

Rassegna ALIMENTARE

PACKAGING – BEVANDE

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

IMPIANTI DI DOSAGGIO POLVERI

- / Tecnologia a bilance multiple
- / Tecnologia a doppia bilancia
- / Tecnologia a bilancia singola

... Dal 1970
la qualità Italiana
per la vera
Precisione ...



LAWER[®]
dosing & dispensing systems

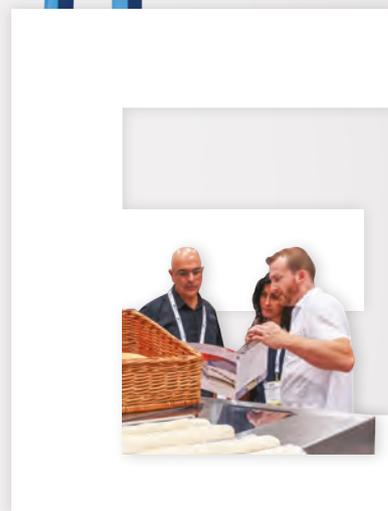
visit us in
Riminifiera

Sigep

19-23 Jan 2019
Hall C1 stand 031

www.lawer.com

THINK BIG. THINK GLOBAL. THINK IBIE.



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

 **IBIE**[®]
**INTERNATIONAL BAKING
INDUSTRY EXPOSITION**

EDUCATION: SEPT. 7-11, 2019

EXPO HALL: SEPT. 8-11, 2019

LAS VEGAS CONVENTION CENTER

WWW.IBIE2019.COM



American Bakers Association



BEVA

*Retail
Bakers of
America*

REGISTER NOW AT WWW.IBIE2019.COM

Plants for processing Milk and Ice Cream



Pasteurisation Unit

Pasteurisation Unit pre-assembled on a tubular stainless steel. Monitoring and logging to a PLC. Pasteurizers for the application of milk intended for cheese, yoghurt, drinking milk, leben. Ability to apply online homogenizer/degasser/separator



Zetagi Impianti Srl is a young and dynamic company in the North of Italy which is born by twenty years of experience in the manufacture of plants to produce dairy products and ice cream.

The important knowledge acquired making innovative plants in the world makes Zetagi a company which is able to plan and produce high quality and reliable productive systems.

At the base of the success of Zetagi there is a highly specialized team of technicians, productive capability and cooperation with its customers. This means realization of plants or part of them which perfectly answers to any needs of the customer and to the strictest sanitary rules of any country.



Sigep

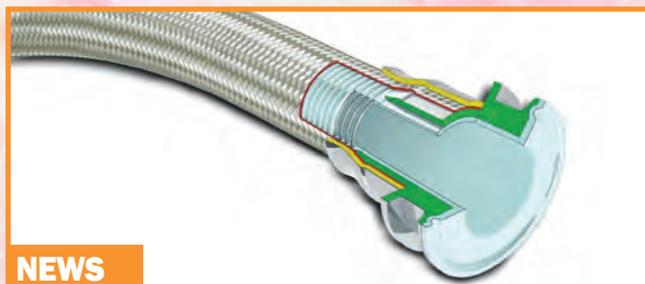
>1-68
SPECIALE



SPECIALE SIGEP

LAWER SPA: SISTEMI AUTOMATICI DI DOSAGGIO INGREDIENTI IN POLVERE. pag 4/7

>69-91
NEWS



NEWS

ALLEGRI CESARE SPA: TUBI FLESSIBILI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE. pag 84/86

>92-126
FIERE



FIERE

SIGEP: ANNO NUOVO, NUOVO SIGEP. pag 106-107

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

Rassegna ALIMENTARE

Redazione, sede legale
e amministrazione:
Via C. Cantù, 16
20831 SEREGNO (MB)
Tel. +39 0362 244182
+39 0362 244186

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

**Novità e panorama dei fornitori
di macchine, impianti, prodotti
e attrezzature per l'industria alimentare**
anno XXXVIII - n. 6 - Dicembre 2018

Direttore Responsabile

Enrico Maffizoni
direzione@editricezeus.com

Coordinamento Redazione

S.V. Maffizoni
redazione@editricezeus.com

Redazione

Sonia Bennati
bennati@editricezeus.com

Contabilità

Elena Costanzo
amministrazione@editricezeus.com

Grafica, progettazione e Impaginazione

ZEUS Agency
grafica@editricezeus.com

Tipografia

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 Monza,
n° 9 del 05-09-18.

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

ISSN 1827-4102

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 pub-
blicati su riviste della EDITRICE ZEUS SAS



EDITRICE
ZEUS



ci trovi a...

PAD B6
STAND 048

Sigep

Rimini
Pad B6 - Stand 048

pro
sweets
COLONIA

Colonia
Stand Stampa Internazionale

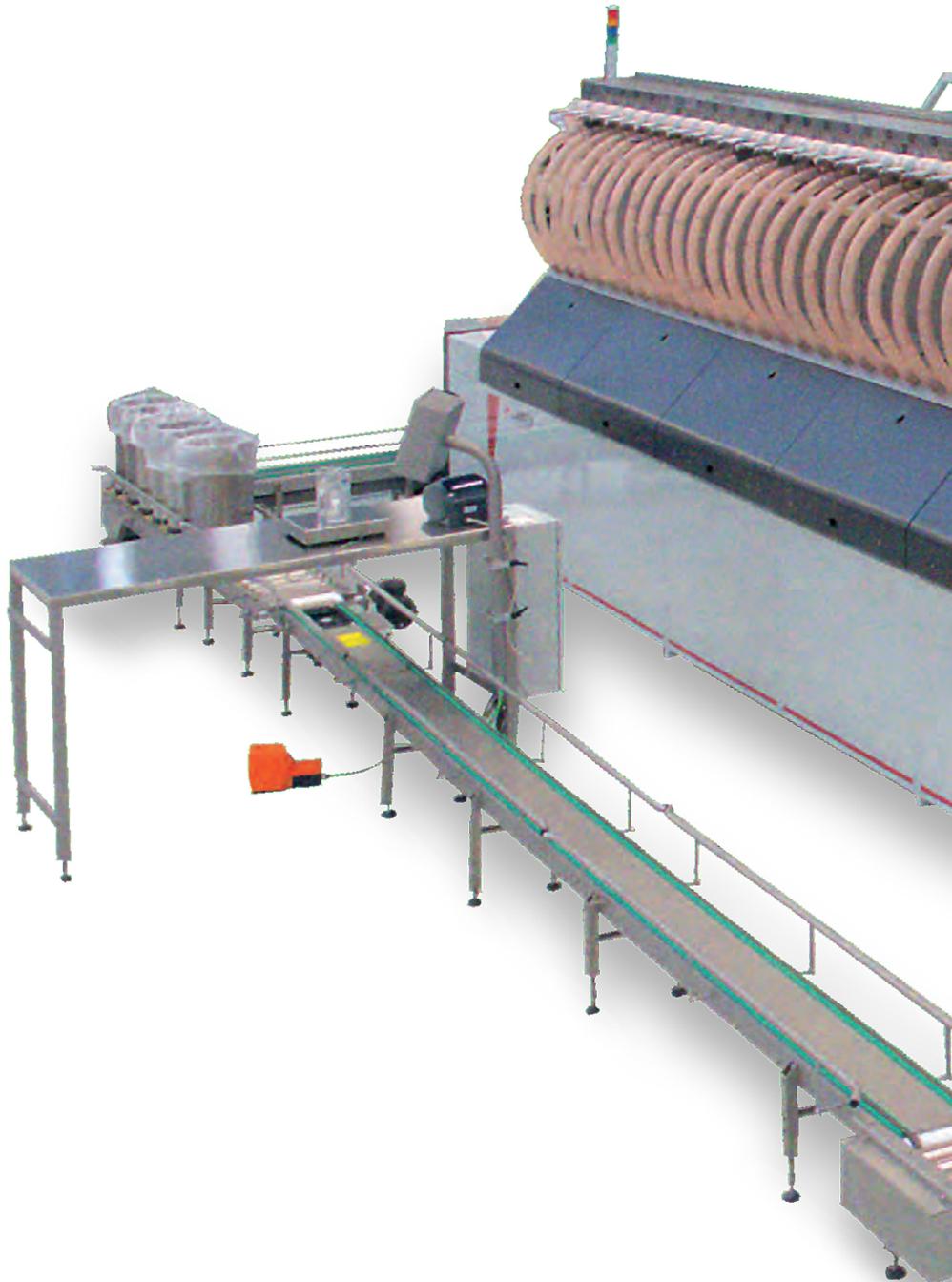
Lawer, sistemi automatici di dosaggio ingredienti in polvere

“**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.

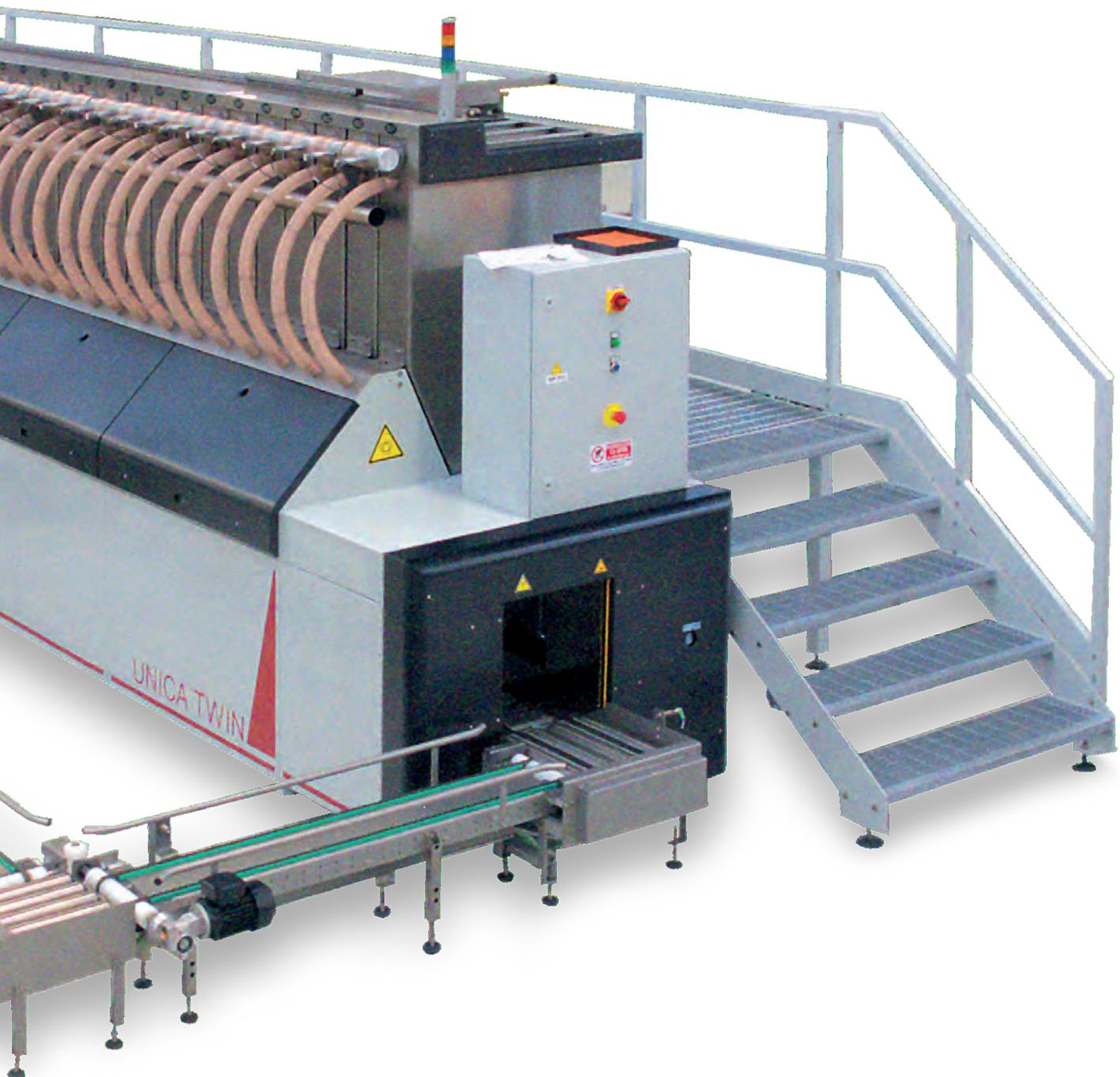
Qualità è anche la capacità di Lawer di offrire un servizio di assistenza e manutenzione efficace, efficiente, presente in tutto il mondo per essere sempre vicino ai propri clienti. Da sempre Lawer ha attuato la scelta strategica di investire, in maniera consistente, negli uomini, nella ricerca e nelle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



La certezza della precisione



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 inclu-

de 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 silos di stoccaggio da 12 litri - 24 litri nel mod. SD (massimo 11 silos) - 36 litri nel mod. MD (massimo 11 silos) e fino a 50 litri nel mod. HD che può avere 8-16 o 24 silos. 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 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



LAWER È IL PARTNER IDEALE PER AUTOMATIZZARE I PROCESSI DI PESATURA DEGLI INGREDIENTI IN POLVERE

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 de-

pressione 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.

UNICA TWIN è il nuovo impianto, 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



Rademaker: IBA 2018

Rademaker ha preso parte all'IBA con uno stand di oltre 800m2, il più grande spazio nella storia dell'azienda.

Durante questo evento sono state presentate alcune novità:

- Nuova linea pane industriale
- Linea pane compatta
- Linea pasticceria industriale
- Linea pasticceria compatta, con nuovo strumento per croissant a bassa capacità e soluzione di farcitura
- Soluzioni di produzione di croissant di nuova generazione
- Pompa grasso
- Componenti laminazione bassa capacità

I maestri panificatori hanno eseguito dimostrazioni per diversi tipi di prodotti; sia di pasticceria che prodotti da forno, sotto il titolo Artisan meets Industrial. In un'area separata, Rademaker ha eseguito dimostrazioni delle proprie linee di produzione realizzando un'ampia gamma di prodotti di alta qualità come il Pane artigianale, (due colori) Pane tostato, pane rotondo, focacce, croissant, pasticcini e persino pizze e torte, ovvero la gamma completa dei prodotti Rademaker. In questa area i visitatori hanno potuto assaggiare e commentare tutti i prodotti delle linee di produzione Rademaker.

Oltre ai macchinari e all'area prodotti, la Rademaker ha allestito un Experience Center, dove sono state svelate alcune dell'innovazioni. I visitatori possono, su invito, scoprire:

• **L'accademia Rademaker**

L'Accademia è istituita per preservare e condividere la conoscenza della pasticceria attraverso l'istruzione e la formazione. Consente ai clienti Rademaker di massimizzare



Rademaker



la redditività delle loro linee di produzione.

- **Integrazione e gestione del sistema**

Rademaker vanta una grande esperienza come integratore di sistemi e la sua divisione "integrazione dei sistemi" è il risultato del desiderio del cliente di far assumere a Rademaker il controllo e responsabilità di una parte o dell'intero sistema di produzione. Il vantaggio è che i clienti possono sfruttare i decenni di esperienza internazionale di Rademaker concentrandosi sulle operazioni quotidiane e sul core business. Ulteriori vantaggi sono un punto di responsabilità, l'innovazione del design del sistema che utilizza fornitori di apparecchiature di primo livello e l'efficienza della comunicazione

- **Portale cliente e assistenza 24/7**

All'IBA 2018 Rademaker ha presentato un prototipo del portale clienti. Ai clienti viene fornita una panoramica facilmente accessibile di servizi e prodotti che attualmente utilizzano o possono ordinare; pensa a ordinare pezzi di ricambio, offerte di formazione Rademaker personalizzate, scaricare manuali o ottenere una panoramica dello stato dei progetti in corso. A metà del 2019 il portale clienti sarà operativo, in questo modo Rademaker porterà il suo servizio 24/7 a un livello ancora più alto.

- **Controllo qualità prodotto**

Sotto il titolo "Controllo della qualità del prodotto", sono stati visualizzati diversi nuovi strumenti. Tra le altre cose, viene presentato il sensore di misura, con cui i prodotti vengono scansionati, misurati e valutati sulla linea.

- **Sostenibilità**

Rademaker sente propria la responsabilità di lavorare per costruire un futuro che sia sostenibile. Per questo motivo, abbiamo lanciato il programma di responsabilità aziendale. Rademaker mira a creare un modello di business resiliente, inclusivo e ambizioso, attrezzato

per creare valore per tutti i nostri clienti. Stiamo orientando la nostra strategia verso quattro principi, vale a dire: prodotti e operazioni responsabili, catene di valori responsabili e cultura responsabile. Lungo queste linee identifichiamo le azioni per massimizzare continuamente il nostro contributo positivo e trasformare i rischi globali in opportunità.

INFORMAZIONI MACCHINA

Linea pane

Rademaker ha presentato due Linee pane all'IBA 2018; una linea compatta e una versione industriale completa. Entrambe le versioni vantano un design nuovo e rispettano i più elevati standard igienici. Si è sviluppata una nuova soluzione pre-laminazione, così da migliorare ulteriormente la qualità della pasta. Con queste linee ogni tipo di pasta può essere prodotto: dagli impasti verdi pre-fermentati agli impasti idratati e privi di glutine, questo rende le linee Rademaker linee estremamente flessibili.

Rademaker ha inoltre sviluppato un sistema di rilavorazione completamente automatizzato che ha come risultato l'azzeramento dello spreco pasta. L'impasto di rilavorazione viene creato quando il foglio di pasta viene tagliato alla sua larghezza finale. L'impasto di rilavorazione viene trasferito direttamente nel pre-laminatore dal nuovo sistema di riciclaggio della pasta Rademaker. Questo nuovo sistema di riciclaggio è stato sviluppato dopo dettagliate analisi. Per ottenere la massima qualità della pasta, è di enorme importanza che l'impasto di rilavorazione sia posizionato esattamente sotto il nuovo impasto. L'opzione di riciclaggio della pasta porta la linea pane Rademaker ad un livello di efficacia e risparmio altissimo.

Diversi nuovi moduli sono stati progettati per aumentare l'efficienza della linea, l'ergonomia e per ridurre l'impatto della linea. Ad esempio, il nastro trasportatore e il tavolo formazione (per la produzione di tipi di

pane arrotolato) sono di nuovo design. Le eccezionali prestazioni del tavolo formazione Rademaker rimangono intatte; tuttavia, la facilità di pulizia e il cambio rapido si ottengono creando un'accessibilità ottimale da entrambi i lati. Il funzionamento sicuro invece si ottiene con la possibilità dell'operazione a due mani. Anche l'efficienza di cambio è molto migliorata poiché è sufficiente un solo operatore a spostare la cinghia superiore in modo rapido ed ergonomico.

Per ottenere una bassa tensione nella pasta durante il processo di laminazione e stabilire una qualità della pasta costante, sono stati apportati diversi miglioramenti tecnologici. Le altezze di trasporto lungo tutta la linea di produzione sono ridotte al minimo, il che si traduce in un foglio di pasta stabile e rilassato. Tutte le altezze nei trasferimenti di moduli sono ridotte. La produzione efficiente è realizzata grazie ad una rapida manutenzione, pulizia e cambi. Con la soluzione di pesatura brevettata di Rademaker, si ottiene un'eccezionale lunghezza della pasta e un'accuratezza del peso.

Il set-up generale della linea Pane è progettato per un'elevata efficienza produttiva. Ciò è reso possibile da strumenti rimovibili facili e veloci, parti di ricambio ridotte, raschietti e raccoglitori intercambiabili e varie opzioni per ridurre al minimo le operazioni di pulizia richieste. Il funzionamento efficiente e senza errori e il cambio degli utensili si ottengono applicando la tecnologia Unique Fit Tooling. Grazie agli utensili leggeri e più compatti, la gestione e la rimozione degli utensili è il più semplice possibile e può essere eseguita da una sola persona. Non sono necessari altri dispositivi per aiutare l'operatore a cambiare gli strumenti.

La linea Pane compatta ha una capacità produttiva di 500 - 1.200 kg di pasta all'ora. Rademaker utilizza gli stessi componenti della sua esecuzione industriale ma ridimensiona alcuni dei moduli di linea. In questo modo viene garantita la massima efficienza



ed il ritorno massimo di investimento, mentre la qualità Rademaker viene mantenuta intatta. La linea pane compatta ha ovviamente il pregio di avere un ingombro ridotto, aspetto molto importante per le aziende non industriali. Viene sviluppata una nuova soluzione di pre-laminazione che si concentra specificamente sulla capacità di pasta ridotte.

Linea pasticceria

Durante IBA 2018 Rademaker ha due linee di produzione di pasticceria; una linea compatta e una linea Industriale. L'esecuzione compatta è sviluppata specificamente per le pasticcerie di medie dimensioni che vogliono produrre pasticcini su scala semi-industriale. La caratteristica unica di questa linea è il modulo Universal Croissant. Con questo modulo le aziende hanno la possibilità di aggiungere croissant al proprio portafoglio senza dover acquistare una linea di produzione di croissant aggiuntiva. In questo modo si realizza la massima flessibilità e una produzione economica.

Le macchine sono progettate per una facile pulibilità e operazioni igieniche. Gli utensili robusti garantiscono una buona ripetibilità della produzione. La facilità di manutenzione è ottenuta grazie all'accessibilità ottimale ai

moduli e degli utensili. Entrambe le linee di pasticceria sono all'avanguardia per quanto concerne la progettazione igienica e l'efficienza produttiva. Bordi arrotondati e coperture completamente aperte su entrambi i lati di ciascuna unità sono applicate su tutto il sistema. La migliore accessibilità possibile del processo si ottiene ottimizzando lo spazio tra le stazioni di lavoro. Gli strumenti collegati alla macchina sono montati con distanziatori. Questi distanziatori hanno una distanza minima di 1 pollice per favorire la pulizia. La sicurezza complessiva è garantita dall'applicazione di chiusure di sicurezza. Le coperture di sicurezza leggere, e con maniglie extra, consentono il funzionamento ergonomico. Con i bordi arrotondati, tubi, condotti, superfici angolate e una finitura superficiale liscia nella zona di produzione si ottiene una superficie della macchina facile da mantenere pulita. Il funzionamento igienico è ottenuto utilizzando cuscinetti "a vita" o non lubrificati in tutta la zona di produzione diretta. I motori ad azionamento diretto sono posizionati il più possibile al di fuori della zona di produzione diretta. Tutti i motori contengono lubrificanti H1 approvati per uso alimentare, il che comporta un rischio zero per la contaminazione da lubrificazione. Al

di fuori della zona di produzione diretta vengono applicati cuscinetti sigillati che possono essere lubrificati durante o dopo produzione. Per mantenere i rulli delle stazioni di riduzione il più puliti possibile, questi sono stati dotati di raschiatori a rulli resistenti all'usura, selezionati dopo numerosi test. Il cambio utensili è rapido e semplice grazie al Tool Assistant e al Unique Fit Tooling; questo rende le linee Rademaker estremamente facili da usare. Rademaker ha progettato l'esclusivo Tool Assistant per semplificare il funzionamento e i cambi di direzione. Contiene un elenco cronologico di strumenti. Le configurazioni di linea e le informazioni sugli utensili possono essere salvate, consentendo impostazioni di linea riproducibili e facili. Tutti i dati delle linee e degli utensili possono essere esportati sul pannello operatore, su un tablet o stampati come copia cartacea. Per rendere ancora più user friendly il Tool Assistant, le schermate a comparsa danno spiegazioni delle impostazioni. 🏠

Rademaker Italy Srl
Jos Ohmstede,
tel: +39 345 527 9508,
johmstede@rademakeritalia.it

www.rademaker.com

Perfetta omogeneità di cottura

Vaporeal possiede un'altissima capacità produttiva anche per cicli lavorativi in continuo sulle 24 ore

E' il forno tradizionale a tubi di vapore di Real Forni per eccellenza presente sul mercato da più di 50 anni, risultato della lunga tradizione ed esperienza nella progettazione e costruzione di forni. Il forno è dotato di un'importante massa termica e di un sistema di riscaldamento a tubi anulari doppi che lo **rendono unico per la sua capacità di donare al pane una cottura dolce, con una grande spinta dal suolo**. Questo garantisce una perfetta omogeneità di cottura per qualsiasi pezzatura di pane e un'altissima capacità produttiva anche per cicli lavorativi in continuo sulle 24 ore.



La nuova versione VR11 rappresenta la sintesi di tradizione e innovazione ed è garanzia di un prodotto solido, affidabile e di lunga durata nel tempo.

Tutti gli aggiornamenti apportati hanno permesso di:

- Migliorare le prestazioni ed i consumi
- Adeguare le dimensioni dei forni a quelle delle altre gamme di produzione
- Ottenere un design del forno accattivante con linee pulite e ben definite che danno stile ed eleganza ad un'attrezzatura professionale.

Sistema di riscaldamento con tubi di vapore

Il forno è riscaldato con tubi anulari del diametro di 27 mm e dello spessore di 4 mm, in acciaio, trafilati a freddo, certificati UNI 663 (norma

tedesca DIN 17175/I) e collaudati singolarmente alla pressione di 700 bar. I tubi sono a doppia mandata: per ogni camera di cottura è prevista una serie di tubi per il cielo ed una serie di tubi per la platea.

La fornace ed i canali dei fumi sono costruiti in opera con materiale altamente refrattario e gettata di calcestruzzo.

I vaporizzatori, di grandi dimensioni, inseriti nella parte inferiore del forno, direttamente sopra i canali dei fumi, producono un'abbondante quantità di vapore, sono veloci nel recupero della temperatura e la loro manutenzione è semplice in quanto accessibili dalla parte frontale del forno.

I pannelli laterali sono in acciaio

inox, la copertura superiore è formata da pannelli in lamiera zincata. Un'importante coibentazione in lana di roccia garantisce una perfetta tenuta termica.

La facciata è costruita in acciaio inox e dotata di portine camera di cottura con contrappesi bilanciati, in acciaio inox e vetro temperato.

Il quadro comandi è posizionabile nella colonna destra o sinistra a piacere. Il forno può funzionare con bruciatore a gas, gasolio, pellet oppure con combustibile solido (quale optional).

Piani di cottura sono in cemento con granulato d'argilla e rete metallica. 

www.realforni.com



a perfect bake...always



realforni.com



BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT
FORNI E ATTREZZATURE PER PANIFICI



MADE IN ITALY

Il settore dolciario e' uno dei maggiori settori di operativita' e di successo di Labelpack

Grazie alle innumerevoli soluzioni di etichettatura già sviluppate in grado di applicare una o più etichette sulla confezione, gestendo anche la stampa in linea dei dati variabili e codici a barre, vengono affrontate e risolte le più svariate problematiche di identificazione e personalizzazione dei prodotti.

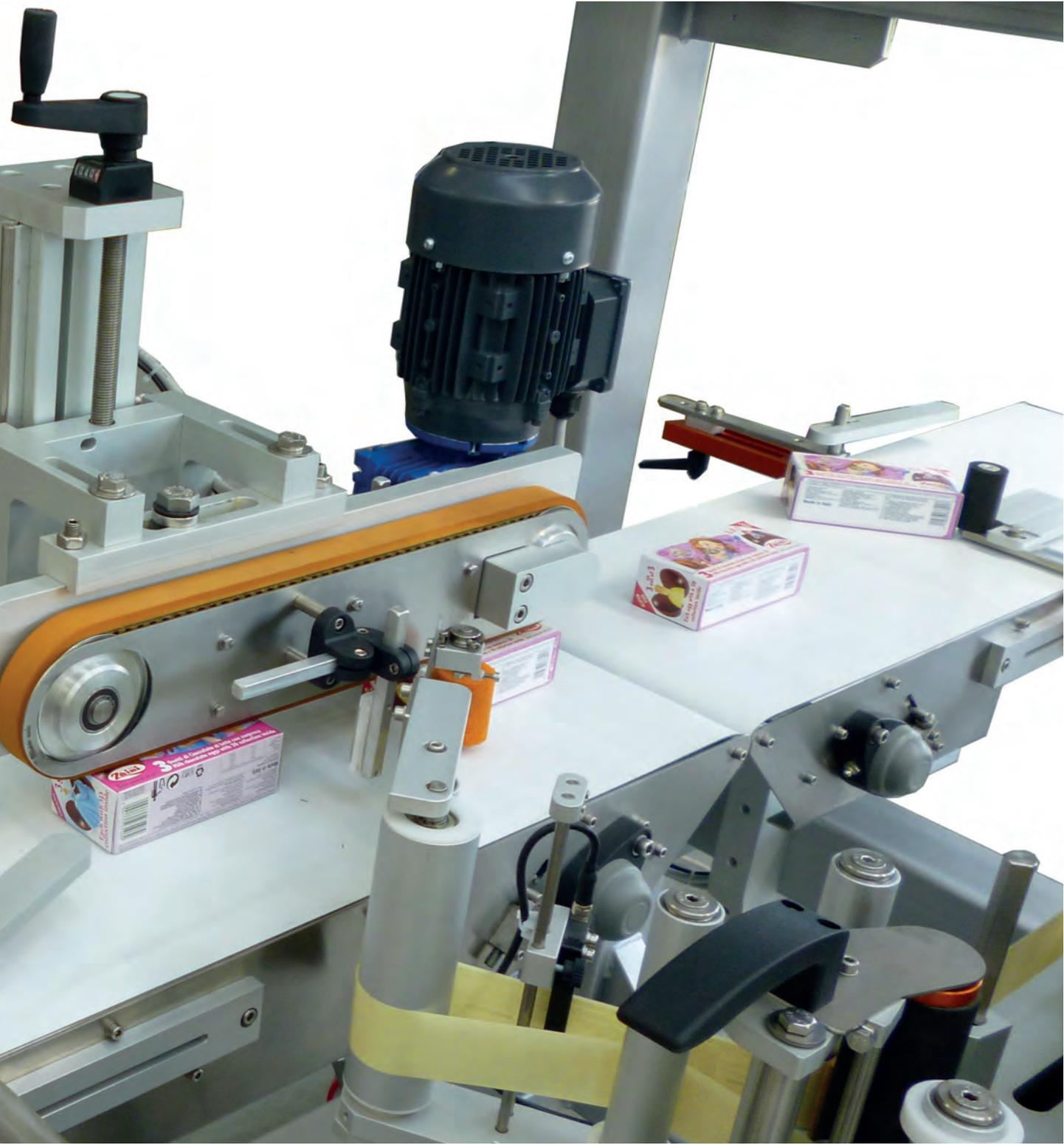
Una delle soluzioni più richieste è il sistema per l'applicazione di etichette su più lati di una confezione termoformata adatta al contenimento di torte, gelati, dessert e prodotti di pasticceria in genere. Per queste confezioni viene richiesta la possibilità di applicare una etichetta sul lato superiore ed una sul lato inferiore con la possibilità di personalizzare dati variabili riportanti ingredienti, date di produzione e scadenza, codici a barre.

