portfolio Director Processing & Packaging presso la Messe Düsseldorf. 🏛️

La prossima upakovka a Mosca si terrà, sempre, parallelamente alla interplastica, dal 29 gennaio al 1° febbraio 2019. Informazioni più dettagliate sono disponibili su internet all'indirizzo

**[www.upakovka-tradefair.com.de](http://www.upakovka-tradefair.com.de)**  
**[www.ipackima.com](http://www.ipackima.com)**



# 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](http://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](mailto:mtajroldi@salonifrancesi.it)

COMEXPOSIUM

[www.all4pack.com](http://www.all4pack.com)

#ALL4PACK









# 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

### BARCELONA

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.







[braubeviale.de](http://braubeviale.de)

Member of the **Beviale Family**

**Ottimi contatti.**

**Ottimi affari.**

## SOLUZIONI PER IL VOSTRO SUCCESSO.

La BrauBeviale è il luogo che favorisce la crescita del successo: nel dialogo da pari a pari con gli esperti del settore... con innovazioni che decidono il vantaggio rispetto alla concorrenza. Tutto ciò che serve per il domani in un unico luogo.

**Gli highlight del salone e informazioni importanti per la Vostra visita:**

**[braubeviale.de/your-success](http://braubeviale.de/your-success)**

# **BrauBeviale2018**

Norimberga, Germania | 13-15 novembre

**NÜRNBERG MESSE**



# 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](http://fachpack.de/become-visitor)



**AB ENERGY**

76-77  
Via Gabriele d'Annunzio, 16  
25034 Orzinuovi - BS

**ACM ENGINEERING SRL**

81  
Via Don A. Camera, 25  
21020 Bardello - VA

**ADVANCED TECHNOLOGIES SPA**

78/80  
Via Carducci, 35  
20090 Trezzano S/N - MI

**AGRIFLEX SRL**

82-83  
Via Barsanti, 6/8  
47122 Forlì - FC

**AIR INTERNATIONAL SRL**

184/187  
Via degli Affari, 333  
24045 Fara Gera d'Adda - BG

**ALBRIGI SRL**

84-85  
Via Tessare, 6/a  
37023 loc. Stallavena di  
Grezzana - VR

**ALDO COZZI SAS**

194/196  
Via Achille Grandi, 4  
20015 San Lorenzo di Parabiago  
MI

**ALFAPACK SRL**

10-11  
Via Vignone, 1/B  
20822 Seveso - MB

**ALLEGRI CESARE SPA**

I COP-86/88  
Via Venezia, 6  
20099 Sesto San Giovanni - MI

**ALTECH SRL**

200-201  
V.le A. De Gasperi, 72  
20010 Bareggio - MI

**AMD ELECTRONIC SRL**

89/91  
Piazzale Martesana, 10  
20128 Milano

**ATLAS COPCO ITALIA SPA**

92-94-115  
Via G. Galilei, 40  
20092 Cinisello Balsamo - MI

**B.M. GROUP S.R.L.**

17/20  
Via Garziere, 36  
36010 Zanè - VI

**BALLUFF AUTOMATION SRL CON SOCIO UNICO**

14/16  
Via Morandi, 4  
10095 Grugliasco - TO

**BAVUSO IMPIANTI SRL**

197-198  
Via La Carrera, 138  
70022 Altamura - BA

**BERTUZZI FOOD PROCESSING SRL**

163-164  
Corso Sempione, 212bis  
21052 Busto Arsizio - VA

**BITO ITALIA SRL**

170/173  
Viale Pininfarina, 9  
10043 Orbassano - TO

**BIZERBA SPA**

95-96  
Via G. Agnesi, 172  
20832 Desio - MB

**BONDANI SRL**

12-13  
Via Romanina, 3  
43015 Noceto - PR

**CIDIESSE ENGINEERING SRL**

25-174/176  
Via dell'Artigianato, 3  
36013 Piovene Rocchette - VI

**COMAU SPA**

97/100  
Via Rivalta, 30  
10095 Grugliasco - TO

**CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**

167  
Via degli Uffici del Vicario, 49  
00186 Roma

**CONTRINEX ITALIA SRL**

70-71  
Viale Gandhi, 7  
10051 Avigliana - TO

**COSTACURTA SPA-VICO**

180/183  
Via Grazioli, 30  
20161 Milano

**CROCCO SPA**

I cop-68-69  
Via Monte Ortigara, 37  
36073 Cornedo Vicentino - VI

**CRSI CENTRO RICERCHE SVILUPPO IMPIANTI S.A.**

168  
Via Comunale, 10  
6807 Torricella - Taverne Svizzera

**DIERRE S.P.A.**

101-102  
Circonvallazione  
S.Giovanni Evangelista, 23  
41042 Spezzano di Fiorano  
MO