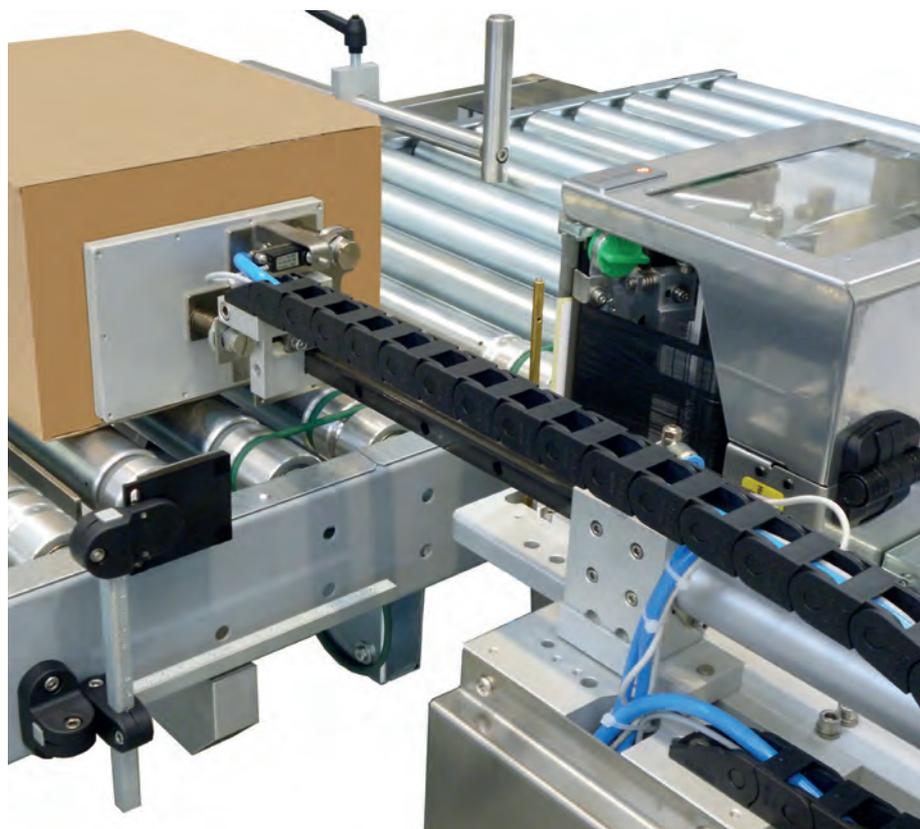
Altra soluzione molto richiesta è il sistema per l'applicazione di una sola etichetta su tre lati della confezione, lato superiore, lato frontale e lato inferiore.

Questo tipo di applicazione ha una funzione anche di sigillo di garanzia e inviolabilità della confezione stessa. Tutte queste applicazioni possono essere realizzate con l'impiego dei sistemi della serie MODULAR o COMPACT.

La soluzione al top di gamma è realizzata con i sistemi della serie MODULAR, costruiti sulla base di una struttura "open frame" in acciaio inox su cui vengono integrati i vari moduli di etichettatura







della serie LABELX per l'applicazione sul lato superiore e inferiore delle vaschette che contengono i prodotti. Il sistema è dotato di una elettronica di controllo posizionata in un quadro pensile dove è alloggiato il PLC e interfaccia operatore Touch Screen, le velocità di funzionamento sono tutte sincronizzate elettronicamente e tutte le regolazioni sono dotate di indicatori numerici per facilitare il cambio formato ed il conseguente riposizionamento alla precedente posizione.

I sistemi MODULAR possono integrare diversi sistemi di trasporto prodotto realizzati in funzione delle caratteristiche dimensionali, del peso e della forma del contenitore da

etichettare; questi sistemi di trasporto sono integrati in posizione "balconata" permettendo una facile pulizia dell'area sottostante la macchina stessa ed evitando che eventuali fuoriuscite di liquidi o del prodotto, stesso raggiungano delle parti della macchina difficilmente pulibili e igienizzabili. I moduli di etichettatura LABELX disponibili con larghezza etichetta 140 -250 mm, possono integrare tutte stampanti a trasferimento termico prodotte da DATAMAX, ZEBRA, SATO, AVERY, CAB, CARL VALENTIN, per la stampa in linea di dati variabili, codici a barre e altre informazioni necessarie alla tracciabilità dei prodotti alimentari.

Per le applicazioni entry level sono disponibili i sistemi della serie COMPACT, che comprende 8 modelli standard, innumerevoli soluzioni personalizzate e sono equipaggiati con le etichettatrici della serie LABELX JR in grado di applicare etichette con altezza fino a 140/250 mm e lunghezze fino a

350 mm. COMPACT TS, COMPACT TB e COMPACT BS sono le versioni configurate per l'applicazione di etichette sul lato superiore, inferiore o su entrambi i lati di vassoi, astucci, scatole, confezioni flow-pack e sacchetti a cuscino.

I moduli di trasporto del prodotto sono realizzati in varie versioni (cinghia piana, catene in plastica, catena in acciaio inox) e sono personalizzabili sia in larghezza che lunghezza in funzione delle dimensioni del prodotto e delle esigenze della linea di confezionamento.

Tutti i sistemi della serie COMPACT possono essere dotati di una o più unità di stampa a trasferimento termico adatte alla stampa in linea di dati variabili, codici a barre e altre informazioni sul prodotto confezionato.

Numerosi accessori e opzioni sono disponibili a completamento del sistema di etichettatura quali:

sensori per etichette trasparenti, dispositivi distanziatori, stabilizzatori prodotto e tavoli rotanti di carico e raccolta. Completano la proposta di LABELPACK per il settore dolciario le etichettatrici automatiche della serie LABELX e LABELX JR adatta ad un facile ed efficace inserimento nelle linee di confezionamento esistenti, nonché le soluzioni stampa e applica serie PandA adatte alla identificazione dei prodotti a fine linea per la successiva gestione logistica. 🏠

www.labelpack.it



www.labelpack.it

Label your world, label your life.



MODULAR MS

LABELPACK®
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.



Macchine per panifici, pasticcerie, pizzerie

La ditta ITALPAN nasce nel 1988 operando da subito nel settore delle macchine per la panificazione artigianale.

Con sede in Schio in provincia di Vicenza, l'azienda si è specializzata fin da subito nella produzione di:

- Setacci x farina
- Macchine x grissini
- Formatrici
- Baguettatrici
- Scaldataralli
- Sfogliatrici

Sono macchine che si distinguono per la semplicità ma nel contempo per l'elevata affidabilità e qualità.

Dal piccolo artigiano alla media industria, l'azienda è in grado di fornire macchine atte ad essere inserite all'interno di impianti già esistenti; infatti la ditta Italpan annovera tra i suoi clienti i più grossi produttori di macchine e forni presenti sul mercato nazionale e non. Nel mercato nazionale il marchio è ben considerato, non solo per l'affidabilità dei propri prodotti, ma soprattutto per la serietà del suo approccio commerciale che tende

alla soddisfazione del cliente come obiettivo principale. La copertura del mercato nazionale, curata direttamente da Rizzato Luca, si avvale anche della collaborazione di agenti specializzati che operano da anni in maniera professionale in questi particolari settori merceologici. Il mercato estero viene sviluppato sia per via telematica sia tramite agenti esteri che ricercano la clientela più consona alle caratteristiche della produzione Italpan. La strategia dell'azienda punta al consolidamento e al rafforzamento della propria immagine sia in Europa che negli altri continenti. Il punto di forza di Italpan sono i setacci per la farina, la baguettatrici e le grissinatrici; queste ultime coprono una vasta gamma che va dalla grissinatrice da banco ad uso familiare fino alla macchina con taglio automatico capace di produrre 60/70 kg/h di grissini. Inoltre queste macchine trovano applicazione anche per la produzione di taralli, tipico prodotto del sud Italia, zona in cui Italpan è molto conosciuta e considerata. Come nella tradizione Italpan,

grande attenzione è stata posta agli aspetti della sicurezza, nel rispetto di tutte le normative per la certificazione CE. La produzione Italpan in definitiva unisce doti estetiche a quelle funzionali in modo da fornire all'utilizzatore finale uno strumento di lavoro valido ed efficace. 🏠

www.italpan.com



IMPASTATRICE ITP F



GR25A



FORMATRICE mod. ITP 500-600



BAGUETTATRICE ITP 700

Rademaker

Specialists in food processing equipment

✓ *Qualità, efficienza e redditività.*

I clienti chiedono prodotti di altissima qualità, consegnati in tempi giusti e ad un prezzo adeguato. Rademaker comprendendo queste necessità è in grado di fornire le soluzioni più efficienti per la produzione di prodotti da forno, adatte ad ogni tipo di ambiente di lavoro. Le soluzioni proposte da Rademaker si basano sugli specifici processi di lavorazione e sui requisiti del prodotto del cliente. Tutto questo si traduce in minori costi di gestione sul mercato, con risultati massimi in termini di qualità e di ritorno sugli investimenti.

www.rademaker.com

La produzione Zambelli

Zambelli, dal 1969, produce macchine automatiche confezionatrici per i mercati del Food & Beverage e per l'industria.

I settori di applicazione

- **Food:** caffè, alimenti per l'infanzia, alimenti per animali, spezie e condimenti, olio alimentare, cibo in scatola, dadi da cucina, latte e latticini, marmellate;
- **Beverage:** acqua, vino, birra, alcolici, analcolici, bevande energetiche, succhi;
- **Industrial:** ceramica, cuscinetti, materiali per saldatura, olio lubrificante, salviette, detersivi, materiali per la casa, gadget.

I principali prodotti

- Fardellatrici

- Incartonatrici per cartone americano RSC
- Incartonatrici Wrap-Around
- Astucciatrici
- Sistemi robotizzati

I vantaggi nello scegliere un macchinario Zambelli

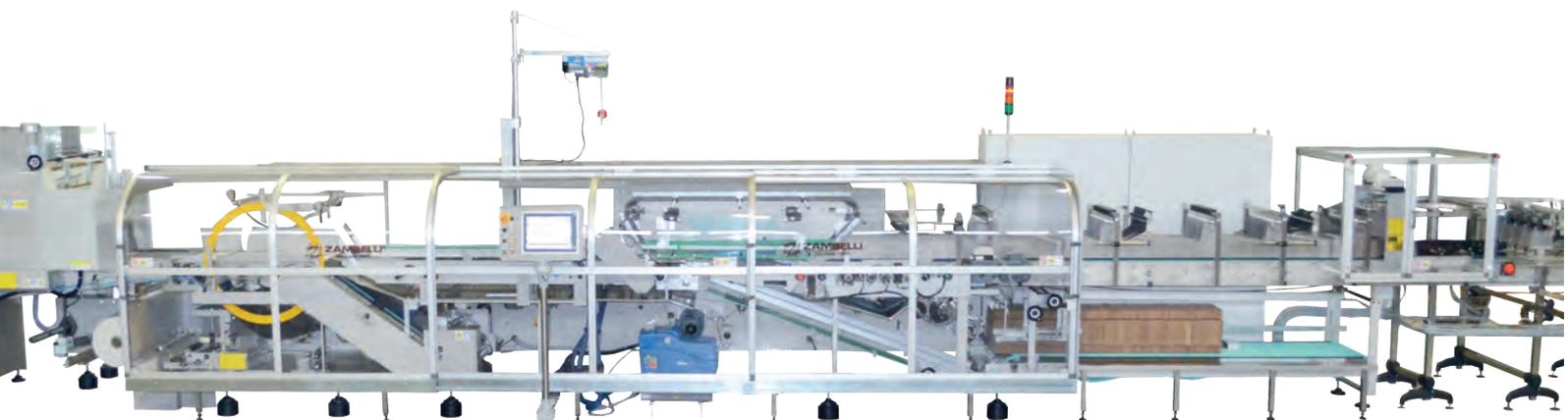
Scegliere Zambelli significa optare per la qualità in ogni fase di lavorazione: dalla manutenzione e pulizia semplificata e sicura grazie al "All-in-one-side System" che permette di avere una completa visibilità di ogni parte del macchinario; al "PLC Communication System" che dà la possibilità di controllare costantemente la pressione di alimentazione della macchina; al "Product-care System" che consente di evitare qualsiasi tipo di danneggiamento del prodotto.

Senza dimenticare l'attenzione di Zambelli per la Sostenibilità ambientale, tema fondamentale che spinge la Compagnia ad investire nella ricerca e nello sviluppo di tecniche nuove sempre più ecologiche, con il minor impatto ambientale possibile.

In questo senso, le fardellatrici Zambelli sono in grado di utilizzare film molto più sottili, così da diminuire lo spreco di materiale e di facilitarne lo smaltimento successivo.

Zambelli ascolta ogni esigenza del cliente

Il punto forte dell'Azienda è sicuramente l'altissimo livello di personalizzazione dei macchinari, ogni volta costruiti da zero per essere modellati sulle esigenze del cliente.



te. Cambi formato rapidi e sicuri, velocità modulabili, design ergonomico e alte prestazioni: le macchine automatiche confezionatrici Zambelli sono tutto questo e anche di più.

Produzione 100% italiana con export internazionale

L'headquarter si trova nel centro della Packaging Valley emiliano-romagnola: San Pietro in Casale, in provincia di Bologna.

Ogni macchina è progettata, costruita e montata nella Sede principale dalle sapienti mani di operai specializzati.

I macchinari Zambelli, però, non si fermano solo in Italia ma vengono esportati nei più importanti fulcri del settore Food, Beverage e Industrial nel mondo: Usa, Canada, Messico come principali mercati; ma anche Regno Unito, Polonia, Russia e Spagna.

Progetti per il futuro?

Zambelli cresce costantemente anno dopo anno, puntando sempre di più sulla ricerca di nuove tecnologie volte a migliorare il rapporto uomo-macchina; perché Industria 4.0 non è solo l'innovazione delle tecniche produttive, bensì è anche un cambio radicale dell'approccio lavorativo e del mindset aziendale. Welfare aziendale, sostenibilità economica, ambientale e sociale. Sono questi i temi che spingono la Compagnia a migliorarsi giornalmente, per diventare sempre più competitiva e qualitativamente migliore in ogni aspetto – dalla produzione, alla vita di tutti i collaboratori che la compongono. 🏠

**CONTATTACI E SEGUICI
SUI NOSTRI SOCIAL!**

E-mail:
zambelli@zambelli.it

Sito web:
www.zambelli.it

Facebook:
[@Zambellisrl](https://www.facebook.com/Zambellisrl)

LinkedIn:
[@Zambelli](https://www.linkedin.com/company/Zambelli)



Le farciture polacche sono sempre più popolari

Tecnologia italiana, ricetta polacca e qualità europea – è così che possiamo descrivere in breve le farciture Lauretta. I loro più grandi pregi sono la vasta gamma di gusti e la loro perfetta consistenza, adatta ad ogni tipo di prodotto di pasticceria. Le farciture sono prodotte dall'azienda Kandy, uno stabilimento di trasformazione della frutta con una tradizione più che trentennale.

Nel 2013 l'azienda ha investito in una moderna linea di produzione di farciture termostabili a base di zuccheri, creme e frutta. Vengono vendute sotto la marca Lauretta. Si adattano perfettamente a lievitati, diversi tipi di dolci e pasticcini, croissant, muffin e torte. Sono disponibili in più 20 gusti.

Lauretta è presto diventata una delle marche di farciture più popolari in Polonia. I clienti hanno apprezzato la sua buona qualità, il prezzo concorrenziale e la versatilità del suo utilizzo.

Sviluppate dal Dipartimento di Ricerca e Sviluppo, in collaborazione con esperti italiani, le ricette garantiscono un sapore eccellente ed una piena stabilità termica. Secondo le necessità possono essere utilizzate sulla superficie o all'interno. Le farciture sopportano il calore del forno fino a 230°, possono essere congelate, così come venire utilizzate a freddo.

Grazie alla perfetta elaborazione della consistenza, mantengono la forma data, cosa particolarmente importante non solo per una questione di gusto, ma soprattutto per





un effetto visivo finale. Un ulteriore pregio delle farciture Lauretta è indubbiamente la loro comodità. Sono infatti pronte all'uso, è sufficiente applicarle o dividerle in porzioni. Il produttore garantisce una riproducibilità del cento per cento: hanno sempre lo stesso sapore, lo stesso aspetto e la stessa cottura.

Le farciture Lauretta sono state più volte premiate con la Medaglia Europea, assegnata dalla più grande associazione d'impresie in Polonia, Business Centre Club. Coorganizzatore di questo concorso è il Comitato Europeo Economico e Sociale a Bruxelles, organo consultivo della UE, grazie al quale il concorso assume un carattere internazionale.

Kandy è uno stabilimento polacco di trasformazione della frutta con una tradizione più che trentennale. Dall'inizio della sua esistenza è un'azienda a conduzione familiare, con capitale proprio, gestita ora dalla terza generazione di proprie-



tari. Lo stabilimento si occupa della produzione per il settore alimentare ed è uno dei leader nel settore. Nell'offerta troviamo frutta candita (anche bio), farciture per pasticceria, gelatine pectiche, gel per decorare, glasse a specchio e altri prodotti.

Lo stabilimento rispetta tutti i requisiti dell'Unione Europea. Il personale qualificato e formato, nonché il sistema certificato ISO 22000:2006, aiutano a mantenere la più alta qualità dell'assortimento. La maggior parte della produzio-

ne è venduta nel paese. Tuttavia, l'esportazione si sta sviluppando dinamicamente e costituisce una parte sempre maggiore dell'attività dell'azienda.

Le farciture e altri prodotti vengono già venduti in una decina di paesi, dalla Grecia alla Finlandia, e anche in Spagna, Russia, Kazakistan e nella Corea del Sud. La rete di distribuzione è in continuo sviluppo e l'azienda ricerca rappresentanti in ulteriori paesi. 🏠

www.lauretta.eu/rengopastrybag



Sigep

Visit us
B5.190

Lauretta®



Tasty thermostable fillings

fruit and cream



vanilla, chocolate, crema pasticcera, raspberry 60%, blackcurrant 50%, sour cherry 50% and other

Kandy tel.: +48 600 283 829, e-mail: export@kandy.pl, www.kandy.pl

www.lauretta.eu

We are looking for distributors

Tecnopool, la migliore scelta

La storia di Tecnopool ha origine da una grande idea: progettazione, produzione e installazione di macchinari per la lavorazione di prodotti alimentari.

Una storia cominciata nel 1980 con il brevetto Anaconda: il primo nastro trasportatore progettato da Leopoldo Lago, fondatore dell'azienda. Un prodotto vincente ma soprattutto versatile, adatto a tutti i processi di produzione laddove i prodotti alimentari necessitano di essere trattati termicamente.

È stato l'inizio di una storia di successo che non si è mai arrestata, proprio come testimoniano i risultati ottenuti negli ultimi 35 anni: crescita delle vendite, sempre maggiore presenza nei mercati esteri ed evoluzione dei prodotti. La storia di Tecnopool è iniziata a Padova per poi varcare i confini nazionali ed essere raccontata in tutto il mondo.

Dalla surgelazione al raffreddamento, dalla pastorizzazione alla lievitazione fino alla movimentazione del prodotto, cottura in forno e frittura, il termine flessibilità va di pari passo con le soluzioni Tecnopool.

Prima di sviluppare un impianto, Tecnopool pensa a coloro che ne faranno uso, perché flessibilità non è solamente un fattore mentale ma anche e soprattutto un approccio lavorativo. Questo è esattamente lo scopo dell'ufficio design Tecnopool: aiuta



a stabilire un rapporto esclusivo con il cliente, basato sull'onestà, la chiarezza e la competenza. Un rapporto costruito sulla collaborazione e lo scambio di idee, che inizia dalla fase di progettazione e finisce con la costruzione del sistema.

È così che Tecnopool sviluppa impianti che sono veramente customizzati a seconda delle richieste di ciascun cliente e ogni tipo di spazio; impianti che garantiscono il massimo in termini di produttività e il minimo in termini di manutenzione.

La versatilità degli impianti Tecnopool è testimoniata dal settore in cui questi vengono applicati. Non è quindi una coincidenza che la sua tecnologia sia spesso dietro la lavorazione di un prodotto alimentare.

Surgelazione

Il know-how che Tecnopool ha acquisito le permette di garantire un metodo assolutamente all'avanguardia per il trattamento dei prodotti alimentari confezionati o sfusi, che sono trasportati su nastro e conge-

lati in una cabina con pareti isolate di spessore variabile.

Raffreddamento

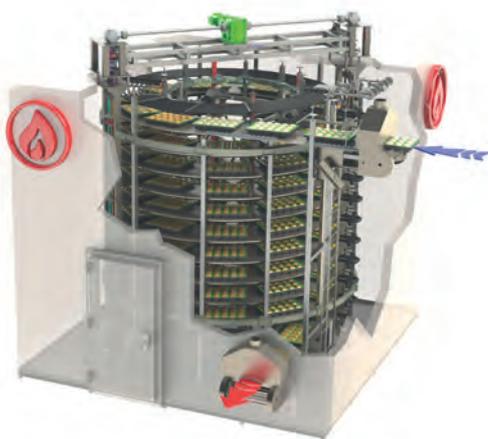
Un sistema progettato per due tipi di raffreddamento: Ambiente e aria forzata in cella. È la flessibilità che lo rende adatto ad ogni linea di produzione e ad ogni tipo di prodotto alimentare confezionato o sfuso.

Lievitazione

Tale processo delicato merita tutta la nostra attenzione. Ecco perché Tecnopool ha sempre sviluppato impianti perfettamente calibrati che non alterano le proprietà degli alimenti e che rispettano sia il prodotto finale che il consumatore.

Pastorizzazione

Per far sì che un prodotto trattato raggiunga la giusta temperatura nel tempo richiesto, è essenziale considerare attentamente ogni dettaglio; non è un caso quindi che Tecnopool progetti impianti complessi in celle isolate per trattare prodotti alimen-





tari secondo i parametri che vengono costantemente monitorati.

Forno a spirale ad olio diatermico

Tecnopool, fedele alla sua filosofia di semplificare le linee di produzione per ragioni meccaniche ed economiche, ha completato la sua gamma di impianti con un sistema di cottura a spirale che, per la sua configurazione, ottiene tutti i vantaggi di risparmio di spazio, mantenendo la linearità del processo. In questo modo, si evita l'utilizzo di sistemi moltiplicatori/demoltiplicatori di file, molto comuni nelle linee con teglie che usano forni a tunnel. Non è qualcosa di nuovo, tuttavia questa configurazione a spirale permette di sfruttare al massimo il sistema di riscaldamento progettato dalla Tecnopool per questo tipo di forno. L'assenza di ventilazione forzata ed il favorevole bilancio di volume aria/prodotto presente in cella, rispetto ad un forno a tunnel, permette di lavorare con temperature ambiente comprese tra 10 e 15°C inferiori a quelli utilizzati dai forni a tunnel, a parità di tempo di cottura. In casi speciali, secondo l'esperienza Tecnopool, queste differenze possono arrivare fino ai 30°C. In alcuni casi specifici, quando necessario, viene

installata anche una ventilazione forzata, al fine di aumentare l'effetto convettivo. La decisione tecnica, dopo anni di prove con tutti i tipi di prodotto ed in differenti condizioni di lavoro, ci ha portato a scegliere un sistema a radiatori che insieme alla configurazione della spirale, permette di ottenere un rendimento termico più elevato rispetto ad altri sistemi. Il fluido termico che scorre attraverso i tubi è olio diatermico, un sistema che è stato scelto per la sua alta prestazione termica e bassissima pericolosità. Si deve considerare che la resa di una caldaia ad olio diatermico si trova tra un 95% e 97%, rispetto al 65% di un impianto di riscaldamento ad aria o al 30% di un sistema di riscaldamento a fiamma diretta. Il nostro forno a spirale consente di risparmiare spazio, semplificare il flusso della linea di produzione e risparmiare energia.

Friggitrice ad olio termico

In base alla sua filosofia di evoluzione e crescita costanti, Tecnopool estende la sua gamma prodotti con un'altra macchina di processo che permette all'azienda di completare le sue nuove linee di produzione e soddisfare le richieste dei clienti dei settori carne, pesce, pane e dolci, snack, arachidi e

persino cibo per animali domestici: la friggitrice Tecnopool.

Perché scegliere la friggitrice Tecnopool?

Lo scambiatore ad olio termico è sommerso nella vasca di frittura per:

- Ridurre al minimo la differenza di temperatura tra la fonte di calore e la temperatura di frittura dell'olio;
- Aumentare il tempo di risposta e di adattamento della temperatura;
- Tenere l'olio di frittura il più possibile statico.

La cappa per estrazione fumi con filtri di separazione grassi, turbina ad alta efficienza e recinzione perimetrale a vetri:

- Per facilitare l'estrazione dei fumi e del vapore, e prevenire che la condensa goccioli dentro l'olio di frittura causando contaminazione;
- Per permettere l'ispezione visiva della produzione;
- Per separare e condensare l'olio in sospensione presente nei fumi, per evitare odore.

La vasca della friggitrice è completamente removibile:

- Per permettere una facile e veloce pulizia durante la manutenzione della macchina;
- Per permettere l'eliminazione degli avanzati solidi;
- Viene usata come filtro di decantazione dell'olio.

In breve, la migliore scelta per i clienti di Tecnopool. 🏠

www.tecnopool.it



Caffè' Borbone: tracciabilità globale dal chicco di caffè' alla singola cialda

L'AZIENDA, LEADER ITALIANA NELLA PRODUZIONE DI CAFFÈ, HA RESO LA PROPRIA REALTÀ PRODUTTIVA COMPLETAMENTE TRACCIABILE, IN LINEA CON LE SPECIFICHE DELL'INDUSTRY 4.0

Contesto
Bibit è un'azienda italiana di information technology che da oltre 12 anni si occupa di tracciabilità. Questa competenza ha spinto l'azienda L'Aromatika srl - Caffè Borbone, azienda leader del settore con forte vocazione all'innovazione e che punta sulle nuove tecnologie per offrire a milioni di italiani e al mondo intero l'unico e inimitabile caffè napoletano con il brand Caffè Borbone, a scegliere Bibit. Partito come progetto di tracciabilità parziale, a seguito di una serie di sviluppi ulteriori, oggi l'applicazione si inquadra perfettamente in un'ottica di trasformazione digitale. Per la realizzazione di tale progetto Bibit ha coinvolto Rockwell Automation che ha fornito le basi per creare un ambiente Industria 4.0. Grazie ai risultati ottenuti, in termini di tracciabilità globale e in tempo reale, L'Aromatika ha ottenuto la massima certificazione di sicurezza alimentare, IFS Food.

La sfida

L'Aromatika disponeva di un sistema composto da terminali custom su base PC che si limitava a effettuare la registrazione della generazione del bancale. In questo modo tutto si risolveva nella stampa di un'etichetta alla fine del ciclo produttivo che non riportava alcuna traccia di tutte le attività effettuate a monte.

La crescita continua dell'azienda e la necessità di conformità alle



Le soluzioni software di Bibit e l'architettura integrata di Rockwell Automation hanno permesso al noto produttore di caffè di ottenere la massima certificazione di sicurezza alimentare



stringenti normative a cui sono soggette le aziende alimentari, hanno fatto nascere l'esigenza di automatizzare il processo e di dotarsi di strumenti che avrebbero permesso di monitorare tutti gli eventi che occorrono sulla linea e di stabilire i presupposti per una vera e propria tracciabilità. Una volta raggiunto questo obiettivo, L'Aromatika ha espresso il desiderio di ampliare ulteriormente il progetto per arrivare a una tracciabilità a livello di macchina e interfacciare anche tutti i sistemi di stampa fino al confezionamento.

Questa estensione del progetto avrebbe permesso di ottenere un risultato che altrimenti non sarebbe stato possibile raggiungere, quello di interfacciare anche le torrefattrici dove viene fisicamente generato il caffè. Inizialmente il progetto avrebbe dovuto coprire dieci linee, in seguito si è arrivati a trenta linee e a 5 torrefattrici con un risultato di tracciabilità globale e capillare che parte dal chicco di caffè fino alla singola cialda.

La soluzione

"Siamo partiti da una situazione che prevedeva 20 PC stand alone a bordo di ogni singola linea, per arrivare oggi a una soluzione che ci permette di connettere una qualunque linea aggiuntiva, semplicemente aumentando di una unità il numero di I/O remoti che sono gestiti da un controllore programmabile (PAC) che è parte della struttura CED." afferma Gabriele Marco Ferrari, CEO di Bibit.

Il sistema di Architettura Integrata è fornita al cliente nell'arco dei due anni di sviluppo del progetto si compone di due controllori Allen-Bradley CompactLogix serie 5370 (una cpu L30ER ed una L36ER), di una trentina di moduli Allen-Bradley POINT I/O remoti, più altri sei per le torrefattrici.

Tutti questi componenti comunicano tra loro e con i server tramite una rete EtherNet/IP. Il PAC Allen-Bradley CompactLogix L30ER gestisce una dozzina di I/O remoti mentre il CompactLogix L36ER ne gestisce diciotto. Il tutto con un tempo di update di tre millisecondi grazie alla velocità garantita dai PAC di Rockwell Automation. I PAC comunicano direttamente con il server sul quale risiede il database SQL di Microsoft dove vengono registrati tutti i dati così come tutte le richieste che provengono dalle linee.

L'infrastruttura di rete con protocollo EtherNet/IP permette ai PAC di gestire in automatico anche i carichi di magazzino per la parte di consumi, di produzione e anche quella relativa alla torrefazione con carico del caffè torrefatto e scarico del crudo.

Oltre a fornire i dati per la tracciabilità, i PAC che comunicano con un server intermedio trasmettono gli stessi dati al software di contabilità permettendo di registrare il carico

del semilavorato, del prodotto finito a magazzino così come lo scarico dei componenti.

"È stato automatizzato un processo che, proprio per le sue dimensioni, sarebbe stato estremamente oneroso in termini di costi e tempi gestire manualmente e che, dal punto di vista della tracciabilità, sarebbe stato impossibile realizzare" continua Ferrari.

Risultati

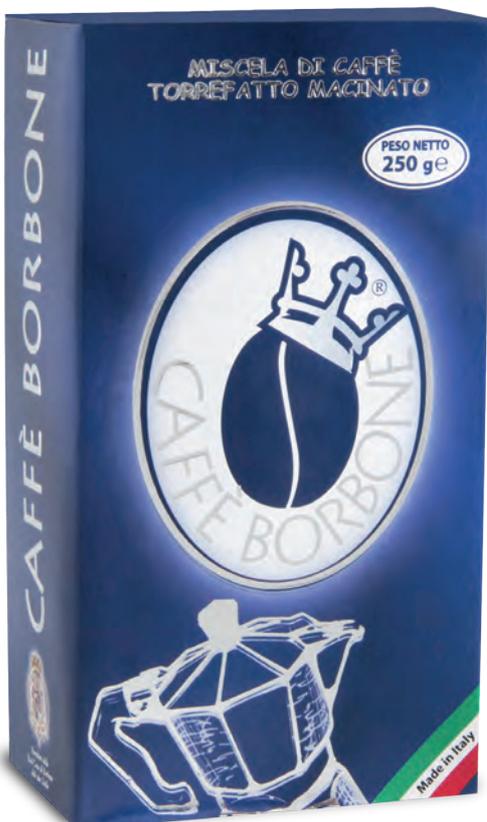
Il principale risultato per L'Aromatika è stato l'ottenimento della certificazione di sicurezza alimentare IFS Food a testimonianza di una tracciatura esaustiva e capillare che per il settore rappresenta una condizione obbligatoria per poter operare con una serie di committenti come, ad esempio, la grande distribuzione organizzata.

Grazie alla soluzione fornita, L'Aromatika oggi è in grado di tracciare il processo nella sua globalità, dal ricevimento del caffè che viene registrato e associato a un lotto, al carico nelle torrefattrici e alla prima operazione di miscelazione.

Le torrefattrici sono dotate di un PAC autonomo, interfacciato direttamente con un PAC Allen-Bradley serie 5380 che raccoglie i dati delle singole torrefazioni e tiene traccia dei passaggi di trattamento del caffè.

Una volta pronto il caffè, viene definito il contenitore e contemporaneamente viene effettuata una registrazione di scarico del materiale prodotto e di carico del semilavorato o caffè cotto. Questo è il primo effetto della tracciabilità che impatta anche sui carichi e scarichi di magazzino.

"Per ciò che concerne le linee ci siamo interfacciati al protocollo tramite I/O digitali, in questo modo anche in presenza di macchine più



datate, è possibile per il sistema monitorarne lo stato e fornire un feedback in caso di guasto, tracciare la velocità di produzione e la frequenza produttiva, anche in termini di velocità - quanti pezzi realizzati al minuto e quanti all'ora - offrendo una serie di dati che poi possono essere utilizzati dalla proprietà per valutare l'efficienza delle linee così come degli addetti. Inoltre il sistema gestisce dispositivi sulla linea come ad esempio i laser che provvedono alla marcatura diretta e che tracciano una correlazione sulla cialda, mettendo a disposizione informazioni sulla quantità di cialde realizzate, tracciandone la collocazione all'interno delle diverse scatole, quindi delle scatole nei diversi bancali, fino al destinatario del singolo bancale." continua Ferrari.

Di recente è stata aggiunta anche la tracciabilità dei materiali di confezionamento utilizzati per questa attività.

Per qualsiasi confezione di cialda viene registrato il tipo di alluminio,

di carta filtro e di qualunque componente associato alla produzione della singola cialda che è marcata univocamente. In qualsiasi momento è possibile quindi risalire a informazioni sul destinatario finale della singola cialda così come determinare il lotto di film, di carta filtro o materiale che sia stato utilizzato nella sua produzione.

Questo sono risultati impagabili per il cliente che, oltre alla possibilità di monitorare in real time l'andamento della linea, ha la possibilità in qualsiasi momento di intervenire qualora fosse necessario ritirare dal mercato un lotto. È un progetto estremamente innovativo e in linea con i paradigmi introdotti dal modello Industria 4.0 pur essendo partito in anticipo rispetto all'omonimo piano governativo e si inquadra perfettamente nell'approccio Connected Enterprise di Rockwell Automation.

"Abbiamo scelto di utilizzare i PAC di Rockwell Automation poiché le loro prestazioni rispondevano perfettamente ai requisiti del progetto, Per avere una tracciabilità così fine era necessaria una velocità elevata a supporto di interrogazioni e richieste continue di dati.

La semplicità di programmazione e il fatto che siano nativi EtherNet/IP sono stati altrettanto determinanti. La particolarità di questa applicazione risiede nel fatto che, avendo scritto noi i protocolli direttamente a bordo del PAC, sfruttando l'interfaccia socket, abbiamo reso possibile una comunicazione diretta tra controllori, server e database centrali, senza bisogno di utilizzare dispositivi nel mezzo. I PAC di Rockwell Automation ci permette-

vano la libertà di scrivere ciò che volevamo, senza vincoli, grazie anche alla flessibilità del linguaggio di programmazione Structured Text. Nessun'altra marca ha le stesse potenzialità e le stesse prestazioni.

Inoltre per noi è stato fondamentale il supporto e la competenza del team di Rockwell Automation che, associata alla nostra ha permesso di portare a termine con successo e in tempi brevi un progetto così complesso. Se dovessi riassumere in una frase quanto ho detto fino ad ora direi, ottimo prodotto con un ottimo supporto". conclude Ferrari.

Sfida: Disporre di una tracciabilità globale e capillare lungo tutto il processo, dal lotto di caffè crudo alla singola cialda

Solutions

È stata installata una soluzione di Integrated Architecture Rockwell Automation, che include:

- Allen-Bradley CompactLogix serie 5370 - CPU L30ER, L36ER
- Allen-Bradley CompactLogix serie 5380 - CPU L306ER
- Allen-Bradley Point I/O Remoti
- Infrastruttura EtherNet/IP
- Significativo supporto tecnico Rockwell Automation Italia

Risultati:

- Tracciabilità completa e globale di tutto il processo
- Conseguimento della massima certificazione di sicurezza alimentare, IFS Food.
- Disponibilità di dati per l'analisi e la misura dell'efficienza delle linee e del personale. 🏢

www.rockwellautomation.com



**Rockwell
Automation**

Al carcere di Mantova si insegna a fare il caffè espresso

Una macchina La San Marco è stata protagonista del 1° corso di caffetteria che ha formato 11 detenuti con le tecniche base e i fondamenti di Latte Art

L'arte di fare il caffè come possibilità di riscatto. È questa la visione alla base del progetto di sostegno promosso dall'Associazione volontari "Centro Solidarietà Carcere" di Mantova al quale ha recentemente preso parte La San Marco Spa, storica azienda di Gradisca d'Isonzo (GO) produttrice di macchine da caffè, macinadores e altre attrezzature professionali per bar a ristoranti, tra le più conosciute al mondo.

Avviato lo scorso mese di ottobre, con una prima edizione che ha riscosso grande successo sia da parte degli organizzatori che dei partecipanti, il progetto ha coinvolto 11 detenuti della Casa Circondariale di Mantova in un corso accelerato di caffetteria suddiviso in tre diverse giornate, per una durata totale di 18 ore.

Alla guida del corso, la trainer Renata Zanon, vincitrice della tappa Espresso Italiano Champion 2018 di Conegliano (TV), che ha accompagnato i partecipanti alla scoper-



San Marco 100 TOUCH 2 Grupp

ta delle regole d'oro per l'estrazione di un buon caffè espresso e delle tecniche fondamentali per la creazione di gustosi cappuccini e Latte Art. Al termine delle lezioni, ciascun partecipante è stato sottoposto ad un piccolo esame finale ed ha ottenuto un attestato di frequenza che potrà essere esibito ai fini del reinserimento nel mondo del lavoro.

Il progetto, patrocinato dall'Ing. Giuliano Bianchi della Lubiam srl di Mantova, ha visto l'esclusiva fornitura di un modello automatico 100 Touch La San Marco con il quale alunni e insegnante hanno potuto cimentarsi in entusiasmanti prove pratiche e dimostrazioni. Tra gli sponsor dell'iniziativa, anche la

friulana Latte Vivo e la veneta Der-sut Caffè, che hanno messo a disposizione dei corsisti latte fresco e profumate miscele di caffè.

"Poter far pratica utilizzando una macchina La San Marco ha significato molto per i ragazzi." - racconta la Zanon - "Il modello utilizzato, infatti, non solo li ha proiettati in una dimensione professionale reale, simile a quella che mi auguro possano trovare una volta usciti dal carcere, ma ha anche permesso loro di comprendere l'importanza di lavorare con una macchina affidabile e sicura, in grado di garantire la massima qualità del prodotto in tazzina". ☺

www.lasanmarco.it





motion? plastics!

Componenti e cuscinetti iglidur® autolubrificanti conformi alle direttive 10/2011 UE e FDA



25anni
igus[®]
italia

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

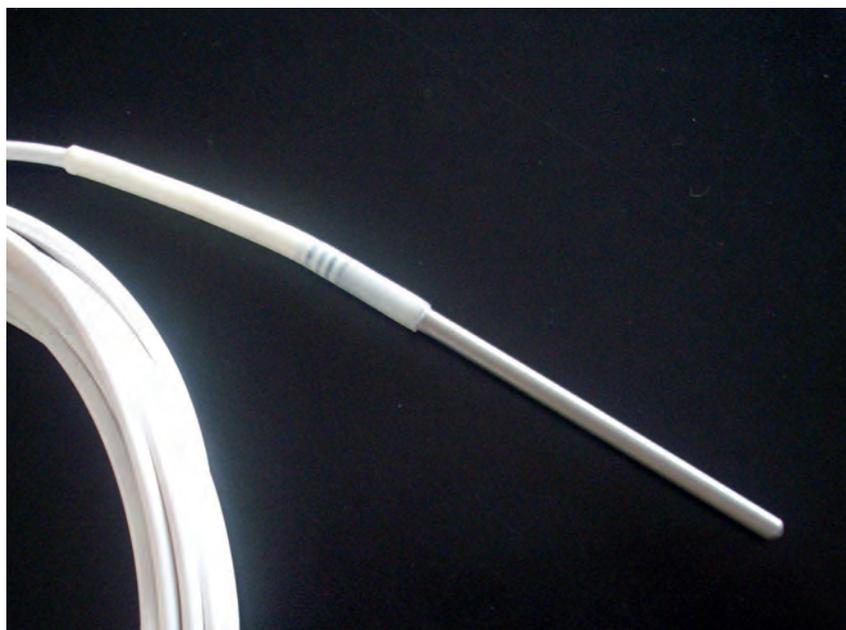
igus[®] srl
Via delle Rovedine, 4
23899 Robbiate (LC)

Gestione sicura della temperatura

Nel corso degli anni CAP IT si è evoluta fino a trasformarsi in un punto di riferimento internazionale della tecnologia di misurazione, e oggi propone anche sensori per alte pressioni e ambienti Atex

Oltre 35.000 sensori di temperatura prodotti ogni anno e settore termocoperte in continua crescita, una percentuale di resi e reclami vicina allo zero, oltre quindici anni di Certificazione di Qualità, capacità di adattamento a ogni situazione critica, consegna merci in pochi giorni (anche just in time), processi produttivi interamente controllati, laboratorio di taratura interno, servizi di progettazione e ingegnerizzazione, interventi sul campo: sono le qualità che CAP IT offre alle aziende alimentari per soddisfare le loro esigenze applicative. Grazie a un approccio innovativo, le soluzioni per la gestione della temperatura sono completamente personalizzabili.

CAP IT è in grado di fornire una gamma completa di sensori di temperatura, termocoppie e termoresistenze (RTD) per rilevazioni leggere o impegnative, anche in presenza di elevate pressioni e per ambienti Atex. Il range di temperatura va da -200 a oltre 1800 °C. Dai più tradizionali ai più sofisticati, tutti i prodotti sono costruiti secondo le specifiche del cliente e personalizzati in base alle sue esigenze. Le tecniche di costruzione prediligono l'uso dell'ossido di magnesio, sensori al platino, acciai inox Aisi 316 e materiali di alta qualità in generale, conformemente a tutte le normative principali di riferimento (ANSI, DIN, IEC, UNI). La produzione è supportata da un laboratorio di taratura interno che opera secondo gli standard Accredia.



Sensori per autoclavi e sterilizzatori

Tra i fiori all'occhiello dell'azienda vi sono i sensori di temperatura PT100 per applicazioni alimentari e farmaceutiche in sterilizzatori e autoclavi a vapore saturo, immersione in acqua e applicazioni in ossido di etilene. Come parte integrante e fondamentale del processo, le sonde di temperatura sono esposte a condizioni molto gravose di temperatura, umidità, vuoto e pressione. Nonostante sembrino prodotti strutturalmente semplici, insieme al sensore di pressione rappresentano un componente chiave per garantire durata e affidabilità. Per garantire un prodotto performante in tutte le condizioni, la costruzione avviene sulla base di un know-how specifico, personale specializzato e precisione. Totalmente Made in Italy, il parco sensori PT100 per autoclavi e ste-

rilizzatori è il frutto di uno studio attento sui materiali e i processi costruttivi. Sono in grado di resistere nel tempo anche dopo innumerevoli cicli, garantendo l'isolamento, la precisione di misura, la funzionalità e la robustezza. La loro flessibilità e maneggevolezza facilita il lavoro degli operatori. La serie PT100 si affianca all'ampia gamma di sensori CAP IT per processi di sterilizzazione diversi dall'autoclave come i sensori per forni, per convalida, per impianti di processo, per sterilizzatori ETO anche certificati Atex in esecuzione sia Ex d che Ex ia. 

www.capitsolutions.it



“Ovunque ci sia necessità di **misurare o gestire la temperatura** di un corpo solido, liquido o gassoso esiste per noi la possibilità di offrire un servizio.”

Pietro Cappelletti

CAP IT è leader in Italia nella progettazione e produzione di sensori di temperatura a termocoppia e termoresistenza, termocoperte e sistemi scaldanti, oltre a rapporti e certificazioni di taratura e servizi a 360° sulla gestione della temperatura. Prodotti specifici ed altamente personalizzati, rispondenti alle più esigenti necessità ed ai più elevati standard qualitativi.

“Ovunque ci sia necessità di misurare o gestire la temperatura di un corpo solido, liquido o gassoso esiste per noi la possibilità di offrire un servizio.” Pietro Cappelletti

Olio sintetico negli alimenti? No, grazie.

Nei moderni impianti produttivi l'aria compressa è una componente essenziale utilizzata in molti aspetti della produzione e preparazione del cibo: dalla movimentazione al confezionamento è fondamentale che sia pulita e asciutta per mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto e garantirne la sicurezza. Pertanto, quando serve aria compressa pulita non si può scendere a compromessi sulla qualità, è necessario utilizzare compressori oil-free.

Atlas Copco è stata la prima azienda produttrice di compressori a ricevere la certificazione "Class Zero" per i propri compressori oil-free, compresi quelli della serie AQ, SF e Z relativamente alla normativa ISO 8573-1:2010.

Cosa vuol dire compressore con certificazione "Class Zero"? ISO8573-1:2010

I compressori, aspirando aria ambiente, immettono nel sistema inquinanti quali: vapore acqueo e pulviscolo. A valle della compressione il refrigeratore raffredda l'aria compressa ed il vapore acqueo condensa formando acqua liquida (tipicamente rimossa dagli scaricatori integrati nel compressore) e aerosol d'acqua. Utilizzando un compressore lubrificato con olio si introducono nel processo anche piccole quantità d'olio sotto forma di: olio liquido, aerosol d'olio e vapori d'olio. Tutti questi 6 inquinanti, diffondendosi lungo l'impianto possono creare ruggine, incrostazioni e, a seguito di sbalzi termici, creare residui di acqua liquida che potrebbero favorire la proliferazio-



Atlas Copco



ne microbiologica. La norma che definisce le classi di purezza dell'aria compressa è la ISO 8573-1:2010 che raggruppa questi inquinanti in tre macro- famiglie (Particelle solide, Acqua ed Olio) e può essere così riassunta:

CLASSI DI PUREZZA	Polveri/Particelle solide			Acqua		Olio (liquido, aerosol, vapore)
	Numero di particelle per m ³			Punto di rugiada in pressione		Concentrazione
	0.1 < d* ≤ 0,5 µm	0.5 < d* ≤ 1,0 µm	1.0 < d* ≤ 5,0 µm	°C	°F	mg/m ³
0	Definita dall'utilizzatore o dal fornitore dell'apparecchiatura e più rigorosa della Classe 1					
1	≤ 20.000	≤ 400	≤ 10	≤ -70	≤ -94	≤ 0,01
2	≤ 400.000	≤ 6.000	≤ 100	≤ -40	≤ -40	≤ 0,1
3	-	≤ 90.000	≤ 1.000	≤ -20	≤ -4	≤ 1
4	-	-	≤ 10.000	≤ 3	≤ 37,4	≤ 5
5	-	-	≤ 100.000	≤ 7	≤ 44,6	-
6	-	≤ 5 mg/m ³	-	≤ 10	≤ 50	-

* d = diametro della particella.

Condizioni di Riferimento: 20°C, pressione atmosferica 1bar(a) e pressione relativa del vapore acqueo 0. Umidità misurata ai valori di pressione della linea.

Esistono diversi sistemi di trattamento dell'aria compressa (filtri, torri con carboni attivi, catalizzatori, etc.) progettati per catturare e rimuovere i residui d'olio, ma si sono valutati i rischi residui/potenziati causati dall'eventuale malfunzionamento di uno di questi dispositivi?

Perché rischiare di contaminare gli impianti e compromettere il brand aziendale quando si può avere la certezza di avere zero rischi di contaminazione nella produzione e nel confezionamento utilizzando compressori oil-free?

Utilizzando un compressore oil-free si eliminano anche gli annosi problemi di gestione/smaltimento delle condense oleose che affliggono invece i compressori ad iniezione d'olio.

Compressori "Oil-free" o compressori "oil-less"?

Negli ultimi anni le aziende più esigenti stanno iniziando a richiedere compressori oil-less: di cosa si tratta? Un compressore si defi-

nisce oil-free quando la compressione dell'aria aspirata avviene senza l'utilizzo di olio all'interno della camera di compressione; quest'ultimo può essere presente in altre parti della macchina non a contatto con il circuito dell'aria (es. scatola ingranaggi).

Un compressore si definisce oil-less quando oltre ad essere oil-free non presenta olio in nessuna parte della macchina.

Atlas Copco è in grado di soddisfare qualsiasi esigenza del Cliente: in affiancamento alla rinomata gamma "Z oil-free", siamo infatti in grado di offrire altre due tecnologie di compressori "oil-less":

- vite ad iniezione d'acqua: AQ VSD
- scroll: gamma SF / SF+

Compressori "oil-less" in pillole.

La sigla "AQ VSD" identifica il più innovativo compressore a vite oil-free: monostadio, ad iniezione d'acqua, raffreddato ad aria o ad acqua è azionato da un motore elettrico a velocità variabile.

A differenza dei normali compressori oil-free è in grado di raggiungere 13 barg di pressione con una efficienza energetica inferiore di oltre il 10% rispetto all'equivalente compressore oil-free bi-stadio.

La sigla "SF / SF+" identifica un compressore volumetrico di tipo "SCROLL".

Il compressore può avere da uno a quattro stadi indipendenti tra loro, gestiti dal controllore elettronico MK5g che oltre a ripartire le ore di usura dei vari elementi li gestisce al fine di mantenere costante la pressione di rete. Compatti e silenziosi con potenze da 1kW a 22kW possono essere installati anche in locali con presenza di operatori.

Atlas Copco è in grado di soddisfare ogni esigenza del Cliente, rispettando e garantendo la qualità del prodotto finale, con tecnologie innovative, diversificate e sostenibili che permettono risparmi energetici senza pari. 🏠

www.atlascopco.it

Alimenti 100% oil-free

Quando serve aria compressa pulita e oil-free, non si può scendere a compromessi sulla qualità.

I compressori Atlas Copco serie AQ rappresentano la tecnologia più innovativa nei compressori d'aria oil-free, unendo i vantaggi di un compressore a vite con la garanzia di aria 100% oil-free.

La qualità dell'aria è fondamentale per preservare il processo di produzione alimentare o di bevande e la reputazione del prodotto finale.

www.atlascopco.it

info.ct@it.atlascopco.com

Sustainable Productivity

Atlas Copco



Esperienza e passione

Nella produzione di macchine per l'industria alimentare

Alba & Teknoservice S.r.l., con oltre 30 di anni di esperienza nell'industria della pasticceria e della panificazione, produce linee automatiche e semiautomatiche per croissant, così come macchine per pasta sfoglia, tavoli di lavoro, gruppi di laminazione multi-testata, intagliamenti, unità avvolgitrici per croissant vuoti e ripieni. La forza dell'azienda è basata sui molti anni di esperienza al servizio dei nostri clienti, offrendo consulenza, progetti e tecnologia ad aziende di rilevanza mondiale, sia a costruttori di macchinari che a produttori di pasticceria e panificazione. Alba & Teknoservice realizza soluzioni personalizzate e garantisce un servizio assistenza di grande esperienza e prontezza.



CRACKER E PANIFICATI GLUTEN FREE, VEGANI, BIOLOGICI, INTEGRALI, AI CEREALI...

ALBA & Teknoservice propone una nuova gamma di linee per prodotti in forte ascesa, quali cracker e panificati gluten free, lactose free bio, vegani e similari.

La richiesta sempre maggiore da parte dei nostri clienti e del mercato ci ha portato a sviluppare linee specializzate a produrre questo brand di prodotti che ovviamente ha un successo sempre maggiore in tutto il mondo.

Prodotti molto semplici a livello di ingredienti e nell'aspetto, ma dal gusto ricco e dalla grande qualità; dedicati al sempre più gran numero di intolleranti al glutine e a coloro che vogliono apprezzare un nutrimento sano.

Bruschette, ciabatte, panini, crostini, cracker classici o aromatizzati: quanto la vostra tradizione e



ALBA BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

la vostra fantasia possono realizzare, dalla linea artigianale dalle dimensioni contenute all'impianto industriale.

Sistemi di estrusione speciali, linee di laminazione, banchi di formatura: tutto concepito per lavorare paste delicate come quelle

senza fibra glutinica, che grazie ai nostri 30 e oltre anni di esperienza possiamo fornire.

Tutto questo sempre tenendo conto dei bisogni del cliente e del rispetto per il prodotto, elementi che ci portano ad allontanarci dalla standardizzazione dei nostri macchinari in nome della ricerca continua di soluzioni ad hoc per ogni cliente, personalizzabili nelle dimensioni, nella produttività e nel costo.

LINEE PIZZA ALBA GLUTEN FREE: Scegli il meglio

Esperienza, passione, innovazione e soddisfazione sono i cardini della filosofia di lavoro di ALBA & Teknoservice. Questi fattori hanno portato ALBA a realizzare Linee Pizza Gluten Free estremamente performanti e personalizzabili, linee che stanno avendo enorme successo a livello mondiale.

I concetti alla base di queste macchine sono stati esibiti e dimostrati durante l'ultima fiera IBA 2018 a Monaco, con grande soddisfazione dei clienti e dei visitatori.

Queste linee con pressatura a freddo si avvalgono di dispositivi sincronizzati che garantiscono accuratezza e regolarità nel processo, così come soluzioni innovative per la lavorazione delle palline, sempre con possibilità di automatizzare i processi successivi alla Linea.

La crescente richiesta da parte dei nostri clienti e del mercato ci ha portato a sviluppare linee specializzate per il Gluten Free, che sta avendo sempre più successo ed estensione nel mondo.

Prodotti semplici in termini di ingredienti e aspetto, la qualità e il gusto sono in grado di soddisfare anche la clientela più esigente.

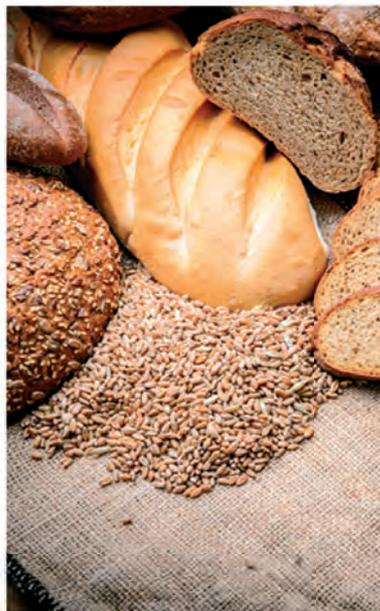
Tutto è concepito e disegnato per lavorare con una pasta molto delicata come quella senza glutine. Ciò è possibile grazie agli oltre 35 anni di esperienza di ALBA nel settore.

Tutto questo tenendo sempre in considerazione i bisogni del cliente e il rispetto per il cliente, elementi che ci hanno portato a specializzarci in macchine personalizzate.

Contattate il nostro reparto tecnico/commerciale per maggiori informazioni o inviateci le vostre richieste tramite il nostro sito www.albaequipment.it

il nostro canale youtube <http://www.youtube.com/user/ALBAEQUIPMENT>

o scrivendo a info@albaequipment.it



Gluten free



Lactose free



Vegan



Bio

EQUIPMENT SUITABLE FOR ANY KIND OF DOUGH



ALBA & Teknoservice S.r.l.
Via delle Industrie, 26
Villafranca Pad. (PD) 35010
Tel: +39 049 9070380
Fax: +39 049 9074042
www.albaequipment.it



Al 40° Sigep l'Exploit del caffè': arriva il World Coffee Roasting Championship, il grande evento mondiale del caffè'

Oltre 20 Nazioni si sfidano per proclamare la migliore torrefazione del chicco più amato al mondo

Il prestigioso appuntamento arricchisce ulteriormente la presenza in fiera del comparto caffè insieme alle finali di tutti e 7 i campionati italiani validi per il circuito World Coffee Event

Sempre più attenzione al piccolo chicco di caffè. Per la prima volta arriverà a SIGEP (quartiere fieristico di Rimini, 19-23 gennaio 2019) il World Coffee Roasting Championship, itinerante competizione mondiale che premia l'eccellenza nella torrefazione del caffè. Il Salone internazionale del dolciario artigianale, a firma Italian Exhibition Group, accoglierà i migliori professionisti internazionali di un settore che l'ultimo report Ico (International Coffee Organization) stima abbia una produzione mondiale 2017-2018 di 159,66 milioni di sacchi di caffè verde (9,58 milioni di tonnellate). In Italia (dati Fipe) il 97% delle persone adulte consuma quotidianamente caffè e nei 149mila bar si preparano quotidianamente 175 tazzine in media al giorno.

L'appuntamento a Sigep 2019 ha già in programma la partecipazione di oltre venti Paesi (Australia, Brasile, Cina, Germania, Grecia, Italia, Giappone, Messico, Norvegia, Polonia, Romania, Russia, Corea del Sud, Spagna, Svezia, Svizzera, Taiwan, Thailandia, Turchia, Ucraina, Regno Unito e Usa) ed è inserito ufficialmente in un calendario di eventi del World Coffee Events con appuntamenti svoltisi in Olanda, Sud Africa, Cina e Brasile. Al World Coffee Roasting Cham-



pionship sarà dedicato il pad. D3, con le gare che si svolgeranno da domenica 20 a mercoledì 23 gennaio. I concorrenti saranno valutati in base alle loro prestazioni valutando la qualità del caffè verde (classificazione del caffè), sviluppando un profilo di tostatura che accentua al meglio le caratteristiche desiderabili di quel caffè e sull'ultima tazza di caffè tostato. Nei Paesi partecipanti si sono svolte in questi mesi le selezioni valide per l'accesso al mondiale. In gara per l'Italia ci sarà Emanuele Tomassi, il vincitore incoronato a SIGEP 2018. Insieme ad altre competizioni sulla bevanda calda, il Campionato di tostatura annovera già un passaggio a Rimini nel 2014 in occasione del World of Coffee, manifestazione internazionale organizzata in Europa da SCAE (Specialty Coffee Association of Europe), ora divenuto SCA (Specialty Coffee Association) ospitato dal quartiere fieristico per esaltare insieme la cul-

tura del caffè. Un prestigioso e atteso appuntamento quello del Campionato Mondiale di Torrefazione, che nel 40° anniversario di SIGEP allarga ulteriormente la grande proposta fieristica dedicata al comparto caffè. Solo a SIGEP, infatti, si svolgono tutte le finali dei 7 campionati italiani baristi che selezioneranno gli ambasciatori del tricolore al World Coffee Events, considerato l'Oscar internazionale del caffè. Una disciplina professionale - la torrefazione del caffè - dove l'Italia ha recentemente brillato per l'approfondito know-how grazie alla medaglia d'oro che Rubens Gardelli si è aggiudicato nell'ultima edizione del Campionato, in Cina a Guanzhou. Sono circa 700 i torrefattori presenti in Italia, un settore in continua crescita che a SIGEP trova la più autorevole piazza di visibilità e slancio per il business internazionale. 🏠

www.sigep.it

Riso Scotti, l'eccellenza italiana del riso, sceglie l'efficienza energetica di AB

Continuare a crescere a livello nazionale ed internazionale mantenendo ben saldi i principi dell'alta qualità attraverso una politica "green" legata all'efficienza energetica: questi i comuni denominatori di due aziende come AB e Riso Scotti, leader nei loro rispettivi settori. In considerazione degli elevati consumi di energia elettrica e termica richiesti dai processi produttivi e nell'ottica di una razionalizzazione nell'utilizzo delle fonti di energia fossile, con conseguente risparmio economico e miglioramento della condizione ambientale relativamente ai gas serra, Riso Scotti, gruppo leader nell'alimentare industriale risiero europeo, ha deciso di installare un impianto di cogenerazione per la produzione di energia elettrica e termica, che è stato inaugurato a dicembre dello scorso anno, presso lo stabilimento di Pavia.

Le aziende di questo settore sono grandi "consumatrici" di energia termica ed elettrica all'interno della loro filiera con importanti ricadute sia a livello di costi che sull'ambiente; la cogenerazione è quindi la soluzione ideale per far fronte alle esigenze di queste realtà. Riso Scotti è la capogruppo di un team di aziende ad alto contenuto tecnologico, alcune specializzate nella coltivazione, ricerca e sperimentazione, altre nella lavorazione, trasformazione e commercializzazione del riso. Tradizione, tecnologia e investimenti si



traducono in prodotti pensati per il consumatore che sa scegliere, che è al centro dei pensieri della Riso Scotti e ne ispira la ricerca. Il Gruppo pone grande attenzione, oltre che alla qualità ed all'eccellenza dei propri prodotti, anche

all'efficienza energetica e alla salvaguardia ambientale; per questo motivo ha scelto AB, leader del proprio settore a livello internazionale, per progettare e realizzare l'impianto di cogenerazione nello stabilimento di Pavia. L'energia

elettrica generata verrà integralmente utilizzata dal sito produttivo, così come l'energia termica, con un risparmio notevole sia a livello economico sia a livello di emissioni di gas serra in atmosfera.

L'impianto di Pavia

L'attività dello stabilimento Riso Scotti di Pavia prevede la trasformazione, la lavorazione e la commercializzazione, in proprio e per rappresentanza, di riso, di derivati e di sottoprodotti. L'impianto AB, che è stato inaugurato a dicembre 2017, della Linea ECOMAX® Natural Gas (ECOMAX® 27 NGS) è alimentato a gas naturale ed è una soluzione modulare in container, di potenza elettrica nominale pari a 2.679 kW e con potenza termica nominale di 2.446 kW, di cui 1571 kW impiegati per la produzione di acqua calda e 875 kW per la produzione di vapore.