**DS SMITH PACKAGING ITALIA SPA**

2  
Viale Pasubio, 6  
20154 Milano

**ERREPAN SRL**

192-193  
Via Terracini, 4  
24047 Treviglio - BG

**ESPERA ITALIA SRL**

188/190  
P.zza Alpini d'Italia, 8C  
43015 Noceto - PR

**FAM FAVATA SRL**

202-203  
Via Leoncavallo, 55  
20832 Desio - MB

**FBF ITALIA SRL**

103-104  
Via Are, 2  
43038 Sala Baganza - PR

**FOODTECH SRL**

I COP-199  
Via Martiri della Libertà, 6  
35012 Camposampiero  
PD

**GEA MECHANICAL EQUIPMENT ITALIA SPA**

105  
Via Da Erba Edoari, 29  
43123 Parma

**GENERAL SYSTEM PACK SRL GSP**

I COP-63-64  
Via Lago di Albano, 76  
36015 Schio - VI

**GLOBAL WERBEAGENTUR GMBH**

226  
Gleißbühlstraße, 10  
90402 Norinberga  
Germania

**HPP ITALIA SRL**

93-104  
Via Carbognani, 6  
43029 Traversetolo - PR

**ICI CALDAIE SPA**

106/108  
Via G. Pascoli, 38  
37059 Frazione Campagnola di  
Zevio - VR

**IFP PACKAGING SRL**

I COP-I rom-67  
Via Lago di Albano, 70  
36015 Schio - VI

**IGUS SRL**

3  
Via delle Rovedine, 4  
23899 Robbiate - LC

**IMASEZZADIO SRL**

65-66  
Via Circonvallazione, 1/BIS  
15079 Castelspina - AL

**INOX 80 SRL**

109/111  
Via Castagnola, 6  
43126 Parma

**INTERGEN SPA**

112/114  
Via G. Lorca, 25  
23871 Lomagna - LC

**INTERROLL ITALIA SRL**

178-179  
Viale della Repubblica, 28  
20010 Cornaredo - MI

**ITECH ITALIA SRL**

36/40  
Via Como, 6/8  
20020 Lainate - MI

**LABELPACK**

**TRADE SRL**  
204-205  
Via Monte Cervino, 51/F  
20861 Brugherio - MB

**LAWER SPA**

160-161  
VIA Amendola, 12/14  
13836 Cossato - BI

**MARKING PRODUCTS SRL**

I COP-206/208  
Via Vittime Delle Foibe, 20C  
10036 Settimo Torinese - TO

**MESSE DUSSELDORF GMBH**

218/220  
Stockumer Kirchstraße, 61  
40474 Dusseldorf - Germania

**MICRO STYLE SRL  
CENTRO SERVIZI  
DOCUMENTAZIONE**

158-159  
Piazza San Giovanni, 2  
13875 Ponderano - BI

**MICROLINE SRL**

72  
Via Emilia, 33/C  
40011 Anzola dell'Emilia - BO

**MILKY LAB  
ITALY SRL**

162  
Via Raimondo Della Costa, 670/A  
41122 Modena

**MINI MOTOR SRL**

I COP-116/118  
Via E. Fermi, 5  
42011 Bagnolo in Piano  
RE

**MOCAP ITALIA**

34-35  
Hortonwood 35  
TF1 7YW Telford  
Regno Unito

**MOMBRINI SRL**

119/121  
Via Leonardo da Vinci, 218  
24043 Caravaggio - BG

**NAVATTA GROUP FOOD  
PROCESSING SRL**

165-166  
Via Sandro Pertini, 7  
43013 Pilastro di Langhirano  
PR

**NIMAX SPA**

209/211  
Via dell'Arcoveggio, 59/2  
40129 Bologna

**NUERNBERG MESSE GMBH**

225  
Messezentrum  
D-90471 Norinberga  
Germania

**OFFICINA MECCANICA  
SESTESE SPA**

32-33  
Via Borgomanero, 44  
28040 Paruzzaro - NO

**OMAG SRL**

30-31  
Via Santi, 42/A  
Zona Artigianale Massignano  
61012 Gradara - PU

**PANTECNICA SPA**

155/157  
Via Magenta, 77/14A  
20017 Rho - MI

**PIGO SRL**

122/125  
Via dell'Edilizia, 142  
36100 Vicenza - VI

**PILZ ITALIA SRL**

126-127  
Via Gran Sasso, 1  
20823 Lentate sul Seveso - MB

**PREO SRL**

128-129/132  