Il nuovo impianto produce energia elettrica che, al netto dei consumi delle apparecchiature ausiliarie verrà integralmente consumata dal sito produttivo dell'azienda;

mentre l'energia termica prodotta dal sistema di raffreddamento dei gas di scarico e del motore verrà impiegata nel processo produttivo, come ad esempio per il funzionamento degli essiccatoi.

L'operatività del gruppo cogenerativo è pari a circa 8.000h/anno. L'impianto, per le sue caratteristiche, può essere considerato cogenerativo ad alto rendimento ed è stato progettato per rispettare ampiamente i limiti per motori a gas naturali portati nel D.Lgs 152/2006-Norme in materia ambientale. L'impianto è dotato di sistema di analisi in continuo delle emissioni in atmosfera per i parametri CO, NOX, NH3, O2, temperatura e umidità, portata e stato impianto, collegato ad un sistema di monitoraggio in grado di effettuare elaborazione e archivio dei dati misurati. 🏠



DATI CARATTERISTICI DEL COGENERATORE DI PAVIA

PCI gas naturale	kWh/Nm3	9.5
Consumo gas naturale	Nm3/h	617
Potenza introdotta	kW	5.860
Potenza meccanica erogata	kW	2.745
Potenza elettrica erogata	kWe	2.679
Potenza termica recuperabile raffreddamento motore (acqua calda)	kWt	2.446
Rendimento elettrico effettivo	%	45,7
Rendimento termico effettivo	%	41,7
Rendimento complessivo effettivo	%	87,4

CHI È AB

(www.gruppoab.com)

Fondato a Orzinuovi nel 1981 da Angelo Baronchelli, AB opera nei settori della cogenerazione e della valorizzazione energetica delle fonti rinnovabili. AB è oggi il riferimento globale della cogenerazione, grazie alle proprie soluzioni modulari Ecomax® da 100 a 10.000kWe. Fino a oggi sono stati installati oltre 1.250 impianti per un totale di potenza elettrica nominale che supera i 1.600 MW. Negli ultimi anni la capacità produttiva è quadruplicata e il numero di dipendenti ha raggiunto le 850 unità. AB è oggi presente con filiali dirette in Europa, Russia, Israele, Canada, USA, Messico e Brasile.

CHI È RISO SCOTTI

(www.risoscotti.it

www.risoscottifeedtheplanet.it)

Da oltre 150 anni Riso Scotti produce, lavora e commercializza riso della migliore qualità. La forte spinta innovativa ha portato l'azienda a sviluppare nuove tecnologie e dotarsi di un "Sistema-Qualità" che ha meritato tutti i principali riconoscimenti internazionali di certificazione: i parametri merceologici che vengono rispettati sono talmente restrittivi da garantire un livello qualitativo superiore rispetto a quanto previsto dalla legislazione italiana. Riso Scotti distribuisce i suoi prodotti in oltre 80 Paesi, portando nel mondo la cultura del risotto made in Italy, e del benessere, con prodotti innovativi come le bevande vegetali a base riso.

Dove c'è energia, c'è AB

La COGENERAZIONE AB alimenta sempre le buone idee.

AB

COGENERATION WORLD

Nel settore food, ad esempio...

Gli impianti di cogenerazione AB sono il migliore "ingrediente" per ottimizzare l'efficienza energetica dell'industria alimentare, dai pastifici alle filiere della lavorazione della carne, dove esiste un'elevata domanda elettrica e termica. L'energia AB restituisce valore perfino agli scarti delle lavorazioni, unendo vantaggi economici ed ecoambientali.



in

—

—

—

www.gruppoab.com

Lo Scara che non ti aspetti

Fondata nel 1974, Siscodata è un'azienda specializzata in sistemi di movimentazione automatizzati nel settore del General Industry dopo aver maturato per oltre vent'anni una grande esperienza nel comparto Tessile. Il passaggio da uno specifico settore a un altro che racchiude molteplici applicazioni in svariati ambiti industriali, è stato possibile dalla scelta, compiuta a fine anni '90, di integrare i robot Comau nelle proprie soluzioni.

«Questo balzo in avanti – ci dice Giorgio Brambilla di Siscodata – ci ha permesso di crescere dapprima sul mercato nazionale e successivamente sul quello mondiale per cui installiamo e controlliamo in teleassistenza impianti in ogni parte del globo».

Circa il 90% dei sistemi robotizzati progettati da Siscodata impiegano robot Comau di cui sono tra i principali integratori nel campo della palletizzazione.

L'applicazione che ci presenta Giorgio Brambilla è relativa a una minilinea di formatura scatole+ riempimento barattoli + inserimento kit istruzioni +accessori + chiusura studiata per l'industria farmaceutica.

Nel caso particolare per gli odontoiatri si ha l'esigenza di impacchettare in scatole prodotti primari, in questo caso dei barattoli da 250 o 450 g, il relativo libretto di istruzioni ed eventuali kit aggiuntivi in modo da creare un pacchetto completo destinato a operatori professionali operanti, per esempio, in un ospedale.

Fase di prelevamento dei barattoli che dovranno essere inscatolati



Siscodata ha progettato un'innovativa linea di riempimento di scatole auto-formanti sfruttando le potenzialità di due robot Scara Rebel-S di Comau



«In questa applicazione – precisa Brambilla – non ci occupiamo del riempimento del barattolo, bensì di Secondary Packaging e movimentazione, ciò significa che interveniamo dopo che il prodotto è già stato impacchettato in un barattolo piuttosto che in una busta. Solo a questo punto i nostri impianti lo prendono in carico fino a metterlo inscatolato ed etichettato sul pallet».

Perché il robot Scara Comau

L'impianto in oggetto è un packer di scatole auto-formanti dotato di 5 stazioni di lavorazione, di cui due dotate di robot Rebel-S Scara Comau con anche 3 vision camere Cognex che lavorano in abbinamento ai robot Comau.

«Il robot Scara di Comau è un prodotto relativamente nuovo lanciato sul mercato circa un anno e mezzo fa, e questa applicazione ha permesso di sfruttarli al meglio ottenendo un impianto basato su una movimentazione solo a 4 assi, consentita dai robot Scara, con un prezzo competitivo, oltre ad essere veloci e dalle ottime prestazioni» sottolinea Giorgio Brambilla.

I robot Rebel-S Scara sono integrati nella seconda e terza stazione di lavoro. In particolare, il primo robot, tramite il programma scelto in base al formato della scatola sul pannello LCD, preleva i barattoli dalla linea di produzione e li inserisce nella sca-



Vista completa dell'impianto Siscodata di riempimento scatole auto-formanti

tola stessa preformata nella prima stazione. Il secondo robot preleva il libretto di istruzioni o un kit in busta composto di strumenti quali per esempio un dosatore, un cucchiaino + istruzioni ecc e li inserisce sopra. La quarta stazione è dedicata alla stampa jet ink del lotto di produzione, il logo, la data di scadenza; la stazione poi attraverso una telecamera, controlla che riempimento della scatola e la stampa siano eseguiti correttamente. L'ultima stazione provvede a chiudere le linguette ed il coperchio.

«In epoca di Industria 4.0, questo sistema ci permette di registrare in un server ogni scatola lavorata per una totale rintracciabilità del prodotto. L'impianto ha una cadenza notevole di 20 scatole complete al minuto».

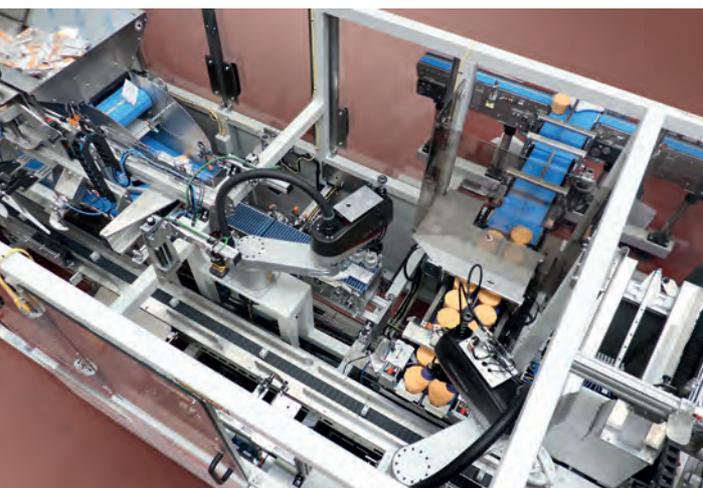
Abbiamo chiesto a Giorgio Brambilla perché sono stati scelti i robot Scara di Comau tra quelli presenti sul mercato.

«Prima che Comau realizzasse i robot Scara integravamo prodotti di altri costruttori. Proprio per questo, sulla base della mia esperienza personale, posso dire che i robot Scara di Comau, rispetto ad altri presenti sul mercato, danno certamente alcuni vantaggi. Innanzitutto, Comau ha portato l'esperienza di

programmazione dei suoi robot antropomorfi, aperta e flessibile, sui robot Scara che così possono svolgere molte più attività. Un altro importante vantaggio è che il robot Rebel-S Scara ha una batteria che memorizza la posizione anche da spento. Sempre da spento è possibile perciò muoverlo manualmente facilitando così le operazioni di pulizia e manutenzione. La meccanica, inoltre, è particolarmente robusta e solida se comparata a quella di altri Scara presenti sul mercato oltre a permettere anche di lavorare col robot appeso».

Rebel-S è la sigla che caratterizza i robot Scara di Comau. Sono ben 5 i modelli presenti nella gamma che si differenziano per la differente corsa orizzontale, da 450 a 750 mm, e per la posizione di montaggio che per taluni modelli prevede il fissaggio al soffitto. Tra le caratteristiche comuni segnaliamo il payload di 6 kg, la corsa verticale di 200 mm e il peso di 20 kg. I robot Rebel-S Scara sono forniti in classe di protezione IP 10, come optional in classe di protezione IP54. 🏠

www.comau.com





FIT FOR WORKERS

HOW DOES IT WORK? **LIKE YOU DO.**

MATE
EXOSKELETON

I lavoratori sono cambiati e anche i loro strumenti lo sono.

Per questo abbiamo creato **MATE**, il nostro primo esoscheletro. Un'innovativa tecnologia indossabile in grado di replicare qualsiasi movimento della spalla **come una seconda pelle** e di rendere la vita ed il lavoro più semplici. **Perché MATE si adatta perfettamente al corpo dei lavoratori.**

Così come rispecchia pienamente il nostro impegno di sviluppare tecnologie sempre più innovative e di facile utilizzo. **MATE** è parte integrante della nostra visione, in cui le persone sono sempre più protagoniste all'interno della nuova smart factory.

Scopri **MATE** su comau.com/en/mate

Dal 1932 produttori di macchine per la pasta

Imperia e Monferrina Società per Azioni nasce nel 2010 quando Imperia, fondata nel 1932, acquista La Monferrina, nata nel 1978. La fusione di queste 2 realtà produttive ha creato delle sinergie che hanno portato l'azienda ad avere una gamma di prodotti che risponde a tutte le esigenze nel mondo della produzione di pasta fresca. Attualmente l'azienda esporta in 130 paesi del mondo ed è riconosciuta come un'eccellenza del Made in Italy.

I 2 marchi si differenziano nel target di utenza: Imperia produce macchine per la pasta a uso casalingo e per la piccola ristorazione, mentre La Monferrina è specializzata nella produzione di macchine per pasta, e non solo, per la ristorazione, per laboratori e per l'industria. Infatti oltre alla pasta, la gamma de La Monferrina comprende anche Raviolatrici, Macchine per Crepes e Gnoccatrici, con progetti esclusivi, studiati e sviluppati internamente per realizzare pasta di ogni tipo:

- **Pasta Lunga:** Bigoti, Capellini, Fidelini, Fusilli lunghi, Pici, Spaghetti, Spaghettoni, Spaghettoni, Spilloncini, Troccoli, Vermicelloni, Vermicelli, Spaghetti alla chitarra, Tonnarelli, Scialatielli, Ciriole, Manfricoli Bavette, Bavettine, Linguine, Linguettine, Mafalde, Mafaldine, Reginette, Trenette, Tripoline, Barbine, Capelli d'angelo, Capelvenere, Fettucce, Fettucine, Fregnacce, Lasagne, Lasagnette, Lasagnotte, Pappardelle, Pizzoccheri, Scialatelli o



Scialatielli, Stringozzi, Strangozzi, trongozzi, Tagliatelle, Tagliolini, Taglierini, Bucatini, Calamarata, Calamaretti.

- **Pasta Corta:** Garganelli, Maccheroni, Maniche da frate, Maccheroncini, Maccheroncelli, Manicotti, Mezze Penne, Mezzi Bombardoni, Paccheri, Penne, Penne Zita, Pennette, Pennoni, Perciatelli, Rigatocini, Rigatoni, Sedani, Sedanini, Chiocciolini, Torchietti, Tortiglioni, Tuffoli, Ziti, Campanelle, Casarecce, Castellane, Cataneselle, Cavatelli, Cechetti, Cencioni, Conchiglie, Conchiglioni, Creste di gallo, Farfalle, Fusilli, Fusilli bucati, Gemelli, Gigli, Girandole, Gnocchi, Gnocchetti sardi, Gnocchetti romani, Gramigna, Lanterne, Lumache, Lumaco-

ni, Maltagliati, Malfatti, Maniche, Mezze maniche, Orecchiette, Passatelli, Pipe, Radiatori, Riccioli, Ruote, Spighe, Strozzapreti, Trofie

- **Pasta Ripiena:** Agnolotti, Anolini, Cannelloni, Cappelletti, Casoncelli, Mezzelune, Pelmeni, Pierogi, Ravioli, Tortelli, Tortellini, Tortelloni & Tortellacci.
- **Altri:** Crepes, Gnocchi

In definitiva Imperia e Monferrina Società per Azioni si può definire una società che ha per vo-

cazione la pasta e la tecnologia per realizzarla, in tutte le forme e dimensioni possibili: dalla piccola macchina ad uso casalingo fino alle linee di produzione e ai grandi impianti industriali, venduti in Italia e nel mondo.

Ogni prodotto è un manufatto italiano al 100%, costruito con manodopera e materie prime nazionali.

In poche parole, da 6 a 600 kg di pasta all'ora. 🏠

Visita:
www.imperiamonferrina.com



La Contrinex, azienda leader nella produzione di sensori e fotocellule, propone diverse soluzioni per l'impiego di sensori in situazioni e ambienti gravosi anche ad alte temperature

Sensori induttivi High temperature 230°C

di Riccardo Petruzzelli

Condizioni di lavoro estreme richiedono prestazioni ineccepibili, le stesse offerte dai Sensori Induttivi della gamma HIGH TEMPERATURE Contrinex. Progettata per funzionare in modo continuo a temperature fino a 180°C (230°C con elettronica remotata), questa gamma rappresenta la soluzione ideale per gli ambienti più gravosi, tra cui le attrezzature per forni, combinando estrema accuratezza e ineguagliabile affidabilità.

La gamma High Temperature di Contrinex è conosciuta per la sua eccellente resistenza fino a +230°C. Ora la nuova serie di sensori offre la stabilità di temperatura di gran lunga migliore di tutti i dispositivi con elettronica integrata. I Sensori sono disponibili in versione a filo, quasi a filo e sporgente. I modelli per temperature fino a 180°C sono provvisti di amplificatore integrato, la connessione tramite cavo in Silicone o Teflon da 2 metri è di serie. I modelli fino a 230°C sono provvisti di amplificatore remotato, integrato in una custodia di acciaio inossidabile M12, collegata mediante un cavo in Teflon da 3 metri che permette di installarli lontano dall'area di lavoro, l'amplificatore viene connesso al campo tramite un cavo in PUR da 2mt. La struttura in acciaio inossidabile e le distanze di intervento fino a 25mm riducono i rischi di danno meccanico durante il funzionamento, garantendo la massima efficienza dell'impianto ad





un costo totale molto interessante. La gamma di sensori per alte temperature Contrinex è disponibile nelle taglie da M8 a M50 con cicli di temperatura da -25°C a $+180^{\circ}\text{C}$ / $+230^{\circ}\text{C}$ ($+140^{\circ}\text{C}$ per la taglia M8). Con distanze di intervento da 2 a 25 mm, questi sensori sono adatti non solo per applicazioni ad alta precisione, ma anche per applicazioni con tolleranze e distanze maggiori.

VANTAGGI:

- Massima stabilità a lungo termine grazie all'elettronica completamente incapsulata
- 100% senza silicone
- Lunga durata; Rilevamento affidabile in applicazioni ad alta temperatura
- Struttura compatta con amplificatore integrato per temperature fino a $+180^{\circ}\text{C}$
- Modulo amplificatore remotato per i dispositivi fino a $+230^{\circ}\text{C}$

TAG HF

I nostri Tag identificano la presenza di oggetti nell'ambito dei processi di produzione e logistica, memorizzando dati fondamentali per il monitoraggio, la tracciatura e la garanzia di qualità dei dati. La memoria dei Transponder (o Tag) dispone di un identificativo univoco e di un'area di scrittura specifica dell'oggetto.

I Tag ad Alta Frequenza Contrinex sono passivi e non necessitano di alimentazione, sono compatibili con ISO/IEC 15693.

Insensibili all'imbrattamento, tre gamme di temperatura di funzionamento: da -25 a $+85^{\circ}\text{C}$, da -25 a $+180^{\circ}\text{C}$, da -25 a $+250^{\circ}\text{C}$.

VANTAGGI DI CONIDENT®:

Il sistema ad alta frequenza dispone anche di tag specifici per le alte temperature con grado di protezione IP68/IP69K. La loro composizione senza silicone li rende ideali per le applicazioni nelle linee di verniciatura. Sono resistenti ai detergenti e possono essere letti/scritti appena usciti dalla zona ad alta temperatura (il raffreddamento non è necessario):

- - Tag RTP-0263-020, per montaggio a filo o sporgente su struttura metallica; diametro 26mm, resistente a temperature fino a 180°C
- - Tag RTP-0502-022, per montaggio sporgente (non direttamente sul metallo); diametro 50mm, resistente a temperature fino a 250°C . 

www.contrinexitalia.it

Dalla porta del congelatore alla Easy Clean: EFAFLEX attrezza l'intera operazione alimentare

“**L**a fabbrica del dolce”, così viene chiamata. Ma quanto romantico possa suonare il nome, nella Dolceria Alba in Piemonte, in Italia si tratta di ben altro che di romantica. Al contrario, le sale di produzione, i laboratori di prova ed i magazzini di surgelazione sono portati agli standard più recenti. Si presentano chiari e puliti e, secondo la produzione specifica, quasi sterili. Tra le singole aree, le porte ad alta velocità di EFAFLEX assicurano che i reparti, in cui gli alimenti vengono lavorati in modo aperto, siano separati in modo sicuro ed igienico, dalle vie logistiche e dai magazzini. Le zone con una temperatura di -25°C sono protette dalle porte EFAFLEX EFA SST-TK 100.

Oltre 70 portoni sono stati forniti dallo specialista tedesco di portoni rapidi alla Dolceria Alba. Due vecchie fabbriche sono state completamente sventrate e trasferite in una nuova fabbrica con una superficie di 15.000 metri quadrati. La società ha rilevato e guidato la pianificazione completa. Anche i portoni rapidi delle altre sedi operative della Dolceria Alba sono stati riportati nella nuova struttura. Con l'efficienza e l'affidabilità delle porte EFAFLEX, i progettisti hanno già avuto esperienza positiva sulla quale poter contare. Ragione sufficiente per optare anche per questo progetto per l'intera gamma di prodotti Premium.

Prima della costruzione dell'impianto, i molteplici requisiti sono



Dolceria Alba apprezza i prodotti Premium dello specialista tedesco di portoni rapidi



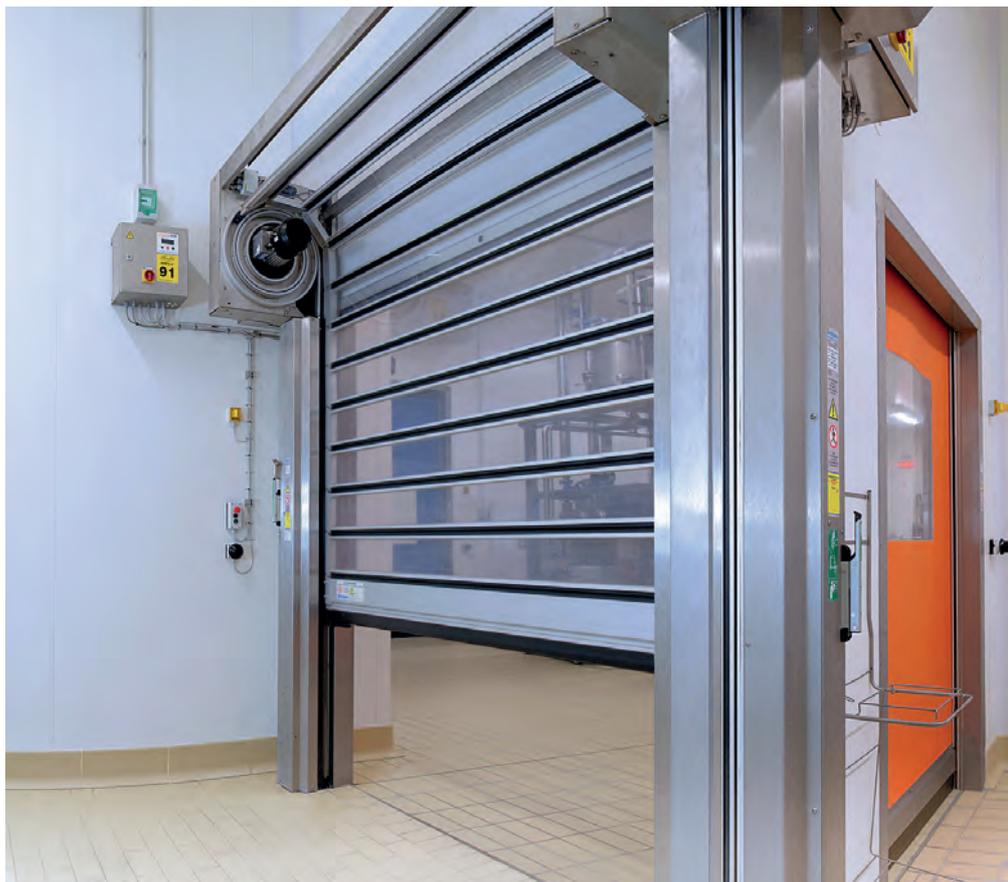
stati studiati attentamente: parte produttiva, zone refrigerate, zone freezer, magazzini ed officine. Ciascuno di questi reparti è stato dotato di portoni che soddisfano perfettamente i rispettivi requisiti. Per questo, sono stati considerati diversi parametri, come l'isolamento termico, la velocità di apertura e chiusura, il numero di cicli di apertura, le differenze di pressione. Alcuni portoni devono aprire e chiudere fino a 800 volte al giorno.

Per altre applicazioni, sono state utilizzate porte con telo completamente trasparente per consentire il contatto visivo tra diverse unità di produzione. Nelle aree umide sono state installate porte in acciaio inossidabile facili da pulire, EFA SRT-EC (Easy Clean).

Soprattutto per i portoni antistanti le aree di congelamento, è stato tenuto conto del miglior isolamento possibile, per mantenere costante la temperatura di -25°C . Per queste zone la EFALEX si affida al portone EFA SST-TK 100.

Chiusura ermetica rapida per le zone di congelazione

Il design della porta per zone di congelazione EFA-SST-TK-100 segue la tendenza di prodotti e apparecchiature che hanno un impatto positivo sul bilancio energetico delle aziende. La porta ad alta velocità è adatta all'uso continuo e può quindi essere utilizzata in modo efficiente, in particolare nei magazzini frigoriferi con frequenti processi di stoccaggio o ripresa. Un'apertura e chiusura dinamica AFM (Meccanismo Dinamico di Movimentazione) assicura che il manto della porta, nello stato chiuso venga spostato in direzione del telaio appoggiando contro un profilo circolare posteriore, racchiudendo così l'apertura quasi ermeticamente. Il manto viene raccolto in un dispositivo a spirale. La porta rapida per



zone di congelazione può essere montata sia sul lato caldo che sul lato freddo.

Essa è dotata di cavi di riscaldamento integrati nei profili di tenuta circolari, nelle guarnizioni del manto e nel profilo di chiusura per prevenire che le superfici di contatto ghiaccino. Con un valore U di 0,62 W/m²K nella dimensione 4000 x 4500 millimetri, EFAFLEX offre un prodotto particolarmente performante e ben isolato, che aiuta a risparmiare energia.

L'eccellente isolamento dell'EFA-SST TK-100 con EFA-AFM è ottenuto, tra l'altro, dall'impiego di doghe EFA-THERM, separate termicamente e isolate da 100 mm. Le doghe sono attaccate individualmente alla cerniera.

Così viene raggiunto un movimento armonioso, una longevità senza rivali e la più alta funzionalità. Inoltre, un rapido e semplice cambiamento delle doghe può essere fatto in qualsiasi momento, se necessario. Per Dolceria Alba questo aspetto sarebbe molto importante, al fine di non mettere in discussione la qualità della merce.

Il servizio clienti assicura un funzionamento senza problemi

Oltre alle esigenze tecniche che i portoni devono soddisfare, la Dolceria Alba ha posto anche distinzione nei colori per il manto, a seconda dell'applicazione e del permesso d'accesso per i dipendenti. Un eventuale malfunzionamento dei portoni non è ammesso, in quanto è necessario mantenere inalterata la "catena del freddo", così da assicurare il mantenimento dei prodotti dei vari scomparti. Altri modelli non ne garantirebbero la continuità e se la connessione tra corridoi di servizio e sale di produzione non funzionasse, la qualità del prodotto sarebbe minata. In questo contesto, la Dolceria Alba ha



espresso la propria soddisfazione per la rapidità e il servizio di manutenzione efficiente da parte del partner italiano della EFAFLEX: la ditta Becpor Chiusure.

Becpor Chiusure è il fornitore ed installatore di riferimento EFAFLEX per l'Italia nord-ovest. Da 35 anni, l'azienda offre soluzioni su misura inerenti a portoni industriali e por-

te residenziali di alta qualità. Per EFAFLEX, Becpor Chiusure è un partner affidabile per le province del Piemonte, della Liguria e della Valle d'Aosta dal 2002, che garantisce un post-vendita professionale, con personale qualificato e reperibilità h24. 🏠

www.efaflex.it

Cioccolato di qualità' Il piacere inizia dalla confezione

L cioccolato è molto più che uno snack tra i pasti. Il cioccolato è piacere puro. Per quanto riguarda i consumatori, il trend evidenzia la richiesta di cioccolato di alta qualità da gustare e, in qualche occasione, persino per festeggiare. Questi prodotti premium si caratterizzano per l'artigianalità e gli ingredienti selezionati. Nella percezione del consumatore, oltre al contenuto anche la confezione in sé gioca un ruolo importante. Il packaging riflette infatti le aspettative legate al prodotto, quindi aprire la confezione diventa parte integrante dell'esperienza del piacere.

Il segmento di mercato del cioccolato di fascia alta è uno dei più dinamici dell'industria dolciaria: da qui al 2022 si prevede una crescita pari al 7%. Il principale motore è il Nord America, con una quota di mercato del 40%. Ma anche tra i consumatori di altre aree geografiche cresce il gradimento del cioccolato di qualità. Nonostante la popolazione svizzera, seguita da quella tedesca, sia tra i maggiori consumatori di cioccolato in termini di volume pro capite, la domanda di cioccolato di fascia alta sta registrando un incremento generalizzato, specialmente in Cina, India e altri Paesi asiatici. In base a un'indagine effettuata da Global Data, nel 2016 le tavolette di cioccolato costituivano la maggior quota di mercato del relativo segmento europeo (10,6%). Le ragioni di tale incremento nella domanda sono diverse e si possono riassumere in questo modo: da un lato cresce l'attenzione dei consumatori per la salute. Si consuma meno, puntando maggiormente alla qualità. Dall'altro lato si registra un aumento del consumo responsabile, da cui deriva la crescente popolarità del commercio equosolidale e dei prodotti sostenibili.



Bosch si confronta con i produttori di cioccolato sulla scelta del packaging più adatto



Abbiamo parlato di cioccolato di qualità con Andrea Hasler, Direttore Vendite e Marketing del produttore svizzero Chocolats Halba:

Signor Hasler, attualmente quali trend sta osservando sul mercato del cioccolato?

Sul mercato del cioccolato pregiato stiamo registrando uno sviluppo molto positivo. Da fornitori conto terzi di aziende rinomate e di marche private, notiamo che un numero sempre maggiore di consumatori apprezza il cioccolato di qualità e lo gusta in maniera consapevole. Dato che i nostri prodotti sono noti in tutto il mondo per l'eccellente qualità, questo trend ha avuto effetti particolarmente positivi per i produttori svizzeri, tra cui Chocolats Halba.

Quali sono le caratteristiche più richieste in un prodotto?

Oltre al gusto e all'origine delle fave di cacao, cresce l'importanza delle certificazioni in materia di produzione sostenibile. Ecco perché abbiamo convertito la nostra intera catena produttiva per poter dichiarare sulla confezione che il nostro cioccolato è biologico, equo-solidale e a bilancio neutro in termini di emissioni di CO2. Queste etichette rientrano nell'ampio servizio che offriamo ai clienti, incluse la richiesta di una determinata area di produzione del cacao, ricette e packaging personalizzati e la consulenza di marketing.

Qual è secondo Lei il ruolo del packaging?

Con il nostro cioccolato premium intendiamo offrire un'esperienza che coinvolga tutti i sensi. Quindi il packaging ha un ruolo centrale, perché deve catturare l'attenzione del consumatore davanti allo scaffale del supermercato, indurre desiderio e accrescere il piacere dell'attesa nell'aprire la confezione. E per ottenere tutto questo servono materiali eccellenti e tecnologie di packaging di qualità, tra cui la piegatura a stampo della singola unità. A tale scopo ci avvaliamo da anni della tecnologia di confezionamento Bosch Sigpack DSN.



Il packaging come icona sullo scaffale

I consumatori hanno ormai l'imbarazzo della scelta vista l'ampia offerta presentata sugli scaffali. Pertanto, la prima regola della produzione è dare un'impressione positiva.

Ma non a tutti i costi, ovviamente: è fondamentale trasmettere la storia del prodotto fin dal primo sguardo. I colori, l'aspetto e la sensazione tattile percepita grazie alla confezione trasmettono emozioni. Il packaging di alta qualità che fa uso di fascette, effetti tridimensionali, goffrature e carta pregiata rispecchia l'alta qualità del prodotto. In questo modo, scartare l'articolo diventa parte integrante dell'esperienza del piacere. È quello che il consumatore deve percepire sin dall'inizio. La confezione deve essere facile da aprire, risigillabile, ermetica e sicura, realizzata in

cartone robusto con tecniche di confezionamento della migliore qualità.

I prodotti svizzeri incarnano tutto il piacere del cioccolato

Chocolats Halba, produttore di cioccolato con sede a Pratteln, in Svizzera, è un cliente storico di Bosch Packaging Technology. Come fornitore conto terzi, Chocolats Halba serve aziende rinomate e, allo stesso tempo, è presente sul mercato con il proprio marchio Swiss Confisa.

Sono oltre 17.000 le tonnellate di cioccolato svizzero pregiato prodotte ogni anno dallo stabilimento.

Chocolats Halba punta, in particolare, sulla sostenibilità e sulla trasparenza dell'intera catena del valore. Anche il packaging ha un ruolo significativo: per realizzare i diversi formati destinati ai singoli clienti, i produttori come Chocolats Halba



utilizzano macchinari ad alte prestazioni.

Massima flessibilità per una produzione massima di 165 confezioni al minuto

Per far fronte alla crescente domanda, Chocolats Halba ha ordinato a Bosch tre nuove macchine incartatrici Sigpack DSN, modello che coniuga flessibilità e velocità. La versione base garantisce la protezione ottimale del prodotto, offrendo come optional applicazioni di confezionamento integrale o di fascette, in carta o cartone. Sono inoltre disponibili vari ausili di apertura e sistemi richiudibili, nonché altre caratteristiche opzionali. La macchina può produrre complessivamente fino a 165 confezioni al minuto. La struttura robusta e compatta della Sigpack DSN consente un funzionamento affidabi-

le multiturno ed è allo stesso tempo facilmente gestibile e accessibile, con tempi di cambio produzione ridotti. In questo modo, Chocolats Halba è in grado di confezionare circa 20 tipi di tavolette di cioccolato delle varie marche con grande flessibilità ed efficienza.

Informazioni sull'autore

Avendo lavorato nel settore ingegneristico per oltre 10 anni, Josua Schwab vanta una vasta esperienza nell'ideazione e nello sviluppo di macchinari per impianti di produzione. Josua è entrato nel Bosch Packaging Systems di Beringen nel 2008. Per più di 6 anni è stato a capo delle iniziative di ingegneria e gestione per una vasta gamma di tecnologie impiegate nel portafoglio di prodotti dell'azienda. Dal maggio 2014, Josua lavora come responsabile dei prodot-

ti per l'imballaggio primario di barrette. Visita il suo profilo su LinkedIn.

Informazioni su Bosch Packaging Technology

La divisione Bosch Packaging Technology con sede a Waiblingen, vicino a Stoccarda (Germania), impiega 6.300 dipendenti ed è uno dei fornitori leader di tecnologie di processo e packaging. In oltre 30 sedi sparse in più di 15 Paesi, il personale altamente qualificato sviluppa e produce soluzioni complete per l'industria farmaceutica, alimentare e dolciaria, fornendo a complemento un'ampia gamma di servizi post-vendita. Una rete globale di vendita e assistenza garantisce ai clienti punti di riferimento in loco. Per maggiori informazioni è possibile consultare la pagina www.boschpackaging.com o contattare 

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.

Mission: 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, dedi-



scarica
il catalogo
linea standard



visita
il sito

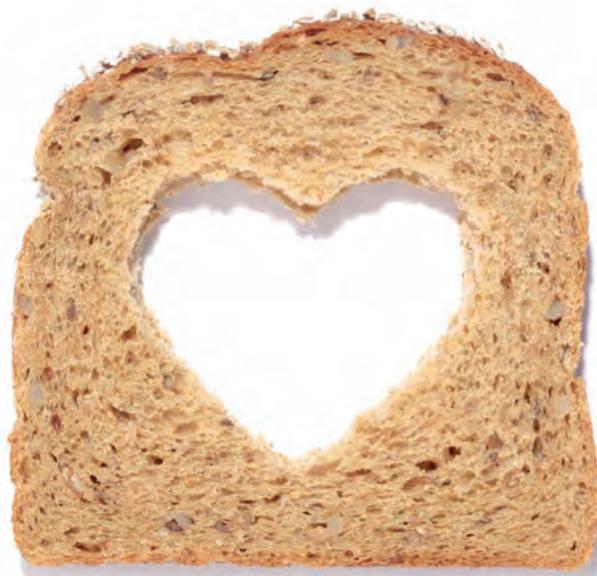
cata ai rivenditori dell'arte bianca per i loro clienti

- 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. 🏠

www.errepan.it





l'amore per la forma perfetta

teglia per  croissant



teglia per  muffin

telaio per  cake



**Attrezzature
per l'industria
dolciaria e della
panificazione**

ERREPAN s.r.l.
Via Terracini, 4
TREVIGLIO (BG) - Italia
Tel. +39 0363 301806
Fax +39 0363 303473
www.errepan.it - info@errepan.it

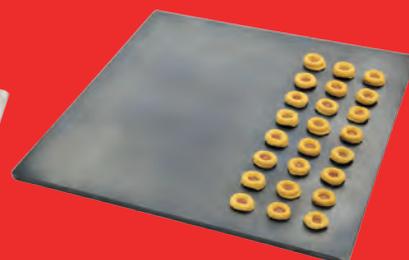




Telaio per cake con bacinelle stampate a profilo rigato



Teglia per croissant su piastra unica in alluminio o lamiera alluminata



Teglia piana in lamiera per impianti ad alta produttività



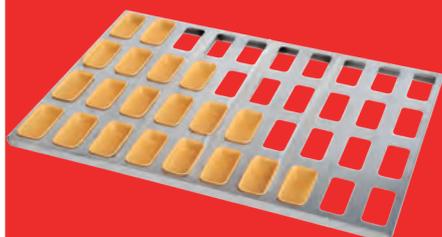
Forma semisferica con teflon ad alta antiaderenza



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



FATE LIEVITARE IL VOSTRO BUSINESS
CON INDUSTRIAL BAKERY LINE TECHNOLOGY



THE SECRET OF SUCCESS



PASTA SFOGLIA
CROISSANTS
BRIOCHES



PANE IN CASSETTA
FILONI
GRISSINI
FETTE BISCOTTATE



FOCACCIA
PANE ARABO
PANE CIABATTA
PITA
PIZZA



BISCOTTI FROLLINI



BISCOTTI SECCHI
E CRACKER



BISCOTTI RIPIENI
E TAGLIO A FILO



BISCOTTI COLATI



MERENDINE



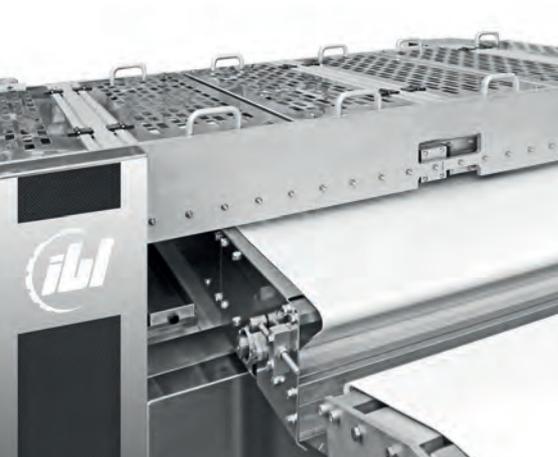
NUOVO SITO
www.iblbakery.com

IBL - Industrial Bakery Line Il Segreto del Successo

Il nome e il claim aziendale sintetizzano la nostra mission di mercato. Siamo un'azienda italiana del settore impiantistico alimentare, specializzata nella progettazione, realizzazione ed installazione on-site di layout produttivi ad alta automatizzazione e di macchinari tecnologicamente all'avanguardia per la lavorazione di prodotti da forno: dal pane e sfogliati ai biscotti d'ogni tipo.

IBL è una realtà giovane ed emergente, ma già ben affermata e in continua crescita, grazie ad una formula imprenditoriale innovativa e flessibile che coniuga insieme visione strategica e innovazione tecnica.

L'azienda è forte anche di un'eredità genetica che deriva da know-how ed esperienze pluridecennali in primarie aziende dell'area di Verona, tradizionalmente capitale mondiale dello specifico settore industriale.





Le linee di produzione realizzate da IBL sono progettate e costruite completamente in-house, in Italia presso lo stabilimento di proprietà e quartier generale dell'azienda nei pressi di Verona.

Gli impianti produttivi e i macchinari per l'Industria Bakery sviluppati e installati da IBL rispecchiano lo stato dell'arte del settore e garantiscono le soluzioni su misura più appropriate, innovative e cost-effective, in ogni contesto produttivo e scenario economico. IBL è in grado di offrire ai Clienti committenti la progettazione, realizzazione ed installazione di linee produttive a ciclo completo: dallo stoccaggio delle materie prime, all'impasto e alla formatura, alla cottura, fino al confezionamento del prodotto finito. 🏠

www.bakeryline.com



Le nostre linee di produzione offrono:

ALTA QUALITÀ GLOBALE DEGLI IMPIANTI
AFFIDABILITÀ E DURABILITÀ ELEVATE
AMPIA SCELTA DI SOLUZIONI TECNICHE
MONTAGGIO DEI LAYOUT IN TEMPI BREVI
NOTEVOLE COMPETITIVITÀ ECONOMICA
MANUTENZIONE PERIODICA SECONDO PROTOCOLLO
ASSISTENZA TECNICA A DISTANZA O IN LOCO



Era il 1957 quando Vincenzo Cereda fondo' la SILFA

La sola motivazione: offrire imballi metallici unici e qualitativamente impeccabili. Si parla quindi di una storia che nasce più di 60 anni fa dalla passione per il mondo dell'imballaggio metallico e dall'intraprendenza di chi, già a quell'epoca, lavorava con una forte propensione all'innovazione ed un naturale orientamento al mercato.

Oggi SILFA distribuisce i propri prodotti in 28 diversi paesi in tutto il mondo, dispone di certificazioni e omologazioni riconosciute dagli enti mondiali di riferimento e propone soluzioni logistiche d'avanguardia. Ciò che la contraddistingue è l'alta specializzazione dei propri prodotti, destinati a settori molto differenti tra loro: dal chimico all'alimentare, passando dal petrolifero, senza dimenticare le scatole fantasia e promo. La relazione con questi mondi fa sì che riesca ad avere da un lato una visione globale dei bisogni dei clienti, applicando il know-how acquisito alle più svariate esigenze e problematiche, dall'altro di trattare ogni dettaglio da diversi punti di vista.

L'offerta è rappresentata da una gamma completa di packaging di capacità compresa fra i 50 ml ed i 220 litri disponibili in formati standard. Accanto a questi, Silfa offre l'oppor-

tunità di realizzare forme ad hoc, a seconda delle esigenze del cliente e delle proprietà chimico fisiche del contenuto stesso.

Proseguendo in questa direzione, va citata la possibilità di personalizzare ogni aspetto grafico del packaging: in un mondo nel quale i consumatori sono estremamente attenti ad ogni dettaglio, è necessario dedicare i propri sforzi non solo agli aspetti tecnici e funzionali, ma anche a tutto ciò che concerne il design del prodotto. Per raggiungere questo obiettivo Silfa utilizza una sofisticata tecnologia di stampa multicolor, in combinazione con vernici lucide, semilucide o Soft-Touch, dando voce alla cultura del colore.

Vediamo più da vicino i prodotti che caratterizzano il mondo alimentare. I fusti conici, disponibili con capacità standard di 220 litri, sono utilizzati principalmente per la conservazione di concentrato di pomodoro, frutta, puree (in combinazione con involucri asettici). Di fondamentale importanza è la forma conica che li rende impilabili e sovrapponibili, permettendo una drastica riduzione degli spazi di stoccaggio e dei costi di trasporto, due tra le voci costo più fastidiose del bilancio. I fusti sono inoltre sigillabili con coperchi metallici ad anello gal-



vanico o in plastica e sono verniciati all'interno con vernici epossidiche e all'esterno con vernice antiruggine. Silfa si distingue inoltre nella produzione di un'ampia e completa gamma di imballaggi metallici per caffè, in grani o macinato, con un contenuto nominale da 125 a 4 kg. Si tratta di contenitori sicuri e resistenti realizzati in banda stagnata, ideati con l'obiettivo imprescindibile di mantenere il contenuto sigillato e quindi l'aroma immutato.

Un recente caso curioso degno di nota è rappresentato infine dalla scelta di utilizzare la banda stagnata come contenitore per il miele, in combinazione con barattoli con coperchio a pressione o con chiusura twist-off.

Qualità del prodotto e della relazione con i propri clienti, esperienza e continua innovazione sono i reali fattori competitivi che determinano il successo di Silfa e sui quali ha deciso di costruire la sua immagine, dimostrando che lavorare ogni giorno con passione e obiettivi di qualità determina inevitabilmente il benessere della realtà aziendale. 🏠

www.silfa.it



Siemens definisce il corso futuro con la Vision 2020+

Nuova struttura organizzativa: tre “Operating Companies” – “Gas and Power”, “Smart Infrastructure” e “Digital Industries” – e le “Strategic Companies” Siemens Healthineers, Siemens Gamesa e la pianificata Siemens Alstom

Maggiore libertà di manovra dei singoli business per una crescita più rapida: rivisti in aumento gli obiettivi di fatturato e di margine
Espansione concentrata sulle attività di digitalizzazione: acquisizione di mendix

Nuova area di crescita: “Internet of Things (IoT) Integration Services”

Con una struttura aziendale più snella e semplificata, Siemens definisce il percorso per la creazione di valore di lungo periodo attraverso una crescita accelerata e una più forte redditività. Lo scopo principale della strategia aziendale Vision 2020+ è di dare ai singoli business di Siemens una più ampia libertà di manovra - sotto il brand Siemens - con l'obiettivo di focalizzarsi sui rispettivi mercati.

I piani puntano anche a rafforzare il portfolio per la crescita dell'azienda attraverso investimenti in alcuni settori, quali i servizi IoT, la gestione dell'energia distribuita e le soluzioni per le infrastrutture della mobilità elettrica. L'espansione focalizzata sulla digitalizzazione in ambito industriale, nella quale Siemens è già leader globale, apporterà un ulteriore contributo. Di conseguenza, sia il tasso di crescita del fatturato annuo sia il margine di profitto del business industriale

sono previsti aumentare nel medio termine di due punti percentuali. Si prevede, inoltre, che l'utile base per azione cresca più velocemente del fatturato nel medio termine.

Il programma strategico Vision 2020, che Siemens ha lanciato nel 2014, è stato ampiamente completato; più velocemente e con maggiore successo di quanto pianificato. “Abbiamo lavorato molto duramente nei quattro anni passati. Oggi, quasi tutti i nostri business sono molto più profittevoli, la soddisfazione del cliente è a livelli

record e Digital Factory è leader di mercato nella digitalizzazione industriale,” ha dichiarato Joe Kaeser, Presidente e CEO di Siemens AG.

“Il Consiglio di Sorveglianza appoggia quest'ulteriore sviluppo strategico aziendale e crede fermamente che la Vision 2020+ sia un piano eccezionale per accelerare la trasformazione e rafforzare ulteriormente Siemens nel prossimo decennio, a partire da una posizione di forza,” ha dichiarato il Presidente del Consiglio di Sorveglianza di Siemens Jim Hagemann Snabe.



Secondo Kaeser, le aziende spesso evitano di attuare i cambiamenti necessari fino a quando non incorrono in evidenti difficoltà. "Sarebbe da irresponsabili riposare sugli allori proprio ora," ha dichiarato. "La velocità e la forza dei cambiamenti globali aumenteranno ed è nostro compito essere in grado di anticiparli. Siamo convinti che questo sia il momento giusto per definire in modo sostenibile il nostro futuro". Per il Presidente e CEO di Siemens, la digitalizzazione, spesso chiamata quarta rivoluzione industriale, è la più grande trasformazione nella storia dell'industria.

"Non saranno le imprese più grandi a sopravvivere ma quelle più capaci ad adattarsi al cambiamento. È per questo che rafforzeremo la

nostra Ownership Culture e daremo ai nostri business maggiore responsabilità imprenditoriale rispetto al passato. Questo include anche l'assegnazione diretta delle funzioni collegate al business," ha proseguito Kaeser. I mercati di riferimento stanno facendo esperienza dei più grandi cambi di paradigma causati dai megatrend quali la mobilità elettrica e i sistemi di energia distribuita.

Kaeser è convinto che la Vision 2020+ unirà gli interessi di tutti gli stakeholder: "Saremo più veloci e più bravi a supportare i nostri clienti nel raggiungimento dei loro obiettivi - e non solo in tema di digitalizzazione. Per i nostri collaboratori, la Siemens della prossima generazione significherà più libertà personale e creativa e maggiori opportunità di assumersi responsabilità. I nostri investitori potranno trarre profitto perché daremo ai nostri business tutti gli strumenti di cui avranno bisogno per essere i migliori nei propri specifici mercati di riferimento. E una Siemens più forte si troverà in una posizione migliore per far fronte alle proprie responsabilità sociali," ha aggiunto.

Nuova struttura: più libertà di manovra – meno governance centralizzata

L'obiettivo della nuova struttura organizzativa è quello di fornire ai singoli business di Siemens una maggiore libertà imprenditoriale. Pertanto, il livello organizzativo delle attuali Divisioni sarà eliminato, l'organizzazione regionale riallineata per aumentare ulteriormente l'orientamento al cliente, l'headquarter razionalizzato. "Sviluppando ulteriormente la nostra strategia, stiamo costruendo la prossima generazione di Siemens. Meno gestione da parte del quartier generale e più libertà per i nostri business ci renderà più forti e flessibili," ha dichiarato Kaeser.

Al di sotto del livello Gruppo, ci saranno tre Operating Companies e tre Strategic Companies. Questo riallineamento consentirà a Siemens di focalizzarsi ancor di più sui clienti e di orientare le proprie attività sui requisiti specifici dei comparti industriali nei quali opera. "I giorni in cui i progetti, prodotti, software e società di servizi – ognuno con le proprie specifiche esigenze – potevano essere gestiti centralmente ed efficientemente sono finiti," ha dichiarato il Presidente e CEO di Siemens.

La nuova struttura avrà effetto all'inizio del nuovo anno fiscale il 1° ottobre 2018. L'implementazione procederà passo dopo passo e sarà completata il 31 marzo 2019. Le Divisioni Building Technologies (BT), Energy Management (EM), Power and Gas (PG), Digital Factory (PD) e grand parte di Process Industries and Drives (PD) saranno combinate per formare tre nuove Operating Companies. Le Business Unit dell'azienda saranno definite nuovamente in modo più focalizzato e integrato all'interno delle tre Operating Companies.

OPERATING COMPANIES:

Gas and Power (GP)

- Quartier generale: Houston, Texas
- CEO: Lisa Davis
- COO: Tim Holt
- CFO: Michael Becker
- Con circa 71.000 collaboratori nel mondo, i business di GP hanno generato un fatturato di circa 21 miliardi di euro e un margine di profitto di circa il 9% nel FY2017.

Smart Infrastructure (SI)

- Quartier generale: Zug, Svizzera
- CEO: Cedrik Neike
- COO: Matthias Rebellius
- CFO: Axel Meier
- Con circa 71.000 collaboratori nel



mondo, i business di SI hanno generato un fatturato di circa 14 miliardi di euro e un margine di circa l'11% nel FY2017.

Digital Industries (DI)

- Quartier generale: Norimberga, Germania
- CEO: Klaus Helmrich
- COO: Jan Mrosik
- CFO: Maria Ferraro
- Con circa 78.000 collaboratori nel mondo, i business di DI hanno generato un fatturato di circa 14 miliardi di euro e un margine di profitto di circa il 16% nel FY2017.

I CEO delle nuove costituite Operating Companies continueranno a essere membri del Managing Board di Siemens AG.

Le Strategic Companies includeranno Siemens Healthineers e Siemens Gamesa Renewable Energy, due aziende di cui Siemens detiene la quota di maggioranza e, fino al completamento dell'operazione pianificata con Alstom, comprenderanno anche il business mobility. L'attuale Divisione Financial Services sarà integrata con i Global Business Services e ai Real Estate Services per costituire le cosiddette Service Companies. L'ottimizzazione del portfolio service di Siemens si prevede che aumenti considerevolmente i livelli di efficienza. Siemens Corporate Technology e, tra le altre, le piccole e medie imprese (PMI) saranno gestite centralmente dal Corporate Development. Da una parte, le piccole e medie imprese (PMI) comprendono le quote di partecipazione che sono attualmente detenute nelle attività di portfolio gestite centralmente (CMPA). Da un'altra parte, includono anche i business operativi. Questi derivano principalmente dall'attuale Divisione PD. Comunque, le piccole e medie imprese includeranno anche Siemens Postal Parcel & Airport Logistics, che attualmente è già parte di CMPA,

e i business sottomarini della Divisione EM. Attualmente le piccole e medie imprese contano complessivamente circa 21.000 persone e generano un totale di circa 5 miliardi di fatturato. Nel FY2017, hanno registrato una perdita netta di più di 300 milioni di euro. Entro il 2023, si prevede che raggiungano un margine del 5%. Jochen Eickolt è a capo dell'unità PMI.

In futuro, il Quartier Generale sarà considerevolmente più snello, e alcuni dei compiti e dei collaboratori saranno trasferiti in altre unità. L'Headquarter si focalizzerà sui compiti strategici (Finance, Governance & Markets, Legal and Compliance, Human Resources e Communications).

Ampliamento del business della digitalizzazione

L'acquisizione di mendix e l'ingresso nel business dell' IoT Integration Services consentirà a Siemens di ampliare in modo rigoroso la propria leadership di mercato nell'ambito della digitalizzazione industriale.

mendix è leader e pioniere nelle cosiddette piattaforme di sviluppo delle applicazioni low-code. La tecnologia mendix può essere utilizzata per programmare e distribuire applicazioni fino a dieci volte più velocemente. Grazie alla propria velocità, questa tecnologia permetterà ai clienti MindSphere di sviluppare le proprie app in modo più veloce e a costi significativamente più bassi. Il prezzo d'acquisto è di 0,6 miliardi di euro. L'operazione, che è soggetta alle approvazioni normative, è prevista chiudersi nel primo trimestre dell'anno fiscale 2019.

Con IoT Integration Services, la nuova Business Unit, Siemens amplierà la propria offerta IoT per fornire un supporto completo ai clienti nel loro percorso di trasformazione digitale. Facendo leva su anni di esperienza in numerosi settori industriali e su tecnologie all'av-

guardia come l'intelligenza artificiale e la cyber security, Siemens intende offrire consulenza, progettazione, prototipazione e implementazione dei servizi. Per il 2025, si prevede che il mercato dei servizi Internet of Things raggiunga tassi di crescita annui dai 10 ai 15 punti percentuali. Siemens pianifica di assumere circa 10.000 collaboratori in questa area entro il 2025.

Siemens è una multinazionale che si distingue da oltre 170 anni per eccellenza tecnologica, innovazione, qualità, affidabilità e presenza internazionale. Attiva in tutto il mondo, si focalizza nelle aree dell'elettrificazione, automazione e digitalizzazione. Tra i più importanti player a livello globale di tecnologie per l'uso efficiente dell'energia, Siemens è fornitore leader di soluzioni per la generazione e trasmissione di energia e pioniere nelle infrastrutture, automazione e soluzioni software per l'industria. La Società è tra le prime al mondo anche nel mercato delle apparecchiature medicali – come la tomografia computerizzata (TAC) e la risonanza magnetica –, della diagnostica di laboratorio e IT in ambito clinico. Con circa 377.000 collaboratori nel mondo, l'azienda ha chiuso il 30 settembre l'esercizio fiscale 2017 con un fatturato di 83 miliardi di Euro e un utile netto di 6,2 miliardi di Euro.

Presente in Italia dal 1899, Siemens è una delle maggiori realtà industriali nel nostro Paese con centri di competenza su software industriale e mobilità elettrica, un centro tecnologico applicativo (TAC) per l'Industria 4.0 e due stabilimenti produttivi. Con le proprie attività contribuisce a rendere l'Italia un paese più sostenibile, efficiente e digitalizzato. La società ha chiuso l'esercizio fiscale 2017 con un fatturato di circa 2 miliardi di Euro. 🏠

www.siemens.it

Un km di MCP Interroll nel nuovo magazzino ePRICE

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

messa in funzione molto veloce.

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

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

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

www.interroll.com

Scriani, una lunga tradizione familiare spesa nel mestiere vitivinicolo



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

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

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

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

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

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

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

SCRIANI

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

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

Offriamo:

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

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

Visita: www.scriani.it

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

ICI Caldaie, da 60 anni specialisti in soluzioni di eccellenza

ICI 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 puntino 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**



- **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 ← 18 mg/Nm3** 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.

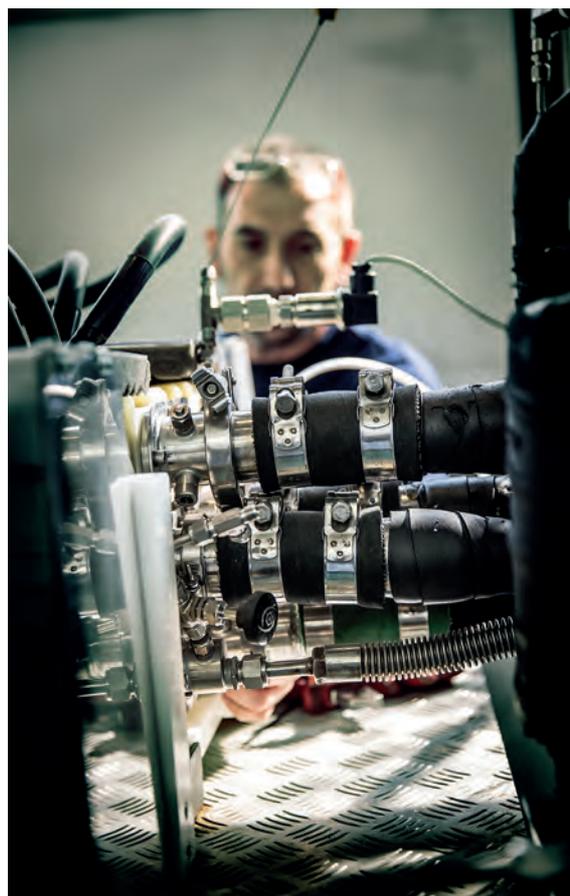
Risultati ottenuti:

- 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



Erremme, soluzioni per il cleaning

Erremme è specializzata nella vendita di prodotti e sistemi per la pulizia professionale. La gamma spazia dai detergenti per ambienti, cucine e lavanderia, alla carta ed al monouso per alimenti, dal tovagliato alle attrezzature per la pulizia, dalla linea cortesia fino ai prodotti per industria e sanità. Erremme inoltre ti offre una gamma completa di macchine per la pulizia professionale, affidabili ed efficienti, che va dalle "uomo a bordo" per spazi ampi, alle "uomo a terra" per spazi più ridotti, fino alle nuove macchine piccole e maneggevoli, ma sempre professionali, per superfici ridotte o particolarmente ingombre. Gli esperti Erremme ti aiuteranno ad identificare la macchina più adatta alle tue esigenze, in base alla tipologia ed alla dimensione della superficie da pulire, agli ingombri presenti, alla frequenza ed orari dei cicli di pulizia ed alle normative e peculiarità del settore in cui operi.

La gamma Erremme:

- Lavasciuga pavimenti;
- Spazzatrici e Monospazzole;
- Aspiratori;
- Battitappeti e lavamoquette;
- Idropultrici e schiumatrici;
- Generatori di vapore;
- Batterie e caricabatterie;
- Dischi per lavaggio e levigatura;
- Carrelli e accessori.

Grandi impianti

Erremme vanta anche una linea di grandi impianti di cucina e lavanderia. Con il supporto dei suoi esperti visionerà i tuoi locali, ascolterà le tue esigenze, studierà le possibili soluzioni, tenendo anche conto delle norme in materia di sicurezza ed igiene, e ti proporrà il miglior



progetto sotto il profilo tecnico-economico. Il Centro Assistenza Tecnica Erremme, grazie alle sue quattro officine mobili ed alla preparazione dei suoi tecnici, ti assi-

cura interventi tempestivi ed una corretta manutenzione, allungando la vita utile delle tue macchine e dei tuoi impianti. Erremme ti offre anche un servizio di noleggio e la



possibilità di usufruire di strumenti finanziari per l'acquisto.

La gamma Erremme:

- Lavabicchieri e lavastoviglie;
- Cucine e forni;
- Frigoriferi e congelatori;
- Tavoli e lavelli;
- Affettatrici e tritacarne;
- Planetarie ed impastatrici;
- Lavabiancheria ed essiccatoi;
- Stiratrici e carrelli. 🏠

www.erremme.com
erremme@erremme.com
 tel: 095 292301



Linee di lavorazione di frutta e verdura



NAVATTA GROUP
Food Processing S.r.l.

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

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

Navatta Group è oggi una realtà ben consolidata e tecnologicamente efficiente che produce pastorizzatori a scatola rotante e linee per la produzione di polpa di pomodoro; sistemi di movimentazione di fusti, svuotamento di cassoni e fusti, pallettizzatori e de-pallettizzatori, sistemi di lavaggio e lavorazione di frutta e verdura con brevetti internazionali per l'estrazione del succo e della purea, impianti di concentrazione e trattamento termico, impianti a batch per ketchup, salse e marmellate.

GAMMA DI PRODUZIONE

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



Linea di produzione ketchup e marmellata

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

La sede e le due unità produttive di Navatta Group si trovano a Pilastro di Langhirano, Parma, con una superficie totale di produzione di 10.000 metri quadrati. 🏠

Visita:
www.navattagroup.com



Riempitrice asettica a doppia testa per fusti palettizzati



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 Mombriani

Il macello Fratelli Faccia a Ceva

Il 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 Mombriani 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 allegare mostrano chiaramente che soprattutto nella sala di macellazione l'intervento di pulizia non è cosa da poco: la pavimentazione Mombriani - 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 trippa 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 Mombriani. 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 Mombriani, 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 Mombriani 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 addestrandolo il proprio personale all'igiene ed alla sicurezza personale rifiutando prestazioni di lavoro, forniture o subforniture che possano presupporre lo sfruttamento dei lavoratori.