Via Alessandro Volta, 7  
20094 Corsico - MI

**R+W ITALIA SRL**

135-136  
Via Pisa, 134  
20099 Sesto San Giovanni - MI

**REER SPA**

133-134  
Via Giulio Carcano, 32  
10153 Torino

**RIGOLI SRL**

I COP-26-27  
Via Riva di Trento, 24  
20139 Milano

**ROCKWELL  
AUTOMATION SRL**

137  
Via Gallarate, 215  
20151 Milano

**S.I.A. S.R.L**

138  
Viale Italia, 12  
20094 Corsico - MI

**SACEL SRL**

66-215  
Zona Industriale La Martella s.n.  
75100 Matera

**SALONI INTERNAZIONALI  
FRANCESI SRL**

221  
Via Caradosso, 10  
20123 Milano

**SAP ITALIA SRL  
152/154**

Via S. Allende, 1  
20077 Melegnano - MI

**SCHIB PACKAGING SRL**

22/24  
Viale del Lavoro, 7/9A  
36030 Monte Di Malo - VI

**SEALED AIR SRL  
CRYOVAC DIVISION**

21-73  
Via per Ornago, 2  
20040 Bellusco - MI

**SEW EURODRIVE SAS**

139/142  
Via Bernini, 12  
20020 Solaro - MI

**SIEMENS INDUSTRY  
SOFTWARE SRL**

149/151  
Via Vipiteno, 4  
20128 Milano

**SIEMENS SPA  
41/44**

Via Vipiteno, 4  
20128 Milano

**SILFA SRL**

4  
Via Manzoni, 9  
20884 Sulbiate - MI

**SIMI GROUP SRL**

28-29  
Via Trento, 66/F  
20871 Vimercate - MB

**SMI SPA - SMI GROUP**

45/48  
Via Carlo Ceresa, 10  
24015 San Giovanni Bianco - BG

**SPRINT24**

6-216-217  
Via della Mercede, 11  
00187 Roma

**TECNO PACK SPA**

I COP-75  
Via Lago Di Albano, 76  
36015 Schio - VI

**TECNOMECC SNC  
143-144**

Via O. Boni, 35  
43029 Traversetolo  
PR

**TERMOPLAST SRL  
49/52**

Via Magenta s.n.c.,  
Loc. Badia a Cerreto  
50050 Gambassi Terme  
FI

**TMG IMPIANTI SPA**

53/56  
Via Regia, 5  
35018 S. Martino Lupari  
PD

**TRADEX SRL**

212-213  
Via Bettolino, 27  
21013 Gallarate - VA

**TUBITEX SPA**

57/60  
Viale del Lavoro, 31  
36021 Barbarano Vicentino - VI

**UMBRA PACKAGING SRL**

7-61-62  
Viale Dei Pini, 46/48  
06086 Petrignano Di Assisi - PG

**UNITRONICS**

145-146  
3 Arava  
St. Airport City  
P.O.B. 300  
7019900 Tel Aviv - Israele

**VISSMANN SRL**

147-148  
Via Brennero, 56  
37026 Pescantina - VR

**WEIGHTPACK SPA**

5-74  
Strada Bardelletta, 10/B  
46044 Goito  
MN

**ZABELLI SRL**

169  
Via Ferrara, 35/41  
40018 San Pietro in Casale - BO

**ZANIN F.LLI SRL**

191  
Viale delle Industrie, 1  
31032 Casale sul Sile  
TV



# Grow your business in Iran – book now!

iran



food + bev tec

25<sup>th</sup> International Food & Beverage  
Processing and Packaging Technology  
Exhibition

iran



food ingredients

3<sup>rd</sup> International Food Ingredients  
Trade Fair

29 June - 02 July 2018

Tehran International Permanent Fairgrounds

[www.iran-foodbevtec.com](http://www.iran-foodbevtec.com)

[www.iran-foodingredients.com](http://www.iran-foodingredients.com)

Network Partner Event



Part of:



Organized by:



Institutional partners





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](mailto:comm@tecnopackspa.it) · [www.tecnopackspa.it](http://www.tecnopackspa.it)

# Tecno Pack

PACKAGING MACHINES