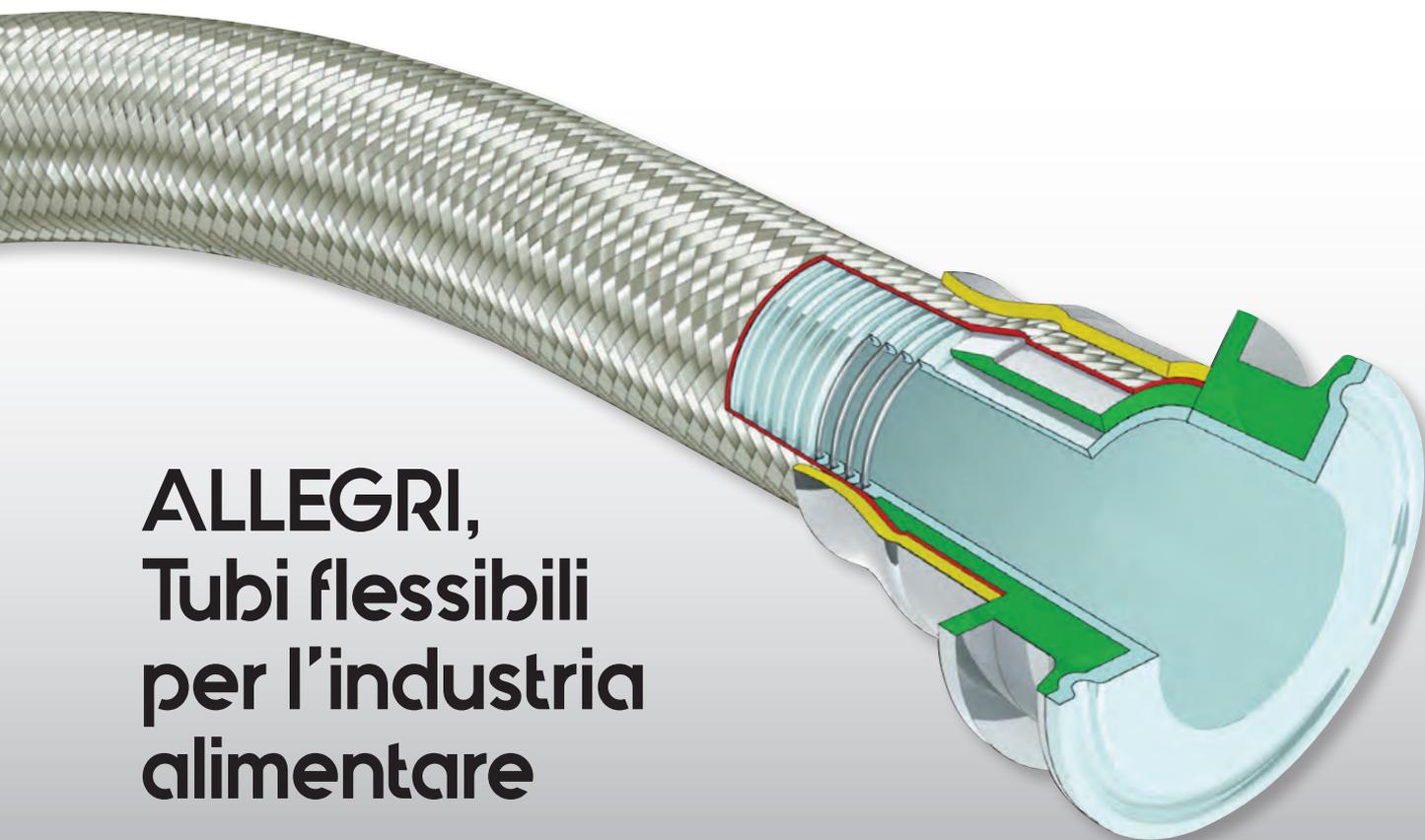
Per rendere possibile l'attuazione della presente Politica per la Qualità, ogni anno si pone degli obiettivi pratici in tema di igiene, di riduzione delle anomalie e di miglioramento delle condizioni di lavoro. E la pavimentazione della Mombriani riveste un ruolo fondamentale per il raggiungimento di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

www.mombriani.it

 **mombriani**



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 farmaceutica, 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**





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 Gennaio 2019



Since 1951.

Allegri Cesare S.p.A.

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

www.allegricesare.com

Saremo presenti al MECSPE 2019
Fiera di Parma, 28/30 Marzo.
Padiglione 6, Stand C18.



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



PIGO[®]

Food Processing Machinery

The Art of Freezing & Freeze Drying Drying & Processing



IQF FREEZERS

EASY Freeze

www.pigo.it

 **MADE IN ITALY**

Easy Dry

Multistage Belt Adiabatic Dryer

FREEZE DRYING

EASY Freeze DRYER / LYOPHILIZER

PROCESSING

Vegetables & Fruit Processing Solutions

FRUIT PROCESSING

Complete Solutions for Fruit Processing, Destoning & Deaeration

INFUSION

INFUSED DRIED FRUITS

Dried Plums Processing

SRIRAL SOLUTIONS:

**Proofing
Cooling
Freezing**

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

Seguendo la sua filosofia, PIGO srl ha fissato un obiettivo ed è diventata una forza motrice nel progresso tecnologico ed economico nell'industria alimentare, leader mondiale nella progettazione e produzione di macchinari per il congelamento, liofilizzazione e disidratazione di alta tecnologia, e per la lavorazione della frutta e delle verdure. PIGO srl può affermare con orgoglio che i suoi macchinari raggiungono l'eccellenza, sia in termini di caratteristiche operative che di efficienza energetica. Inoltre, sono facili da usare, caratteristica che insieme a quanto sopra offre molti privilegi all'Utente.

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

- **PROCESSO PIÙ VELOCE CON MENO ENERGIA** - Il nostro metodo riduce i tempi fino al 15-20% consumando meno energia
- **FUNZIONAMENTO A BASSA TEMPERATURA** - La progettazione consente cicli di funzionamento a bassa temperatura che sono fondamentali per preservare l'integrità naturale del prodotto
- **SICUREZZA ALIMENTARE** - PIGO progetta solo macchinari con interni della macchina completamente accessibili facili da pulire assicurando che batteri o residui di cibo non restino intrappolati su alcuna attrezzatura o superfici.
- **OPERATOR FRIENDLY** - tutto il processo è concepito in modo tale da rendere le operazioni e la manutenzione rapidi e semplici per l'utente.



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



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 fluidizzazione completamente controllata che mantiene il prodotto costantemente sospeso sopra il nastro, fornendo un prodotto IQF perfetto anche quando si tratta di prodotti delicati come riso cotto, lamponi, ecc.

EFD Freeze Dryer consente di salvaguardare gli aromi delicati essican-



do 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 o inviare una e-mail a info@pigo.it.

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

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



Kit cinematico per tripodi e Delta Robot

Presentiamo i nostri nuovi kit per tripodi e delta robot, progettati come un sottosistema meccatronico. Con SEW-EURODRIVE al tuo fianco, hai un partner affidabile per la produzione e fornisci le soluzioni di automazione perfette da un'unica fonte con massima efficienza nel tempo, unita ad alti livelli di flessibilità e precisione.

Sistemi cinematici meccatronici modulari: come creare il tuo robot cinematico

È possibile integrare facilmente il nuovo kit cinematico per tripodi e delta robot MAXOLUTION® nei processi di produzione o utilizzarlo come soluzione autonoma. La struttura modulare e il design indipendente dei singoli pacchetti di sistema consentono di ottenere cinematiche perfettamente coordinate in pochi semplici passaggi.

Inoltre, il nuovo modulo software parametrizzabile MOVIKIT® Robotics consente un avvio più rapido e semplice. I nuovi kit cinematici per tripodi e delta robot MAXOLUTION® possono essere combinati con altri componenti o utilizzati singolarmente, a seconda del livello di automazione richiesto dal cliente.

Come con tutti i nostri pacchetti di soluzioni, utilizziamo i componenti della tecnologia di azionamento all'avanguardia di SEW-EURODRIVE.

I nuovi pacchetti, che puoi scegliere singolarmente o insieme, a seconda del tuo livello di automazione

I kit cinematici per tripodi e delta robot MAXOLUTION® estremamente diversi offrono molti vantaggi agli OEM e agli utenti. Assicurati la massima flessibilità per la configu-

razione della tua soluzione e l'integrazione di altri componenti.

• PACCHETTO CONTROLLER:

- controller, come: MOVI-C® CONTROLLER UHX85A-R
- Modulo di alimentazione
- Visualizzazione e software: piattaforma software MOVIRUN® e modulo software MOVIKIT® Robotics del sistema di automazione modulare MOVI-C®.

• PACCHETTO ASSI ROBOT:

- modulo asse, come: MOVIDRIVE® modular
- Servomotori, come: motori sincroni della serie CMP., cavi inclusi
- Pacchetto robot meccanico: riduttori Servo, compatibile con cinematica robotica standard

Vantaggi:

- Facile: programmazione molto semplice: grazie al modulo software MOVIKIT® Robotics parametrizzabile, inclusa la simulazione 3D. I moduli di controllo pick-and-place sono PackML compatibili
- Green: soluzioni efficienti per il risparmio delle risorse: grazie ai pacchetti perfettamente coordinati - in combinazione o individualmente, a seconda del livello di automazione.
- Smart, integrazione perfetta: grazie a interfacce aperte e pre-programmate per periferiche

standard, sistemi di telecamere e pinze.

- Sicuro in ogni situazione: perché il design igienico è già possibile nella versione base o con uno speciale involucro chiuso in acciaio inossidabile.

... E il meglio è che: SEW-EURODRIVE esamina insieme a te l'intera macchina per trovare la soluzione migliore per la tua specifica applicazione.

I nostri obiettivi principali sono le applicazioni per il settore alimentare e imbottigliamento, la tecnologia di imballaggio e i sistemi di gestione nell'intralogistica. 🏭

Maggiori informazioni su www.sew-eurodrive.it



Partecipa a Snackex - l'unica fiera in Europa dedicata agli snack salati

Organizzato dalla European Snacks Association (ESA) a cadenza biennale, il prossimo SNACKEX si terrà a Barcellona dal 27 al 28 giugno 2019.

Si tratta di un evento unico nel suo genere - una fiera interamente dedicata al mondo degli snack salati. Gli organizzatori si stanno adoperando per garantire che all'iniziativa partecipino solo i professionisti più qualificati del settore così da poter creare un ambiente commerciale produttivo sia per i visitatori che per gli espositori.

SNACKEX è una fiera internazionale che coinvolge gli operatori di tutte le fasi della domanda e dell'offerta offrendo un'opportunità unica, quella di acquistare, vendere e fare network con top manager, acquirenti qualificati e direttori aziendali.

Tra gli espositori ci saranno aziende impegnate nella produzione e nella commercializzazione di patatine, chips di mais, bastoncini di patate, arachidi, mandorle e pistacchi, tortillas, bretzel, popcorn, prodotti a base di riso, cracker, biscotti salati, chips di pane, snack di carne, estrusi e pellet, attrezzature per la lavorazione alimentare, ingredienti e aromi alimentari, attrezzature e materiali per il confezionamento alimentare, ecc.

Il Padiglione ESA ospiterà sei stazioni regionali di degustazione, ognuna delle quali rappresenterà una regione del mondo, con una sua grafica a indicare la posizione geografica e i relativi gusti gastronomici. Uno chef cucinerà le ricette di tutte le regioni per degustare e



SNACKEX

mettere in evidenza tre principali tendenze di mercato: salute, benessere e nutrizione; texture e qualità sensoriali; trading up e sapore. Ogni stazione prevederà inoltre l'esposizione di snack tipici con possibilità di assaggio.

Il tema generale della fiera e delle conferenze di affiancamento è quello di aiutare il settore a identificare le opportunità e i vantaggi commerciali del settore degli snack, diventato uno dei maggiori motori di cambiamento e generatori di opportunità all'interno dell'industria alimentare, rappresentando grandi possibilità per i produttori di snack, ma ponendo anche grandi sfide.

La proliferazione di nuovi tipi e marchi di snack ha reso i tradizionali snack in busta un settore molto competitivo e la lotta per lo spazio sugli scaffali è più dura che mai. SNACKEX mira ad aiutare i partecipanti a capire come evolveranno i gusti dei consumatori di snack salati nei prossimi 3-5 anni e come sfruttare le opportunità di mercato che questo settore offre.

Per maggiori informazioni contattare gli organizzatori esa@esasnacks.eu 🏠



SNACKEX

XVIII INTERNATIONAL
TRADE FAIR & CONFERENCE

27-28 June 2019
Barcelona

GAIN A BUSINESS ADVANTAGE

**At the global sourcing
event for savoury snacks**



- ▶ Experience the hottest trends, tastes and technologies
- ▶ Develop your business with the industry's leading suppliers
- ▶ Connect with the decision makers of the industry and find international trade partners, distributors
- ▶ Meet existing customers and new prospects from around the world
- ▶ Sell your products to an audience that is ready to buy

**The industry-defining event
for the savoury snacks sector**

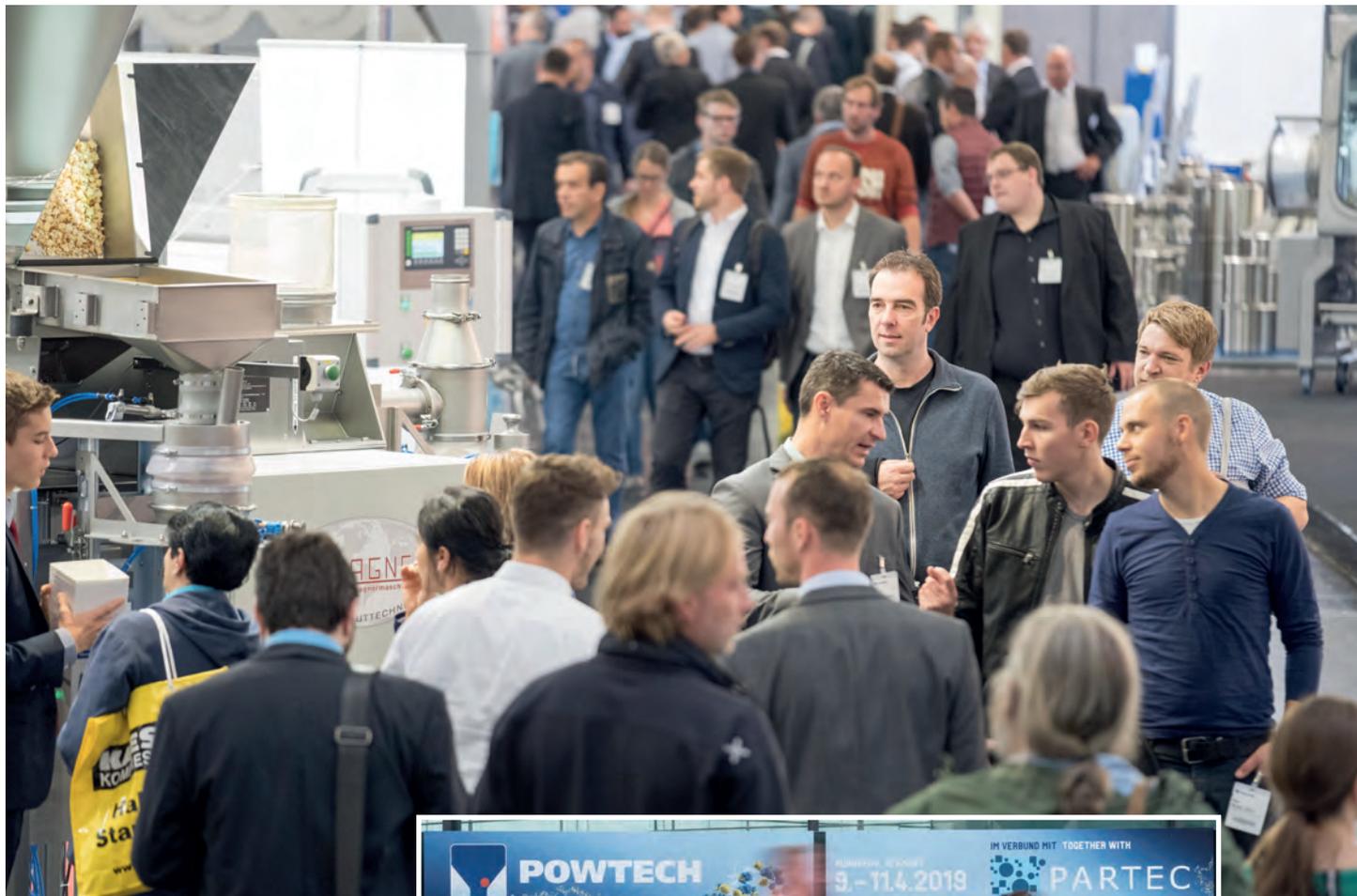


www.snackex.com

ESA European
Snacks
Association

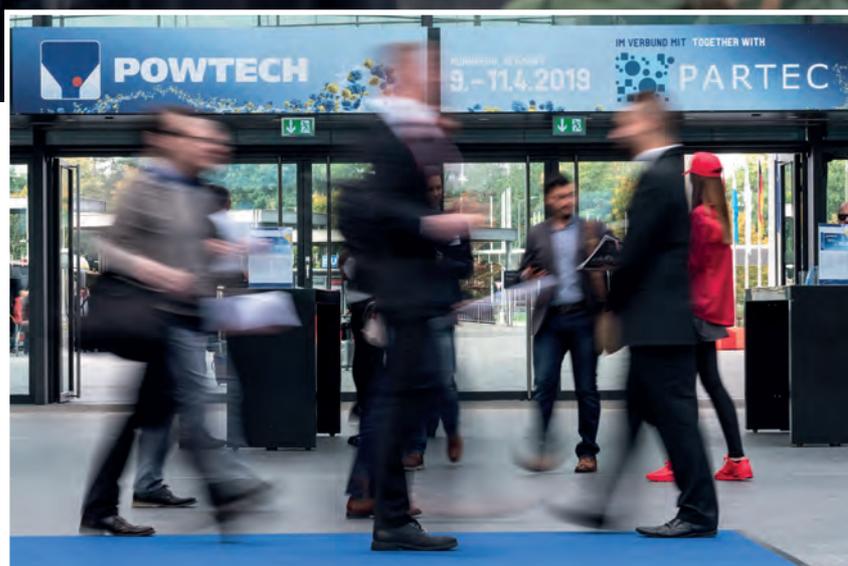
Rue de Deux Églises 26, BE-1000 Brussels, Belgium
Tel +32 (0)2 538 20 39 Fax +32 (0)2 218 12 13
esa@esasnacks.eu www.esasnacks.eu

POWTECH 2019



POWTECH, fiera leader mondiale nella lavorazione, nell'analisi e nel trattamento di polveri, granulati e materiali sfusi, avrà luogo a Norimberga dal 9 all'11 Aprile 2019. Con circa 900 espositori, POWTECH è la piattaforma numero uno a livello mondiale per le tecnologie riguardanti polveri, granulati e materiali sfusi.

Il salone vuole mettere in mostra gli attuali trend per le tecnologie di processo e di analisi e offrire al tempo stesso un ampio programma collaterale. A POWTECH esperti del comparto farmaceutico, chimico, alimentare, quello del vetro e della ceramica nonché minerario, ambientale e del recycling potranno vedere e toccare con mano le ultime novità in materia



POWTECH 2019

di processi meccanici, come frantumazione, vagliatura, miscelazione, movimentazione, stoccaggio e altro ancora. In contemporanea a POWTECH 2019 si terrà a Norim-

berga il congresso internazionale sulla tecnologia delle particelle, PARTEC. 🏠

www.powtech.de/en



POWTECH

SAVE THE DATE

9-11.4.2019

NORIMBERGA, GERMANIA



WORLD-LEADING TRADE FAIR
PROCESSING, ANALYSIS, AND HANDLING
OF POWDER AND BULK SOLIDS

In concomitanza con



PARTEC

Enti promotori



NÜRNBERG MESSE

Cibus 2019: Argine All'italian Sounding e al Local Premium

Presentata in contemporanea a Milano e Shanghai l'edizione 2019 di Cibus che si terrà nelle stesse date di Vinitaly e sarà dedicata al rapporto Cibo e Territori

Fiere di Parma e Federalimentare hanno spiegato la propria strategia, fieristica ma non solo, oggi a Milano in occasione del Forum Food & Made in Italy e, nei giorni scorsi a Shanghai in occasione del Food Hotel China – la più importante fiera di settore della Cina. L'obiettivo è quello di tutelare le eccellenze italiane dell'Agroalimentare dai due fenomeni che maggiormente insidiano le quote di mercato italiane sui mercati internazionali: l'Italian Sounding e il Local Premium.

Se il primo è ormai noto (anche se le stime delle sue dimensioni variano, a seconda delle fonti, da 30 a 50 miliardi di euro) il secondo è molto più nuovo ed insidioso soprattutto nel medio lungo termine. Si tratta di operatori locali di vari Paesi che, ispirandosi ai prodotti italiani, spesso utilizzando le nostre tecnologie, "inventano" prodotti premium sostituivi sul piano funzionale dell'authentic italian. Se il "Reggianito" o l'aceto "Pompeian" sono casi evidenti di Italian Sounding, certi Oli di Oliva Monovarietà "spremuti a freddo" o Grandi Forme di Formaggi "Naturali Stagionati" diventano "alternative" locali e concorrenti a molti prodotti di punta dell'export italiano. Diviene dunque fondamentale divulgare l'unicità del nostro sistema Agroalimentare costruito sul rapporto di lungo periodo tra le produzioni e i loro territori, nonché sulla resilienza di generazioni imprenditoriali



che sono oggi il vero asset distintivo del settore.

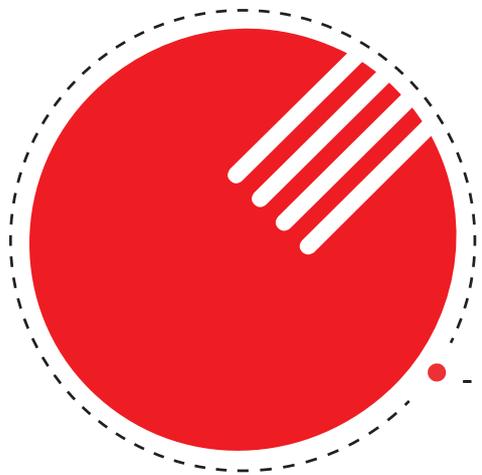
"Nel 2018 oltre 3.400 Imprese Italiane hanno esposto a Parma i loro prodotti – ha spiegato Antonio Cellie Ceo di Fiere di Parma – ma anche accompagnato oltre 10.000 operatori provenienti da tutto il mondo a conoscere direttamente le loro produzioni e le nostre filiere".

Questa attività di "Education on site" si amplierà ulteriormente nel 2019 grazie ad una edizione più breve di Cibus – 2 giorni, ovvero il 10 e 11 aprile – e la sua contemporaneità con Vinitaly. Gli operatori internazionali hanno accolto con favore l'iniziativa perché in una sola settimana potranno conoscere

e approfondire direttamente tutto il meglio del Food&Wine Made in Italy.

"Cibus 2019 diventerà una tappa importante per consolidare il nostro export AgroAlimentare – ha detto ancora Cellie – che, nonostante le turbolenze internazionali, ha continuato a crescere del 3% anche nei primi 8 mesi del 2018.

Cibus sarà anche l'occasione per fare un bilancio sugli accordi bilaterali su cui sta lavorando il Governo, che sembrano essere l'unica strada per garantirci un accesso ai mercati strategici, come sembra dimostrare il +3,1% fatto segnare dal Nord America nel 2018 fino ad oggi, anche grazie al Ceta". 🏠



CIBUS

C O N N E C T

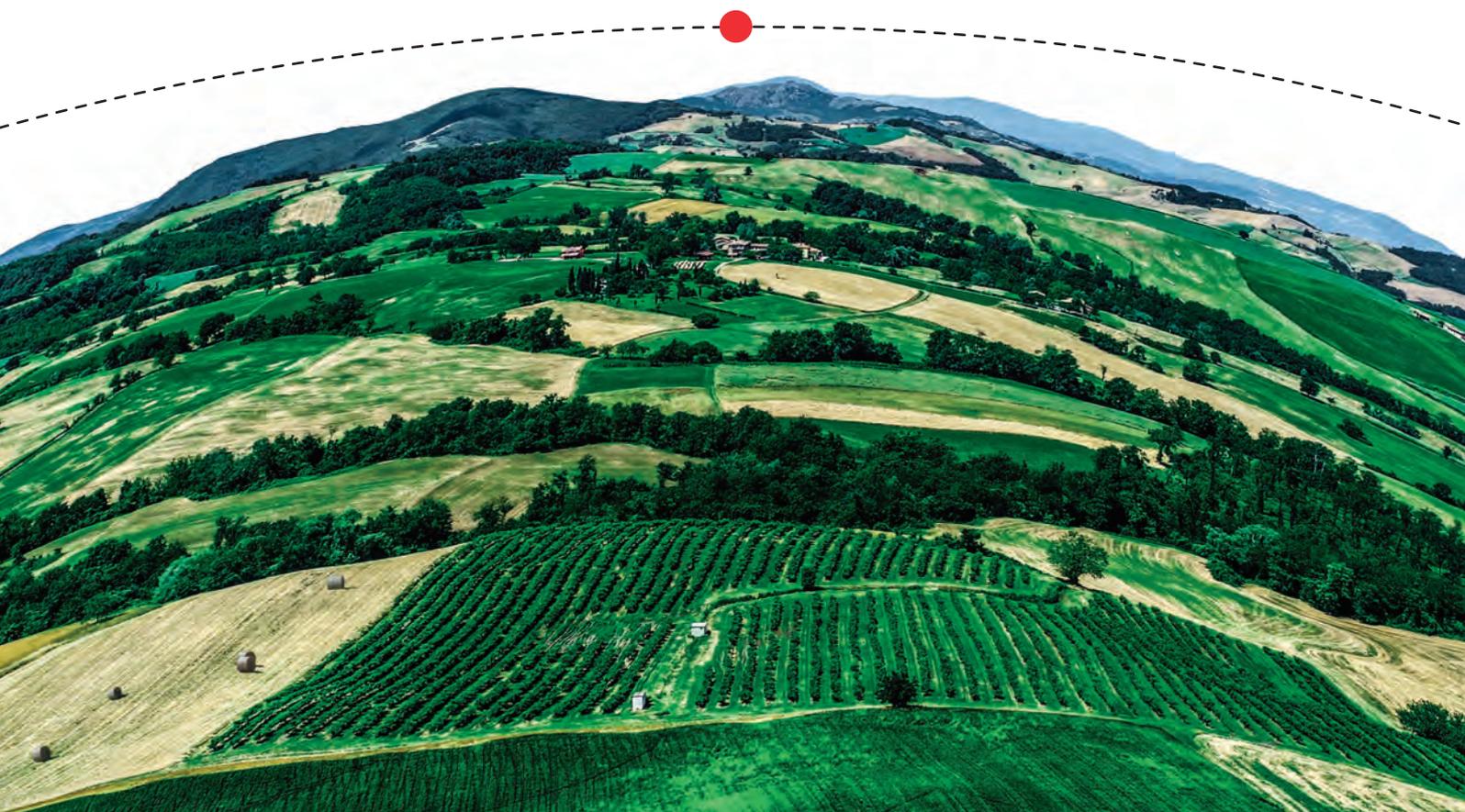
EXPO • SOURCING • CONFERENCE

International Food Exhibition

creative

PARMA.10|11 APRIL.2019

WELCOME TO FOODLAND



www.cibus.it
cibus@fiereparma.it

Follow CIBUS on:    

Buona la seconda di Mac Fruit Attraction China

Una quindicina le aziende italiane presenti a Shanghai nell'ambito di Horti China



Macfrut si conferma hub d'ingresso per il mercato cinese. Trait d'union è Mac Fruit Attraction China, giunta alla seconda edizione, in programma a Shanghai fino a venerdì 23 novembre prossimo.

Una quindicina sono le aziende del nostro Paese presenti in questa manifestazione internazionale, realizzata nell'ambito di Horti China, in rappresentanza di diversi segmenti della filiera: produzione (in particolare il kiwi, unico prodotto ortofrutticolo esportabile in questo momento insieme agli agrumi), macchinari del pre raccolta (tecno-

logie in serra e in pieno campo) e post raccolta.

“Positivo il riscontro delle aziende presenti alla fiera – spiega Sofia Siepi, dell'ufficio estero di Macfrut – Il mercato cinese non è semplice ma prospetta grandi potenzialità, soprattutto nell'ambito delle tecnologie, di cui il nostro Paese è leader mondiale.

È interessante notare come le aziende presenti in questa edizione

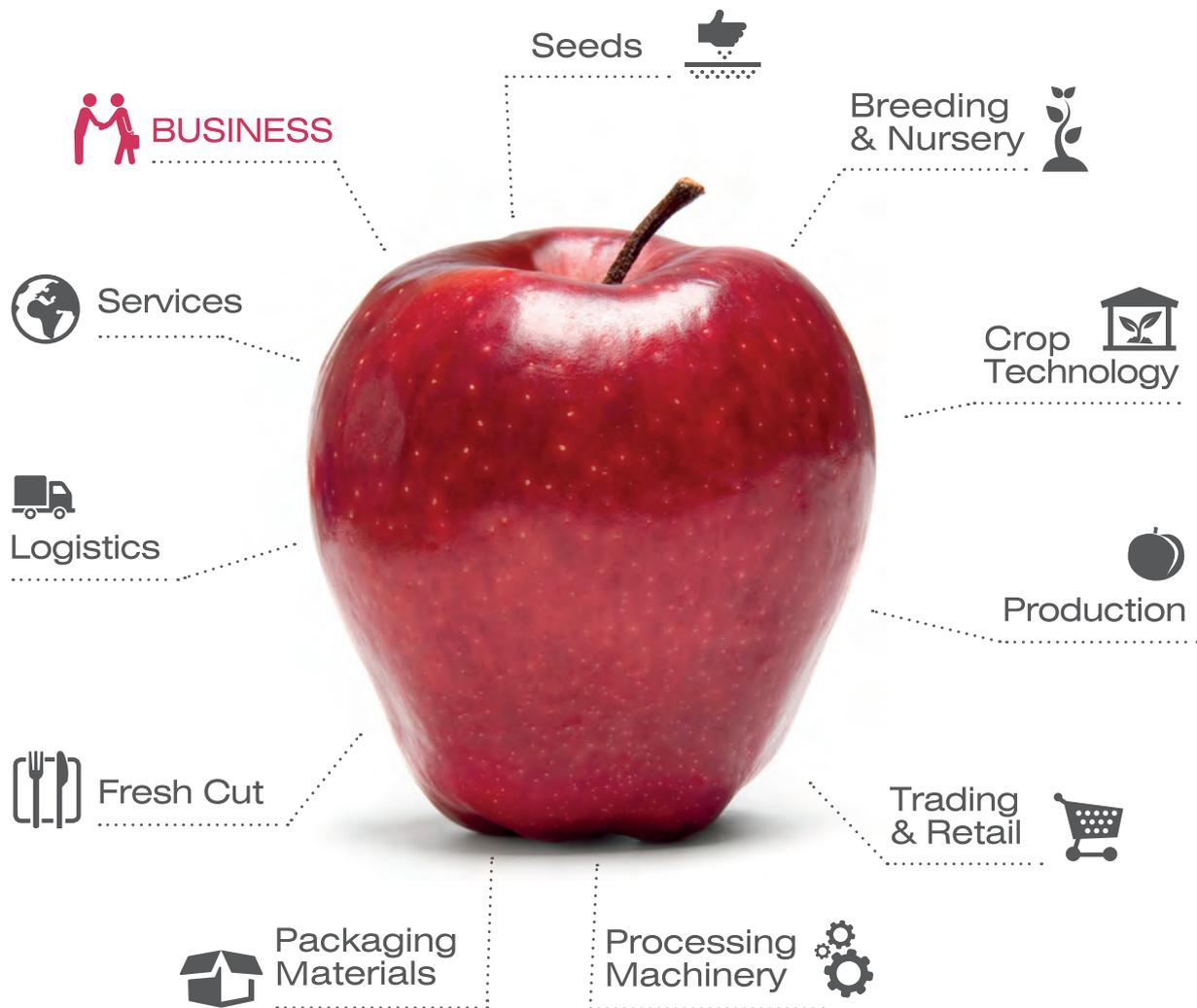
portino avanti approcci e contatti instaurati nella prima edizione di Mac Fruit Attraction, a testimonianza dell'importanza di questo appuntamento fieristico”.

Mac Fruit Attraction China è realizzata da Cesena Fiera e Fiera Madrid in collaborazione con Vnu Exhibition Asia.

Macfrut è presente nell'area internazionale insieme a Olanda, Francia, Turchia, e numerosi Paesi dell'East Asia. 🇮🇹

MACFRUT 2019

MACFRUIT 2019



Fruit & Veg Professional Show

8 9 10 May 2019
Rimini Expo Centre - ITALY

Sirha, rivelatore di tendenze e innovazioni

Il food service plasma l'alimentazione del domani

Oggi, le tecnologie digitali stanno cambiando il rapporto con il tempo, e dunque con l'anticipazione, con l'istantaneità. La nozione di tendenza non tiene più il tempo, i cambiamenti sono troppo veloci. Alcuni opinion leader riconosciuti, i « trend-setter » lasciano il posto a centinaia di "influencer" con visibilità immediata e con proposte multiple. **Come dare un senso a questo instafutur?**

Le maggiori influenze che determinano i comportamenti dei consumatori sono generalmente classificate in grandi famiglie di motivazioni che ricalcano a grandi linee il lavoro dello psicologo Abraham Maslow (1943): il bisogno fisiologico primario diventa bisogno d'efficienza e benessere, il bisogno di sicurezza diventa bisogno di trasparenza e tracciabilità, il bisogno di appartenenza risponde oggi alla territorialità globale-locale, bisogno di autorealizzazione attraverso l'esperienza. I social network mettono l'individuo al centro di tutte le preoccupazioni e stanno letteralmente invertendo la piramide motivazionale di Maslow.

Nuovi strumenti per capire un futuro prossimo emergono, tuttavia, grazie alla ricchezza di informazioni disponibili sul Web, dietro i portali che selezionano le informazioni in base ai nostri usi e preferenze personali. Vera modellazione dei segnali deboli, le "emergenze" sostituiscono le tendenze. Consacrano nuove motivazioni nate da una tensione costruttiva tra due motivazioni o bisogni che sembravano contraddittori.



ClimatiK0

Tre "emergenze" possono quindi essere fornite come esempio:

EMERGENZA 1 – ECOACTION

Il consumatore è permeato sia da uno spirito di resistenza per preservare un pianeta fragile sia dalla consapevolezza graduale che solo la tecnologia ripristinerà la natura danneggiata.

EMERGENZA 2 – BODYBALANCE

Vuole equilibrare la salute con il cibo senza sacrificare il piacere di mangiare rifiutando la sofferenza di una dieta restrittiva.

EMERGENZA 3 – VERNACOLARE 2.0

Il ricordo del piacere del cibo, nato durante l'infanzia è essenziale per la costruzione del gusto, combina ricette ancestrali e prodotti industriali. Le culture stanno oramai cambiando e le tradizioni si scelgono.

Altre emergenze saranno rivelate entro gennaio 2019. Saranno illustrate su Sirha, nell'angolo BRIDOR del Food Studio e nella rivista Sirha Trends Book.

Resta connesso!

I concetti di ristoranti virtuali, immaginati per il periodo 2019-2024, illustrano ciascuna di queste emergenze:

CONCETTO 1: ClimatiK0

Un concetto di gastronomia interstiziale.

Biglietto medio: € € € €

Il ClimatiK0, un ristorante gastronomico di una nuova era con un menu sviluppato a partire da una produzione iper locale: le verdure, stelle del menu derivano dall'idroponica coltivate in contenitori posizionati nel seminterrato. La carne «carne pulita» viene prodotta nella parte laboratorio della cucina. Il miele del dessert proviene da alveari installati sul tetto. Questo ristorante indipendente cerca un'integrazione armoniosa in un ambiente urbano.

CONCETTO 2: UnicornTeen

Un concetto di mensa sano e divertente.

Biglietto medio: €

The UnicornTeen è un concetto di ristorazione collettiva che combina la golosità e l'equilibrio/salute e cerca di

Sirha

L'APPUNTAMENTO MONDIALE
DELLA RISTORAZIONE
E DELL'INDUSTRIA ALBERGHIERA

26-30 GENNAIO 2019
EUREXPO LIONE FRANCIA

2.984
espositori
e marchi

750
novità

140.000 m²

207.930
operatori
professionali
da **133**
paesi

12
settori

(Fonte : Sirha 2017)



Bourse d'Or

SIRHA SPIRIT

FINALE 2019
LYON, FRANCE

Coupe du Monde de la Pâtisserie

SIRHA SPIRIT

FINALE 2019
LYON, FRANCE



IL VOSTRO PASS D'INGRESSO GRATUITO CON IL CODICE INVITO PPRSG SU SIRHA.COM

Salone riservato ai professionisti del settore



#sirha



sirha.com

riconciliare bambini e adolescenti con la mensa. In questo ristorante, il bilanciamento del cibo viene prima di tutto dal piacere di mangiare: nel menu per bambini, piatti gourmet e dessert basati su cibi sani e immagini multicolori sono serviti in un ambiente che riflette ciò che si trova nel piatto. I piselli e le carote sono portati da unicorni; i piatti tipo arcobaleno sono flessuosi o addirittura vegani. In ogni caso instagrammabili.

CONCETTO 3: Oum

Un concetto di panetteria artigianale della tradizione industriale.

Biglietto medio: € €

Oum è la panetteria gourmet delle nuove "Madeleines de Proust". In questo punto di ristoro del panificio, i clienti vengono a riscoprire i gusti della loro infanzia: gusti industriali e trasgressivi che hanno scosso la loro infanzia. Tra tradizione e industrializzazione, le ricette servite mescolano ricette tradizionali e ingredienti industriali. Le vetrine di Oum sono caratterizzate da pane Maggi©, ciabatte Pom'Potes©, cioccolatini Nutella© e torte alla fragola Tagada©. Questo commercio di ristoranti plasma le tradizioni di domani che uniscono armoniosamente made-home e industria.



UnicornTeen



Virtuel Oum

È su questo nuovo approccio che si baserà il Sirha World Cuisine Summit 2019, riconoscendo la crescente importanza del Food Service nel nutrire la popolazione mondiale. 🏠

Sirha
L'APPUNTAMENTO MONDIALE
DELLA RISTORAZIONE
E DELL'INDUSTRIA ALBERGHIERA

26-30 GENNAIO 2019
Eurexpo-Lione-Francia

LOEB
INNOVATION

Il Sirha (Salone Internazionale della Ristorazione e Industria Alberghiera e dell'Alimentazione) riunisce i professionisti dell'industria della ristorazione e presenta tutte le notizie e le tendenze del Food Service mondiale.

Organizzato a Lione Eurexpo nel mese di gennaio negli anni

dispari, ha ospitato più di 30 concorsi internazionali della gastronomia: il Bocuse d'Or e la Coppa del Mondo della Pasticceria. Oggi, Sirha viene esportato a livello internazionale.

La prossima edizione di Sirha Lione si svolgerà dal 26 al 30 gennaio 2019 a Eurexpo, Lione (Francia).

LE DATE:
dal 26 al 30 gennaio 2019
ORARIO: dalle 9:00 alle 18:00
LUOGO: Eurexpo - Entrée Visiteurs
Boulevard des Droits de l'Homme
- 69500 Bron, France
Coordinate GPS:
Latitudine: 45.743527
Longitudine: 4.971918
SALONE RISERVATO AGLI
OPERATORI PROFESSIONALI

**MODERN
BAKERY
MOSCOW**

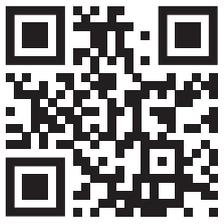
International Trade Fair
for Bakery
and Confectionery

25 Years
in Russia



12–15 March 2019

Moscow, IEC "Expocentre"



GET YOUR **FREE TICKET** WWW.MODERN-BAKERY.RU
TO MODERN BAKERY MOSCOW!



 messe frankfurt



FOOD
PROCESSING



REFRIGERATION
TECHNOLOGIES



HORECA



PACKAGING



INGREDIENTS
& RAW MATERIALS



CLEANING
& HYGIENE



SERVICES

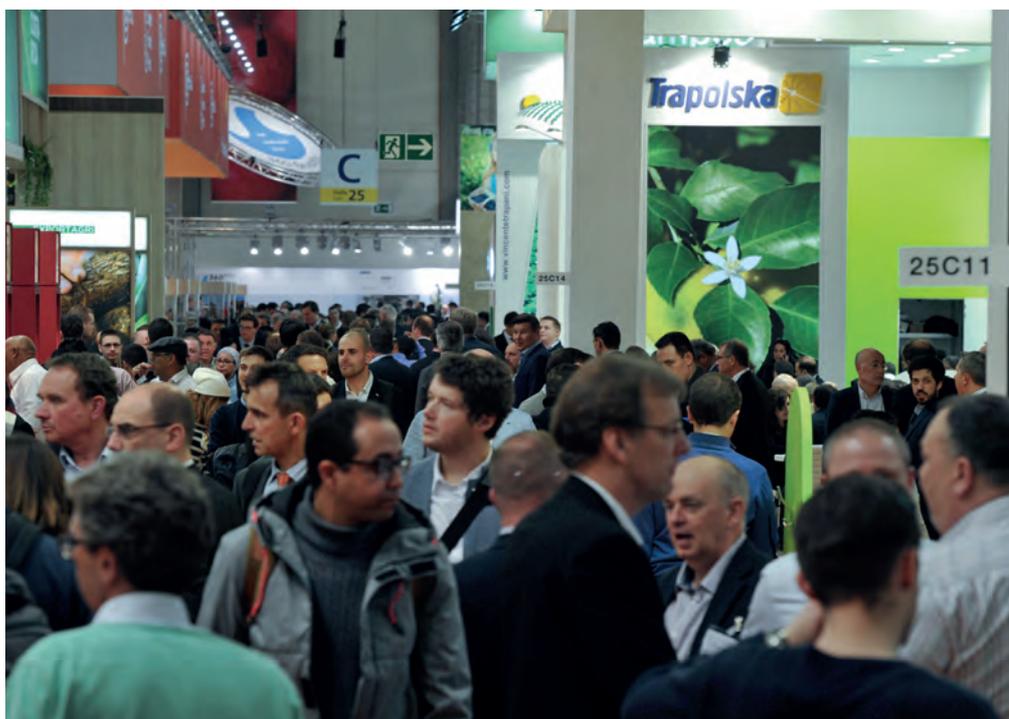
Stabilire contatti, consolidare la fiducia e sfruttare le opportunità'



3.239

Espositori e oltre 78.000 Visitatori vengono a FRUIT LOGISTICA ogni anno per realizzare pienamente il loro potenziale di business nel settore del commercio internazionale di prodotti freschi quale quello ortofrutticolo e per scrivere la loro personale storia di successo.

FRUIT LOGISTICA ricopre ogni singolo settore commerciale del fresco e offre una panoramica completa su tutte le ultime innovazioni, sui prodotti e servizi ad ogni livello della catena globale della fornitura. Crea quindi eccellenti opportunità di contatto tra i top decision maker ad ogni livello dell'industria. Dal 6 al 8 febbraio 2019 oltre 3000 aziende provenienti da tutta la catena del valore del fresco, dal global player alla piccola medio impresa, saranno presenti a Berlino. Verrà offerta una panoramica completa su tutto il settore ortofrutticolo. 🏠



www.fruitlogistica.de



#fruitlog2019

FRUIT LOGIS TICA

2019

6|7|8 FEBBRAIO BERLINO



fruitlogistica.com

P&G EXHIBITIONS
MARKETING MEDIA
Via A. Costa, 2
20131 Milano
Tel +39.02 33402131
messeberlin@pg-mktg.it

FRUITNET

 Messe Berlin

Anno nuovo, nuovo Sigep

IL SALONE INTERNAZIONALE DI GELATERIA, PASTICCERIA, PANIFICAZIONE ARTIGIANALI E CAFFÈ SI TERRÀ DAL 19 AL 23 GENNAIO PROSSIMI AL QUARTIERE FIERISTICO DI RIMINI, ORGANIZZATO DA ITALIAN EXHIBITION GROUP

La 40esima edizione ha l'obiettivo di rappresentare pienamente l'enorme capacità innovativa del food service dolciario made in Italy nel mondo, creando connessioni di business e internazionalità in tutti quei territori nei quali la domanda va consolidandosi e in raccordo con le imprese, oltre che con le associazioni che le rappresentano. Intorno a questo obiettivo ruotano molte altre direttrici di sviluppo della manifestazione.

L'internazionalità sarà la bandiera che identificherà il 40° SIGEP, tra grandi eventi e mirati strumenti per promuovere il business in tutto il mondo. Dall'inizio di dicembre è attiva la piattaforma di web matching sulla quale gli espositori possono prenotare gli incontri con i buyer esteri invitati e selezionati tra i più importanti importatori, distributori, catene ristorative e dell'hotellerie internazionale provenienti da 64 Paesi, dal Sud Est Asiatico, Estremo Oriente, Europa, Centro e Sud America, Nord America, Africa e Medio Oriente, Oceania. Uno strumento molto apprezzato, che offre all'espositore la possibilità di visualizzare in anteprima i profili dei buyer che parteciperanno alla manifestazione, permettendogli di organizzare l'agenda degli incontri d'affari.

A Sigep ci saranno Trade Analyst ICE provenienti da 10 Paesi (due aree Per gli USA, poi Canada, Cina, Corea del Sud, Giappone, Indone-



sia, Iran, Vietnam e Giordania), con desk e focus paese per approfondire le tematiche utili allo sviluppo del business nelle aree di interesse. ICE ha, inoltre, elaborato ricerche di mercato su 10 paesi selezionati insieme a IEG che saranno fruibili online da tutti gli operatori interessati.

Sigep si aprirà con un appuntamento internazionale dedicato alle tendenze del foodservice dolce nel mondo. La fiera rappresenta una vetrina commerciale nella quale si esalta la qualità innovativa delle filiere, ma è sempre di più un osservatorio economico che rende disponibili strumenti e informazioni per le strategie di sviluppo. Per la prima volta arriverà a Sigep il World Coffee Roasting Cham-

pionship, competizione mondiale itinerante che premia l'eccellenza nella torrefazione del caffè. In fiera saranno presenti i migliori professionisti internazionali provenienti da oltre venti paesi, mentre sono confermate tutte le finali dei 7 campionati italiani baristi del circuito World Coffee Events, che valorizzano i talenti, lo stile e l'industria del caffè made in Italy.

Sul fronte della gelateria, dopo il successo dell'ultima edizione della Coppa del Mondo, fari puntati su Sigep Gelato d'Oro 2019, i cui vincitori comporranno il team Italia che concorrerà nel 2020 fronteggiando oltre 11 squadre straniere. Un format, quello delle selezioni, che Sigep ha esportato in tutto il mondo. Solo per citarne alcune, si sono già

svolte nel corso del 2018 le gare a Singapore (dove sono state selezionate le squadre di Singapore, Giappone e Malesia) ed in Messico. Tornerà in gara la squadra della Germania, mentre a febbraio 2019 a Varsavia avrà luogo la selezione polacca. Nel palinsesto dei Pastry Events tornerà il Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores con 11 Paesi presenti, così come le selezioni nazionali per The Pastry Queen 2020.

Anche la panificazione è ingrediente fondamentale nella proposta fieristica di Italian Exhibition Group: materie prime, semilavorati, tecnologie con ampia varietà di macchinari, impianti, attrezzature, sino ai servizi e agli arredi per un'offerta esclusiva che delinea i nuovi trends ed esalta l'innovazione. A Sigep l'intero settore è pronto a lanciare tutte le nuove tendenze e scoprire i nuovi format di locali e concept di marketing. Alle scuole italiane è dedicato il concorso Young Ideas, all'interno dei Bakery Events, in cui si potrà vivere l'esperienza dell'italian way of life.

Lo scorso anno Sigep ospitò buyers esteri provenienti da 180 paesi, che si sommarono all'universo formato da espositori, concorrenti ai concorsi internazionali, team per le competizioni, ospiti ai convegni, partecipanti alle aree academy. Gli international buyers arrivarono per il 77% dall'Europa (in primis Spagna, Germania, Francia, Grecia, Polonia), dall'Asia 12% (Giappone, Corea, Cina e India), 7% dalle Americhe (Stati Uniti, Canada e Brasile), 3% dall'Africa (Marocco, Algeria, Egitto 1%) e dall'Oceania (Australia).

1250 le imprese e oltre mille gli eventi organizzati nel palinsesto ufficiale; in sala stampa si accreditarono 940 giornalisti accreditati dei quali 112 esteri. Sono numeri



che pongono SIGEP nella ristretta elite dei Saloni Mondiali protagonisti del foodservice, all'insegna del solido comparto del dolciario, con una particolare connotazione per la produzione artigianale e di alta qualità.

La componente espositori quest'anno occuperà intensamente l'intero quartiere fieristico di Rimini, con i suoi 129.000 mq. SIGEP punta ad instaurare un clima di business internazionale nel qua-

le ogni operatore possa sfruttare i servizi disponibili e tradurli in affari per le imprese. Il miglior bilancio è la soddisfazione degli operatori, questo è l'obiettivo che rincorre IEG e per il quale produce investimenti continui che proiettano la manifestazione in un percorso che accompagna anche durante l'anno la promozione del business e dei consumi del dolciario artigianale in ogni angolo del mondo. 🏠

www.sigep.it



Propak Vietnam 2019

SBLOCCARE LE OPPORTUNITÀ E IL POTENZIALE IN VIETNAM PER L'INDUSTRIA DEL PROCESSING E DEL CONFEZIONAMENTO

La 14a edizione di ProPak Vietnam, la più grande fiera internazionale di processing e imballaggio in Vietnam, si terrà nuovamente dal 19 al 21 marzo 2019 presso il Saigon Exhibition & Convention Center (SECC). ProPak Vietnam 2019 riunirà una nutrita schiera di prodotti ed espositori, oltre a proporre seminari e interessanti presentazioni.

Una progressiva crescita

Grazie ad un'area espositiva totale di 10.000 metri quadrati, ProPak Vietnam 2019 richiamerà oltre 540 espositori provenienti da 31 paesi e regioni - di cui l'81% costituiti da aziende internazionali. L'evento continua a ricevere un'entusiastica adesione da otto padiglioni internazionali provenienti da Taiwan, Germania, Corea, Singapore, Thailandia, Cina e due dall'Italia. Questi paesi sono leader di mercato nell'industria del processo e dell'imballaggio. ProPak Vietnam continua ad ottenere un grande successo, soddisfacendo le richieste di attrezzature, tecnologie per il processo e per l'imballaggio, linee per le bevande e farmaceutica in Vietnam.

L'evento di quest'anno presenterà una nutrita schiera di prodotti e tecnologie interessanti per il mercato vietnamita, relativi processing e packaging, che includono tecnologia per imballaggio, imbottigliamento, lavorazione della birra, delle bevande, processing e imballaggio per il settore farmaceutico, materiali e tecnologia di stampa, accessori e linee per il confezionamento, tecnologia di sicurezza e igiene alimentare, controllo qualità, gestione dei rifiuti e tecnologia per l'ambiente.

A testimonianza della qualità e della fama di ProPak Vietnam, l'evento



dà il benvenuto a molti importanti partner tra cui Dai Chinh Quang, Fuji Machinery, NPC VINA, My Lan Group, Huynh Long, Phuc Loc, Song Song, Tam Duong, Thien An Loc, Turatti, VMS e altri.

I seminari educativi di ProPak in Vietnam

ProPak Vietnam 2019 sarà caratterizzato da numerosi seminari da parte di associazioni internazionali e nazionali come l'Associazione dell'Industria Attiva e Intelligente per l'Imballaggio (AIPIA), l'Associazione Vietnamita di Scienza e Tecnologia Alimentare (VAFOST), Multi Engineering - Solution Laboratory (MESLAB) e l'Associazione Vietnam di laboratori di prova (MINALAB). Inoltre, ci sarà un seminario tecnico ProPak organizzato congiuntamente con i presentatori delle aziende partecipanti.

Al seminario tecnico ProPak, i visitatori avranno l'opportunità di dare uno sguardo completo alle novità di quest'anno e di assistere a presentazioni di esperti e di leader del settore.

ProPak Vietnam 2018 - Un flashback in vista di un anno di successo

ProPak Vietnam 2018 ha attirato oltre 9.000 visitatori specializzati e 407 espositori provenienti da 31 paesi / regioni. Inoltre, ProPak Vietnam ha ricevuto numerosi feedback positivi che riflettono ulteriormente l'importanza dell'industria manifatturiera in Vietnam.

“Per le edizioni future di ProPak Vietnam, ci auguriamo di ampliare ulteriormente la portata dell'evento, di includere settori di stampa e converting più forti e di aumentare il profilo delle tecnologie per le bevande accanto all'attuale gamma di prodotti. Quindi, segnate le date della prossima edizione, durante la quale ci auguriamo di continuare a soddisfare le vostre esigenze di packaging e tecnologia plastica”, questo ha affermato Mr. BT Tee, General Manager di UBM VES, organizzatore della mostra ProPak Vietnam 2019. 🏠

PROPAK VIETNAM

19 - 21 MARCH 2019 | HO CHI MINH CITY

FEATURING:



SAIGON EXHIBITION & CONVENTION CENTRE (SECC)

The Premier Processing & Packaging Event for Vietnam & Indochina



Visit Us Online:

For further information & latest updates contact:

E: propak@ubm.com

W: www.ubm.com



UBM

ProPak Asia 2019

L'EVENTO N. 1 IN ASIA SULLE TECNOLOGIE DI PROCESSO E PER IL PACKAGING

ProPak Asia è l'evento industriale di settore, più grande e più importante nel suo genere, in Asia. E' la miglior piattaforma in Asia in grado di connettere regioni in rapida fase di espansione nel settore industriale del processing e del confezionamento. Diventando sempre più importante di anno in anno, ProPak Asia ha una comprovata esperienza di oltre 26 anni. ProPak Asia ha da sempre la caratteristica di radunare il più gran numero di selezionati buyer, così come il maggior numero e i migliori fornitori internazionali, presentandosi così come la migliore vetrina sulle ultime tecnologie e innovazioni.



Poiché l'industria continua ad espandersi in tutta l'Asia a causa della crescente domanda dei consumatori, delle nuove tendenze, dei forti tassi di crescita, e dell'aumento delle esportazioni e scambi intra-ASEAN, ProPak Asia è l'imperdibile appuntamento annuale del settore. ProPak Asia 2019 si sta ancora una volta ampliando, in linea con la domanda del mercato, infatti parteciperanno alla manifestazione un maggior numero di aziende, che aumenteranno le dimensioni dei loro stand, esporranno i loro macchinari e si concentreranno sul business scegliendo di esporre a ProPak Asia.

ProPak Asia 2019 presenterà più di 1.900 espositori provenienti da oltre 50 paesi, con 18 padiglioni di 13 diversi paesi, che includono i principali produttori di macchine per imballaggio e processo provenienti da Germania, Italia, Giappone e Cina.

ProPak Asia espone oltre 20.000 macchine, prodotti e servizi da tutto il mondo oltre 60.000 mq a BITEC, Bangkok. ProPak Asia connette cir-

ca 50.000 visitatori professionisti di settore nel corso dei quattro giorni di evento, fondamentale per l'industria.

ProPak Asia 2019 include 9 Industry Zones che rendono più facile per buyer e venditori incontrarsi e sviluppare grandi affari insieme.

ProcessingTechAsia - La 27a edizione internazionale sulle tecnologie di processo

PackagingTechAsia - La 27a edizione internazionale sulle tecnologie per il Packaging

DrinkTechAsia - Il 18° Salone internazionale sulle tecnologie per il processo e il confezionamento di bevande e birra

PharmaTechAsia - Il 26° Salone internazionale sulle tecnologie per la lavorazione e l'imballaggio di prodotti farmaceutici e cosmetici

Lab & TestAsia - La 13a mostra internazionale sulle attrezzature da laboratorio, strumentazione, sistemi per test, misurazioni e sul controllo qualità

MaterialsAsia - Il 7° Salone internazionale sui materiali per l'imballaggio

Coding, Marking & LabellingAsia

- L'8a edizione internazionale sulla tecnologia di codifica, marcatura e etichettatura

Coldchain, Logistica e WarehousingAsia

- Il 3° salone internazionale su tecnologie per la catena del freddo e su Logistica & Magazzinaggio

Printech Asia - La 3° fiera internazionale su stampa, imballaggio e etichettatura.

ProPak Asia è davvero l'evento di settore fondamentale in Asia per l'Asia.

La qualità e la varietà dei prodotti continua ad aumentare ed espandersi, e la produttività delle operazioni e degli standard di produzione sono costantemente guidati dalle esigenze dei consumatori. Inoltre, la nuova automazione e i progressi tecnologici stanno evolvendo il settore - tutti saranno presentati alla fiera.

ProPak Asia 2019 si svolgerà dal 12 al 15 giugno 2019 presso i padiglioni 98-106 di BITEC, a Bangkok. 🏠

www.propakasia.com

www.facebook.com/ProPakAsia

PROPAK ASIA

12 - 15 JUNE 2019 | BANGKOK

FEATURING:

**CODING, MARKING
& LABELLING**ASIA
**GOLDCHAIN, LOGISTICS
& WAREHOUSING**ASIA

DRINKTECHASIA
LAB & TESTASIA
MATERIALSASIA

PACKAGINGTECHASIA
PHARMATECHASIA
PROCESSINGTECHASIA



BITEC, BANGKOK, THAILAND

The Premier Processing & Packaging Event for Asia



Visit Us Online:

For further information & latest updates contact:

E: propak@ubm.com

W: www.ubm.com



UBM

Print 2 Pack 2019

The 8th International Exhibition for

Printing & Packaging Industries

5,6,7
SEPTEMBER
2019

Egypt International Exhibition Center
(EIEC), Cairo – Egypt

www.print2packexpo.com



Nile Trade Fairs

Tel: (+202) 2671 2287 / 2670 5239

(+2) 01001755321 - Fax : (+202) 2275 3634

Email: info@nilefairs.com

Website: www.print2packexpo.com

 FB: <https://www.facebook.com/print2packexpo>

 Twitter: <https://twitter.com/print2packexpo>

 <https://www.linkedin.com/company/print2packexpo/>

Il 10 aprile a Milano la vetrina per le Tecnologie per l'Industria Alimentare

Torna l'evento dedicato alle soluzioni per le tecnologie food&bev

L 10 aprile è di scena la 17a edizione dell'evento mcT Tecnologie per l'Alimentare, giornata verticale dedicata a tutti gli operatori professionali del settore Food & Beverage. Dopo 4 anni, la produzione alimentare italiana ritorna finalmente a crescere traguardando i 137 miliardi di euro nel 2017, con un aumento delle esportazioni, in crescita del 7 % rispetto all'anno precedente. Si tratta dell'incremento migliore registrato nell'ultimo decennio, che conferma come il settore sia assolutamente strategico per il Paese e per l'economia italiana. Il comparto sa coniugare la sapienza, le tradizioni e i localismi del modello alimentare italiano con investimenti costanti in ricerca e innovazione di processo e di prodot-

to, dai nuovi impianti alla logistica, dall'analisi e controllo qualità fino alla sicurezza, grazie alle tecnologie di automazione ed ICT, a conferma che l'utilizzo della tecnologia digitale gioca un ruolo importante nei sistemi di produzione per il miglioramento delle performance e nella qualità dei prodotti. A mcT Alimentare saranno presenti le maggiori aziende del settore produttivo, integratori e fornitori di soluzioni di automazione che presenteranno nuove tecnologie, applicazioni e case history legate a soluzioni MES, IoT, Big Data, Cloud e RFID. La giornata di aprile prevede una sessione plenaria, coordinata da Carlo Marchisio (Consulente Industriale - Food&Bev Industry), un'importante area espositiva e una sessione pomeri-

diana con una serie di workshop tecnico applicativi in cui le aziende partecipanti proporranno approfondimenti e case history di grande interesse. Il rinomato appuntamento, che godrà della contemporaneità di mcT Visione e Tracciabilità - mostra convegno dedicata alle soluzioni industriali di identificazione automatica, e di SAVE Milano - evento leader per la strumentazione e l'automazione industriale, si rivolge a tutti gli operatori dell'industria alimentare e del settore Food & Beverage, quali responsabili di produzione, responsabili di linea, responsabili della ricerca, direttori di stabilimento, progettisti, buyer, tecnici, responsabili marketing, impiantisti, manutentori, system integrator, tecnici e strumentisti e molti altri ancora. 🏠

Tecnologie per l'industria Food & Bev

mcT
Alimentare

mcT
Visione e Tracciabilità

Nel 2019 l'evento verticale di riferimento per le tecnologie Food & Bev (strumentazione e processo, efficienza impianti/MES, sicurezza alimentare, energy management, direttiva macchine, packaging ecc.) fa tappa a Milano, capoluogo dell'importante distretto agroalimentare.

Le opportunità per aziende e operatori si moltiplicano, grazie alla concomitanza con mcT Visione e Tracciabilità (logistica e identificazione automatica) e SAVE Milano, a coinvolgere il mondo delle tecnologie per l'automazione, la strumentazione e la sensoristica.

Il programma prevede:

- ✓ quattro sessioni plenarie in contemporanea
- ✓ una parte espositiva con più di cento aziende partecipanti
- ✓ workshop, seminari, corsi di formazione
- ✓ coffee-break e buffet offerti dagli sponsor
- ✓ in esclusiva gratuitamente tutti i contenuti in PDF

18 aprile 2019

Crowne Plaza Hotel - San Donato Milanese (MI)

In concomitanza con



Supported by



Organizzato da

EIOiii

Partner ufficiale



Registrazione gratuita per gli operatori professionali

Beviale Moscow:

ULTIMI PREPARATIVI PER LA PRINCIPALE PIATTAFORMA DELL'EUROPA ORIENTALE DEDICATA ALL'INDUSTRIA DELLE BEVANDE

I preparativi procedono a gonfie vele: dal 19 al 21 febbraio avrà luogo la quarta edizione della Beviale Moscow al Crocus Expo International Exhibition Center. La principale piattaforma dell'Europa orientale dedicata all'industria delle bevande ha visto numeri da record nel 2018. Anche per il 2019 gli Organizzatori si aspettano un vivo interesse da parte di tutto il settore. L'evento B2B per l'industria delle bevande ha un approccio globale e propone l'intera catena del processo produttivo. Alla Beviale Moscow, dunque, saranno presenti diverse aree speciali e parallelamente avrà luogo un programma conferenze con temi cruciali per il settore, come la produzione vinicola in Russia, il segmento dei soft drink e delle bevande artigianali; naturalmente ci sarà spazio anche per il mondo della birra e del packaging. Materie prime di qualità, ultime innovazioni tecnologiche, soluzioni efficienti in materia di packaging e logistica e oltre a questo marketing creativo:

con il suo approccio a tutto tondo, la Beviale Moscow si rivolge sia ai produttori di bevande sia a tutti gli operatori di settore, che in fiera potranno ritrovare l'intero processo produttivo. Questo evento B2B dedicato all'Europa orientale offre soluzioni per tutti i segmenti in unico spazio: dalle bevande alcoliche come la birra, il vino e i superalcolici alle bevande analcoliche come le bibite rinfrescanti, i succhi e l'acqua minerale, per arrivare ai derivati liquidi del latte. In particolare alcune aziende bavaresi avranno la possibilità di potenziare la propria competitività partecipando allo stand collettivo della Baviera. "Nel 2019 la Beviale Moscow è entrata per la pri-

- Operatori di settore dalla Russia e dai Paesi limitrofi
- Soluzioni e trend per tutti i settori dell'industria delle bevande
- Soluzioni di tutte le tipologie di packaging nell'area speciale Packaging Innovation Zone



ma volta nel programma ufficiale di fiere all'estero dello Stato della Baviera", spiega Thimo Holst, responsabile del progetto Beviale Moscow. La partecipazione viene promossa dal Ministero dell'Economia bavarese e coadiuvata dal partner Bayern International e dalla Camera di Commercio di Norimberga.

Pavilion for Wine Production & Manufacturing

La produzione vinicola russa è uno degli ambiti più dinamici dell'industria delle bevande in Russia. Per questo motivo la Beviale Moscow è lieta di annunciare la Premiere del Pavilion for Wine Production & Manufacturing. Anche quest'anno

il Salone in collaborazione con gli attori leader del mercato vinicolo russo – ossia Union of Russian Winemakers, Simple Wine e imVino – presenterà una mostra con conferenza dedicata, dove verranno trattate le tematiche di maggiore attualità e le dove verranno presentate le ultime soluzioni presenti sul mercato. Il tema centrale sarà "Future of Winemaking / Wein 4.0", quindi la digitalizzazione nell'industria vinicola. "L'utilizzo di nuove aree, così come il ringiovanimento dei vecchi vigneti e i cambiamenti nella lunghezza dei filari portano ad un più urgente bisogno di tecnologie moderne per la coltivazione e la successiva lavorazione del prodotto", spiega Holst.



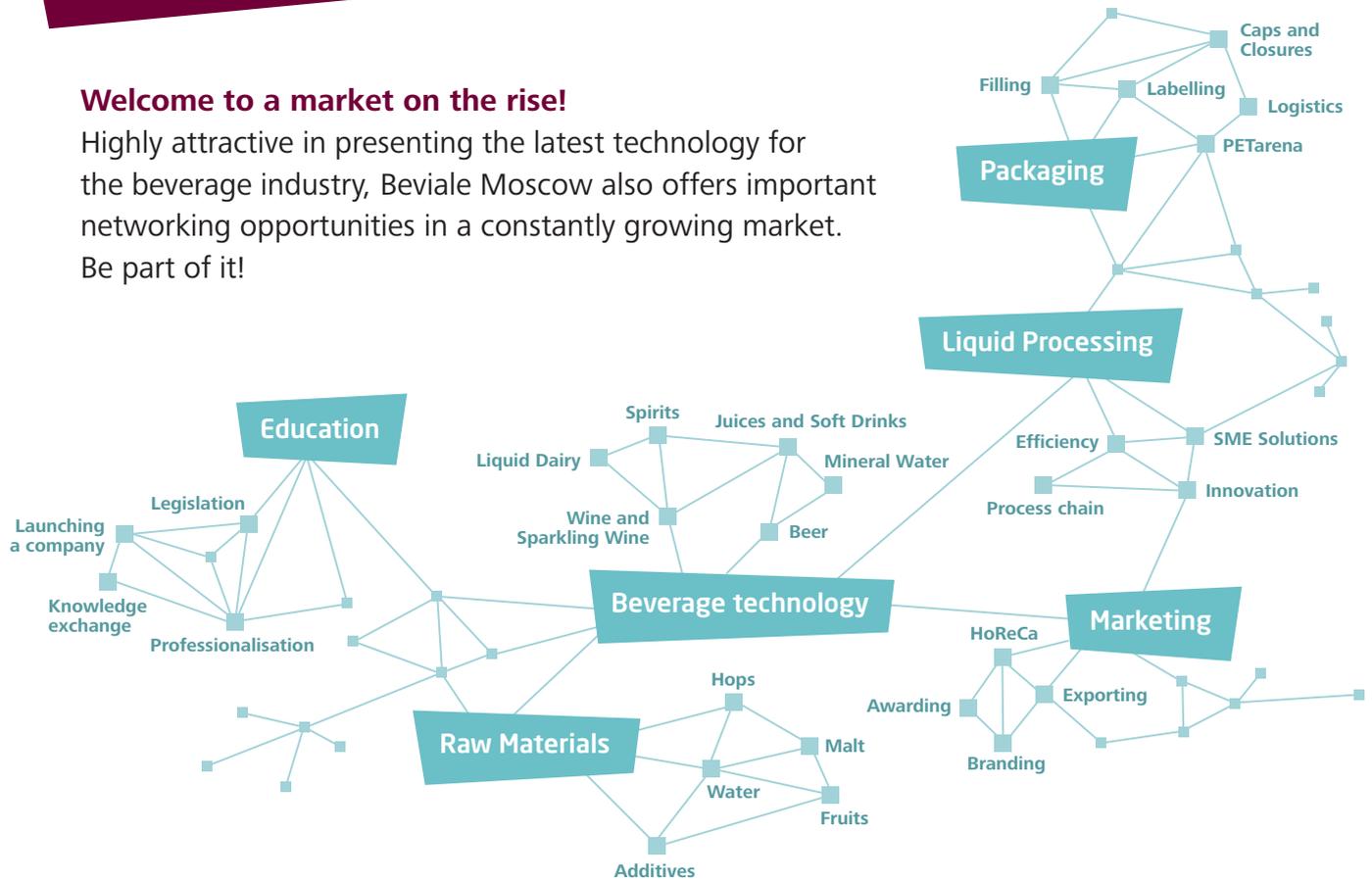
Global solutions.

Local success.

Member of the **Beviale Family**

Welcome to a market on the rise!

Highly attractive in presenting the latest technology for the beverage industry, Beviale Moscow also offers important networking opportunities in a constantly growing market. Be part of it!



Inquiries/Learn more:

T +49 9 11 8606-86 84

beviale-moscow@nuernbergmesse.de



BevialeMoscow2019

Trade fair for beverage production.

Beer | Juices | Water | Wine | Spirits | Dairy

Crocus Expo, Moscow, Russia | 19-21 February

Packaging Innovation Zone

Nella Packaging Innovation Zone la Beviiale Moscow offre spunti di riflessione, retroscena e proposte sul tema imballaggi per bevande. "Non si può più concepire l'industria delle bevande russa senza il PET, ma allo stesso tempo questo genera una discussione piuttosto controversa", afferma Holst e prosegue: "Anche altri tipi di imballaggio hanno un ruolo sempre più importante. Grazie a PETnology abbiamo un partner competente al nostro fianco, che ha un atteggiamento di apertura nei confronti dei cambiamenti del mercato. Quest'anno ampliamo il concept con consapevolezza e presentiamo anche altre soluzioni relative all'imballaggio nella Packaging Innovation Zone." Tra le altre cose sarà presente anche la World Packaging Organisation (WPO), che annuncerà i vincitori del WORLDSTAR AWARDS e che parteciperà anche al programma conferenze.

Gli highlight del programma collaterale: bevande artigianali, bevande analcoliche, premio russo per la birra e formazione continua

Il CRAFT DRINKS CORNER è ormai una realtà consolidata e anche quest'anno mostrerà la grande varietà di bevande prodotte artigianalmente, sempre in collaborazione con il nostro partner Association of Beer and Beverage Market. Piccole



birrerie e produttori di superalcolici presenteranno le loro specialità e offriranno la possibilità di degustare i loro prodotti. Nel programma conferenze parallelo i visitatori interessati potranno informarsi circa la situazione economica del mercato e gli aspetti amministrativi delle birrerie in Russia e nell'Europa orientale; potranno inoltre ricevere consigli circa l'apertura di una propria attività nell'industria delle bevande. Anche il tema analcolici è parte integrante della conferenza: la Russian Union of Soft-Drinks and Mineral Water Producers terrà interventi legati alla legislazione e alle condizioni necessarie per la produzione di analcolici e acque minerali in Russia, agli standard di qualità richiesti e alla promozione dell'esportazione russa di analcolici. La premiazione del concorso russo legato al mondo

della birra, il ROSGLAVPIVO, nato dalla collaborazione tra la Barley, Malt and Beer Union e le Privatnen Brauereien Deutschland e.V. e presentato per la prima volta alla Beviiale Moscow 2017, avrà luogo durante il primo giorno del Salone anche nel 2019. Parteciperanno 172 birre di 37 birrifici. Le novità di quest'anno saranno le due categorie "ROSGLAVPIVO - Beer Quality Mark" e „ROSGLAVPIVO - Double Gold". I birrifici che verranno premiati con tre o più medaglie d'oro riceveranno il titolo "ROSGLAVPIVO - Beer Quality Mark". Solo un birrificio potrà ricevere il premio "ROSGLAVPIVO - Double Gold" e nello specifico solo quel birrificio le cui birre riceveranno dalla giuria di esperti il punteggio massimo in tutte le categorie.

Anche nel 2019 la formazione sarà un tema centrale alla Beviiale Moscow: già per il quarto anno si terrà il seminario di tre giorni VLB Seminar for Microbrewers, organizzato da VLB Berlino (Research and Teaching Institute for Brewing) e avrà luogo parallelamente alla Fiera, dal 18 al 20 febbraio 2019. Verranno trattati aspetti legati alle tecnologie e alla qualità della produzione brassicola. Il focus si concentrerà quindi sulla trasmissione delle conoscenze, sul fare networking e sullo scambio professionale rispetto al tema birra artigianale. 🏠



www.host.fieramilano.it



Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition

October 18_22, 2019 fieramilano



Gulfood

17 - 21 FEBRUARY 2019
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

THE WORLD OF *Good.*
THE WORLD OF *Food.*

The world's largest annual food & beverage trade exhibition is back for its 24th edition, placing innovation and goodness at its core. See what's fresh, cool and hot at the only food event that is truly global.

early bird

REGISTER NOW
& PAY ~~AED 420~~
AED 270

OFFER ENDS
7 FEBRUARY 2019

Get your ticket at gulfood.com



Organised By



Registration Area Sponsors



Category Sponsor (Meat & Poultry)



Silver Sponsor & Carrier Bags



Lanyards Sponsor



Visitor Badge Pouches Sponsor



Carrier Bags Sponsor



Exclusive Official Publication



Official Chef's Magazine



Exclusive Online Media Partner



Official Media Partners



Official Regional Magazine

Exclusive Regional Online Media Partner

Official Publisher

Official Airline Partner

Official Courier Handler

Official Travel Partner



FISPAL
TECNOLOGIA

Jun SÃO PAULO EXPO
25-28 2019 
FISPALTECNOLOGIA.COM.BR

TRANSFORMING

THE FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY



The gateway to the Latin American market

+38,000
visitors

85%
Purchase influencers or
decision makers

60%
High-level positions

82%
want to return in 2019

68%
say Fispal Tecnologia is the
best event in the industry

Be an Exhibitor!

Contact us

+55 11 3598-7829

international@informa.com

Promotion and
Organization

informa
exhibitions

CRAFT BEER ITALY 2019:

SI AMPLIA LA LOCATION, MA SI CONFERMA IL FORMAT VINCENTE FATTO DI INCONTRI B2B, FORMAZIONE DI QUALITA' E PARTNER DI RILIEVO

- Nuova location MiCo Lab: area espositiva e sale conferenza più grandi
- Conferenza: contenuti tecnici e commerciali di livello sempre più avanzato
- Concorso Best Craft Beer Label 2019 – quando l'etichetta fa la differenza
- Confermate partnership con VLB Berlino, Doemens e Unionbirrai
- Campionato Italiano Beer Sommelier Doemens

Dal 27 al 28 marzo 2019 torna l'appuntamento con CRAFT BEER ITALY, conferenza e mostra per materie prime, tecnologie, packaging e marketing per la birra artigianale. CRAFT BEER ITALY 2017 ha fatto centro, proponendo un format che mancava sul mercato italiano e che ha convinto tutti gli attori del mondo della birra artigianale, attirando visitatori da 21 Paesi.

Dopo il successo della prima edizione non si poteva che scegliere una location più grande, per questo CRAFT BEER ITALY 2019 si sposta al MiCo Lab Milano Congressi. La struttura è situata nella zona CityLife, nelle immediate vicinanze del vecchio quartiere fieristico di Milano ed è servita dalla metropolitana Lilla (M5 – fermata Portello). Grazie al suo stile industriale MiCo Lab regalerà di certo alla comunità della birra artigianale in visita un'atmosfera unica, piacevole e professionale e allo stesso tempo consentirà agli espositori di avere più spazio, per presentare tutto ciò che può servire ad un birrifico.

CRAFT BEER ITALY 2019 riconferma naturalmente il suo format vincente: una manifestazione rigorosamente B2B aperta solo ad operatori, dove i birrifici in visita hanno l'opportunità unica di toc-



care con mano le innovazioni in tema di materie prime, tecnologie, packaging e marketing specifiche per la birra artigianale, proposte da espositi nazionali e internazionali selezionati. È motivo di orgoglio per la manifestazione che molte realtà internazionali abbiano scelto CRAFT BEER ITALY come unica piattaforma italiana dove presentarsi.

Accanto all'area espositiva CRAFT BEER ITALY 2019 proporrà un programma conferenze ricchissimo di interventi con relatori internazionali di spicco. Il livello tecnico sarà ancora più elevato del 2017, per offrire sempre più stimoli a tutto

il comparto, compresi i birrifici più strutturati.

Il successo del 2017 non sarebbe stato possibile senza il supporto di Doemens e VLB Berlino, due partner internazionali, che si sono già messi all'opera per il 2019, al fine di mettere a servizio dei birrifici italiani le conoscenze raccolte in 150 anni di attività di ricerca e formazione. Anche Unionbirrai e i suoi associati giocheranno un ruolo essenziale, sia per le degustazioni, che per le conferenze.

CRAFT BEER ITALY 2019 però non riconferma solo la formula vincen-

..... segue a pag 122



WorldFood
Azerbaijan



WorldFood

25th Anniversary
Azerbaijan International
Food Industry Exhibition

15 - 17 MAY 2019
Baku Expo Center
Baku, Azerbaijan

Get your ticket online:
www.worldfood.az

Where
the food
industry
meets
Azerbaijan

#WorldFoodAzerbaijan

 www.facebook.com/WorldFoodAzerbaijan

segue da pag 120

te del 2017, ma punta ad attirare sempre più espositori e visitatori con iniziative e contenuti di qualità, che sappiano valorizzare il mondo della birra artigianale. E' in quest'ottica che CRAFT BEER ITALY 2019 avrà l'onore di ospitare il Campionato Italiano dei Bier-sommelier Doemens, che porterà a Milano i migliori sommelier italiani.

Verrà poi lanciata la prima edizione del concorso dedicato alle etichette rigorosamente per birra artigianale "Best Craft Beer Label 2019 - quando l'etichetta fa la differenza", nato per riconoscere e stimolare lo sforzo dei birrifici artigianali italiani al continuo miglioramento della propria immagine e forza comunicativa verso i consumatori.

È possibile consultare il sito ufficiale di CRAFT BEER ITALY 2019 per visionare la lista espositori ed il programma conferenze della passata edizione. A breve saranno disponibili anche le informazioni sul 2019.

L'appuntamento è, quindi, il 27 e il 28 marzo 2019 al MiCo Lab, che verrà animato da conferenze, mostre e workshop dedicati alla cultura della birra artigianale e alle emozioni che ci regala.

Beviale Family: competenza internazionale nel settore beverage

Il NürnbergMesse Group dimostra la propria competenza in fatto di beverage a livello internazionale, a cominciare da BrauBeviale di Norimberga, il salone internazionale dedicato ai beni d'investimento del settore beverage (materie prime, tecnologie, logistica e marketing). Altri membri della famiglia sono sparsi nei più importanti mercati in crescita di tutto il mondo: come ad esempio Beviale Moscow, il primo e unico salone specialistico dedicato all'intero settore beverage in Europa orientale, CRAFT BEER



CHINA di Shanghai, punto d'incontro della craft beer community cinese e CRAFT DRINKS INDIA di Bangalore, dedicata alle esigenze del crescente mercato beverage dell'India. Beviale Family sostiene inoltre altri progetti di collaborazione, partecipando ad esempio alla Feira Brasileira de Cerveja di Blumenau in Brasile. Partner ufficiale di Beviale Family è anche il salone specialistico più grande della Gran Bretagna in tema di birra e relativa fabbricazione, il SIBA's

BeerX. Anche ProPakAsia fa parte del network internazionale del settore beverage. Gli sponsor internazionali della Beviale Family sono l'accademia "Doemens Academy" e l'ente di ricerca e formazione del settore brewery "Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei" (VLB) di Berlino. Ulteriori progetti sono attualmente in fase di programmazione. 🏠

Per informazioni:
www.beviale-family.com

EXHIBITIONS FIERE - FIERE FIERE

2018-2019

SIGEP

20-24/01/2018

RIMINI

Salone internazionale gelateria, pasticceria e panificazione artigianali.



PROSWEETS

28-31/2018

COLONIA

Fiera della subfornitura per l'industria dolciaria.



EUROPAIN

03-06/02/2018

PARIGI

Salone internazionale sulla tecnologia per la panificazione e la pasticceria.



FRUIT LOGISTICA

07-09/02/2018

BERLINO

Salone Internazionale di frutta e verdura.



ANUGA FOODTEC

20-23/03/2018

COLONIA

Salone Internazionale delle tecnologie alimentari e delle bevande.



mcTER ALIMENTARE

05/04/2018

MILANO

Tecnologie per l'Industria alimentare



VINITALY

15-18/04/2018

VERONA

Salone internazionale dei vini e distillati.



mcTER

03/05/2018

ROMA

Tecnologie per l'Industria alimentare.



CIBUS

07-10/05/2018

PARMA

Salone del prodotto alimentare.



HISPACK

08-11/05/2018

BARCELLONA

Mostra per l'industria del confezionamento.



MACFRUT

09-11/05/2018

RIMINI

Mostra internazionale di macchinari e impianti per l'industria ortofrutticola.



SPS/IPC DRIVES/ ITALIA

22-24/05/2018

PARMA

Salone delle tecnologie per l'automazione industriale.



IPACK-IMA

29/05-01/06/2018

MILANO

Mostra per l'industria del confezionamento.



GLASS PACK

13-14/06/2018

BRESCIA

Fiera sulla progettazione e la gestione della produzione di bottiglie di vetro e contenitori.



FISPAL

26-29/06/2018

SAN PAOLO

Fiera per il prodotto dell'industria dei materiali di imballaggio.



mcTER COGENERAZIONE

28/06/2018

MILANO

Applicazioni di cogenerazione.



IBA

15-20/09/2018

MONACO

Salone internazionale per l'industria della panificazione e della pasticceria.



FACHPACK

25-27/09/2018

NORIMBERGA

Mostra internazionale per l'industria del confezionamento.



PACK EXPO

14-17/10/2018

CHICAGO

Fiera delle tecnologie per l'imballaggio.



BRAU BEVIALE

13-15/11/2018

NORIMBERGA

Fiera su materie prime, tecnologie, logistica e processo per la produzione di birra e bevande.



ALL4PACK-EMBALLAGE

26-29/11/2018

PARIGI

Salone internazionale dell'imballaggio.



SIGEP

19-23/01/2019

RIMINI

Salone internazionale gelateria, pasticceria e panificazione artigianali.



PROSWEETS

27-30/01/2019

COLONIA

Fiera della subfornitura per l'industria dolciaria.



FRUIT LOGISTICA

06-08/02/2019

BERLINO

Salone Internazionale di frutta e verdura.





2018-2019

ENOLIEXPO

22-23/02/2019

BARI

Salone internazionale dei vini e distillati.



INTERSIKOP

23-26/02/2019

MADRID

Salone di panetteria, pasticceria e affini.



ENOMAQ

26/02-01/03/2019

SARAGOZZA

Fiera del vino e dell'olio, per l'innovazione e l'internazionalizzazione.



VINITALY

07-10/04/2019

VERONA

Salone internazionale dei vini e distillati.



POWTECH

9-11/4/2019

NORIMBERGA

Fiera del B2B dedicata al Food&Beverage.



CIBUS CONNECT

10-11/04/2019

PARMA

Salone Internazionale del prodotto alimentare.



IFFA

04-09/05/2019

FRANCOFORTE

Fiera sulle tecnologie per l'industria della carne.



TUTTOFOOD

06-09/05/2019

MILANO

Fiera sulla lavorazione di prodotti in polvere.



MACFRUT

08-10/05/2019

RIMINI

Fiera di macchinari e impianti per l'industria ortofrutticola.



PULIRE

21-23/05/2019

VERONA

Fiera della pulizia professionale.



SNACKEX

27-28/06/2019

BARCELONA

Fiera internazionale dello snack salato.



SPS/IPC DRIVES/ ITALIA

28-30/05/2019

PARMA

Fiera per l'automazione industriale.



FISPAL

25-28/06/2018

SAN PAOLO

Fiera per il prodotto dell'industria dei materiali di imballaggio.



IBIE

08-11/09/2019

LAS VEGAS

Fiera internazionale sulle tecnologie per la panificazione e la pasticceria.



FACHPACK

24-26/09/2019

NORIMBERGA

Mostra internazionale per l'industria del confezionamento.



ANUGA

05-09/10/2019

COLONIA

Fiera delle tecnologie per food&beverage.



HOST

18-22/10/2019

MILANO

Salone tecnologico per la panificazione e la produzione di pasta e pizza.



CIBUSTEC

22-25/10/2019

PARMA

Fiera delle tecnologie alimentare e di trasformazione, dal confezionamento alla logistica.



BRAU BEVIALE

12-14/11/2019

NORIMBERGA

Fiera su materie prime, tecnologie, logistica e processo per la produzione di birra e bevande.



SIMEI

19-22/11/2019

MONACO

Tecnologie per l'industria dell'imbottigliamento.





MEDIO ORIENTE 2018-19

DJAZAGRO

09-12/04/2018

ALGERS

Luogo di incontro per le aziende che operano nel settore agro-alimentare.



DINE

14-15/04/2018

DUBAI MARINA

Fiera del café & restaurant a Dubai.



FOOD SOUTH

14-15/04/2018

CHENNAI

Soluzioni complete per l'industria alimentare, la tecnologia e gli ingredienti.



IRAN FOOD+BEV TEC

24-27/06/2018

TEHRAN

Fiera alimentare, bevande e tecnologie per il confezionamento.



GULFOOD MANUFACTURING

06-08/11/2018

DUBAI

Fiera di macchine e impianti per l'industria del packaging e del food&beverage.



GULFOOD

17-21/02/2019

DUBAI

Fiera sull'ospitalità, prodotti alimentari.



DJAZAGRO

25-28/02/2019

ALGERI

Luogo di incontro per le aziende che operano nel settore agro-alimentare.



DUBAI DRINK TECHNOLOGY EXPO

28-29/03/2019

DUBAI

Fiera sull'industria delle bevande.



GASTROPAN

28-30/03/2019

ARAD

Fiera internazionale sulle tecnologie per la panificazione e la pasticceria.



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

Fiere 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.



UPAKOVKA-UPAK ITALIA

29/01-01/02/2019

MOSCA

Fiera internazionale delle macchine per imballaggio.



BEVIALE MOSCOW

19-21/02/2019

MOSCA

Fiera delle attrezzature per la panetteria e degli ingredienti alimentari.



MODERN BAKERY

12-15/03/2019

MOSCA

Fiere delle attrezzature per la panetteria e degli ingredienti alimentari.



AB ENERGY**43/45**Via Gabriele d'Annunzio, 16
25034 Orzinuovi - BS**ALBA & TEKNOSERVICE SRL****40-41**Via delle Industrie, 26
35010 Villafranca Padovana - PD**ALLEGRI CESARE SPA****84/86**Via Venezia, 6
20099 Sesto San Giovanni - MI**ATLAS COPCO ITALIA SPA****36/39**Via G. Galilei, 40
20092 Cinisello Balsamo - MI**AZIENDA AGRICOLA SCRIANI****74**Via Ponte Scrivan, 7
37022 Fumane - VR**CAP IT SRL****34-35**Via G. Sirtori, 35
20017 Passirana di Rho - MI**CESENA FIERA SPA****98-99**Via Dismano, 3845
47522 Pievesestina
di Cesena - FC**COMAU SPA****46/49**Via Rivalta, 30
10095 Grugliasco - TO**CONTRINEX ITALIA SRL****52-53**Viale Gandhi, 7
10051 Avigliana - TO**DUBAI WORLD
TRADE CENTRE DWTC****118**P.O. Box 9292
Dubai - UAE**EFAFLEX GMBH & CO. KG****54/57**Flievestrasse 14
D-84079 Bruckberg - Germania**EIOM ENTE ITALIANO
ORGANIZZAZIONE MOSTRE****113**Strada 1, Palazzo F1, Milanofiori
20090 Assago - MI**ERREMME SRL****78-79**Alfredo Agosta snc
blocco torrazze ZI sud
95121 Catania**ERREPAN SRL****62/64**Via Terracini, 4
24047 Treviglio - BG**ESCHER MIXERS SRL****70**Via Copernico, 62
36034 Malo - VI**EUROPEAN SNACKS
ASSOCIATION****92-93**Rue des Deux Eglises 26
1000 Brussels - Belgio**FIERA MILANO SPA****117**Strada Statale del Sempione, 28
20017 Rho - MI**FIERE DI PARMA SPA****96-97**Viale delle Esposizioni, 393A
43126 Parma**IBL SRL - INDUSTRIAL BAKERY LINE****65/68**Via Spagna, 1A
37069 Villafranca di Verona - VR**ICI CALDAIE SPA****75/77**Via G. Pascoli, 38
37059 Frazione Campagnola
di Zevio - VR**IGUS SRL****IV COP-33**Via delle Rovedine, 4
23899 Robbiate - LC**IMPERIA & MONFERRINA SPA****50-51**Via Statale, 27/A
14033 Castell'Alfero - AT**INFORMA EXHIBITIONS****119**Rua Bela Cintra, 967, 11° andar
São Paulo/SP - Brasile**INTERROLL ITALIA SRL****73**Via Italo Calvino, 7
20017 Rho - MI**ITALIAN EXHIBITION
GROUP SPA****42-106-107**Via Emilia, 155
47921 Rimini**ITALPAN SAS****18**Via Braglio, 68
36015 Schio - VI**ITECA CASPIAN LLC****121**15, Nobel avenue, AZ1025, Baku.
Azure Business Centre,
7th floor - Azerbaijan**LABELPACK TRADE SRL****14/17**Via Monte Cervino, 51/F
20861 Brugherio - MB**LAWER SPA****I COP-4/7**Via Amendola, 12/14
13836 Cossato - BI**MESSE FRANKFURT RUS****103**Leningradsky prospekt, 39,
125167 Moscow - Russia**MOMBRINI SRL****81/83**Via Leonardo da Vinci, 218
24043 Caravaggio - BG**NAVATTA GROUP FOOD
PROCESSING SRL****80**Via Sandro Pertini, 7
43013 Pilastro di Langhirano - PR**NILE TRADE FAIRS****112**19 Abdel Hameed Lotfy St., 8th
Floor, Nasr City, Cairo - Egypt**NUERNBERG MESSE GMBH****94-95-114/116**Messezentrum
D-90471 Norimberga - Germania**NÜRNBERGMESSE ITALIA SRL****120-122**Via Renato Fucini, 5
20133 Milano**P&G EXHIBITIONS MARKETING MEDIA****100/102-104-105**Via A. Costa, 2
20131 Milano**PIGO SRL****87/90**Via dell'Edilizia, 142
36100 Vicenza**PRPH KANDY****22/25**Ul. Fabryczna 1/3
97-300 Piotrków Trybunalski**RADEMAKER BV****8/11-19**Plantijnweg 23 - P.O. Box 416
4100 AK Culemborg
Paesi Bassi**REAL FORNI SRL****12-13**Via Casalveghe, 34
37040 Gazzolo d'Arcole - VR**ROCKWELL
AUTOMATION SRL****28/31**Via Ludovico di Breme 13°
20156 Milano**SEW-EURODRIVE SAS
DI SEW SRL & CO.****91**Via Bernini, 12
20020 Solaro - MI**SIEMENS SPA****70/72**Via Vipiteno, 4
20128 Milano**SILFA SRL****69**Via Manzoni, 9
20884 Sulbiate - MI**TECNOPOOL SPA****26-27**Via M. Buonarroti, 81
35010 S. Giorgio in Bosco - PD**UBM PLC****108/111**240 Blackfriars Road
London - United Kingdom**ZAMBELLI SRL****20-21**Via Ferrara, 35/41
40018 San Pietro in Casale - BO**ZETAGI IMPIANTI SRL****1**Via dell'Industria, 50
36035 Marano Vicentino - VI

FOOD SECTOR ONE PLATFORM



Food & Beverage Products Exhibition

cnrfoodistanbul.com



04-07 SEPTEMBER
2019

CNREXPO
YEŞİLKÖY-İSTANBUL



CNR
ambalaj
istanbul

Food Processing,
Filling & Packaging Technologies
Special Section

ambalajistanbul.com



CNR EXPO Yeşilköy 34149 İstanbul, TURKEY ☎ +90 212 465 74 74 📞 +90 212 465 74 76-77 www.cnrexpo.com

THIS FAIR IS ORGANIZED WITH THE AUDIT OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.5174

CNRHOLDING





motion? plastics!

Componenti e cuscinetti iglidur® autolubrificanti conformi alle direttive 10/2011 UE e FDA



25anni
iglus®
italia

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

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