EDITRICE ZEUS
Editrice Zeus sas Via C. Cantù, 16 - 20831 SEREGNO (MB) Tel. +39 0362 244182 - 0362 244186 - www.editricezeus.com
Tariffa R.O.C.: Poste Italiane spa - Spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1, DCB Milano
TAXE PERCUE (tassa riscossa) Uff. Milano CMP/2 Roserio - ISSN 1827-4102
4-2019

Rassegna Alimentare

Speciale

PACKAGING BEVANDE

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

CENTRO GUARNIZIONI TIGER SRL
MILAN – ITALY
Producer of technical articles and gaskets
www.tigerguarnizioni.com

IFP PACKAGING
www.ifppackaging.it

De Santis
SINCE 1930
LABELLING AND CARTONING MACHINES
www.de-santis.biz

NG NAVATTA GROUP
Food Processing S.r.l.
www.navattagroup.com

SIREC SPA
PAVIMENTI SPECIALI PER L'INDUSTRIA
www.sirec.it

HPP ITALIA
FOOD SAFETY
www.hppitalia.com

minimotor
MECHATRONIC SOLUTIONS
www.minimotor.com

amc
PACKAGING SOLUTIONS
www.amcpackaging.com

gsp
general system pack
www.gsp.it

Tecno Pack
PACKAGING MACHINES
www.tecnopackspa.it

Cartigliano
www.cartigliano.com

AIR-TEC SYSTEM
soluzioni per il trasporto pneumatico in fase densa
www.air-tec.it

BG BOSELLI CISTERNE
www.bgcisterne.com

CIBUSTEC
www.cibustec.it

NVC NEDERLANDS VERPAKKINGSCENTRUM
www.nvc.nl

NAVATTA GROUP
Food Processing S.r.l.

CONSTANTLY INCREASING CLIENTS' LEVEL OF SATISFACTION AND FIDELITY

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

700 Tons/day Forced Circulation Evaporator with Hot Break

Baby Food Mixing - Blending - Preheating - Deaeration Pasteurization for hot fill

Automatic Loading System
for 220 - 20 - 10 - 5 liters bag - 1000/1500 bag in bin
installed on Double Head aseptic Filler

Patented System

Visit us at

CIBUSTEC
The International Food Processing & Packaging Exhibition from the heart of the Italian Food Valley
22|25 OCT.2019 | PARMA | ITALY

Pav. 5 Booth I 006

andina pack®
Hall 18-23
Block 2017A

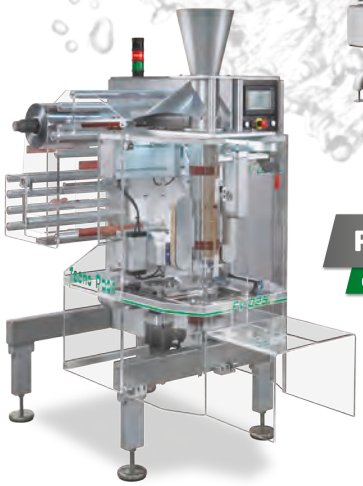
CONTACT US:
info@navattagroup.com
www.navattagroup.com
Via Sandro Pertini 7, 43013 Pilastro (PR) ITALY
Tel. +39 0521-630322 - 101
Fax. + 39 0521-639093 PI/CF: 02199220340

I NOSTRI GIOIELLI IN ACCIAIO INOX

IP 65
impianto automatico full inox

TI ASPETTIAMO A
CIBUS TEC 2019 - PARMA
22 - 25 OTTOBRE
PAD. 02 - STAND C 032

FP 021
confezionatrice flow pack versione inox



FV 025
confezionatrice verticale multi assi

FP 027
confezionatrice flow pack versione inox

FP 025 PBA
confezionatrice orizzontale multi assi

FP 025BB
confezionatrice flow pack versione inox

FP 095 AISI
versione inox wash down long dwell

Tecno Pack
PACKAGING MACHINES

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

TECNOAGRI®
Agricultural and Industrial Equipment

Progetto grafico: EDITRICE zeus

Tecnoagri - Via Marconi 49 - 48017 Conselice (RA) - Tel. +39 0545 85023 Fax +39 0545 85123

TECNOAGRI: rovesciatore idraulico MRS

Tecnoagri è presente nel campo della meccanizzazione dell'agricoltura e dell'agroalimentare da 35 anni con un fatturato internazionale pari al 47% della produzione verso tutti i continenti del globo.

Una grande innovazione per la società ravennate è stata il lancio sul mercato di una nuova tipologia di prodotto: il rovesciatore idraulico MRS. L'"ultimo arrivato" nella famiglia dei rovesciatori Tecnoagri è realizzato per operare in tutte le attività di ribaltamento di contenitori, di bins e di cassoni, ed è pensato per il settore agroalimentare: per le aziende agroalimentari, olivicole, vitivinicole e dell'industria conserviera. Infatti, attraverso uno specifi o e brevettato sistema a morse e a doppio serraggio, il rovesciatore MRS evita che il contenuto ribaltato entri in contatto con parti idrauliche o meccaniche della macchina nella fase di ribaltamento, nel rispetto delle più severe norme in ambito di sicurezza alimentare.
Il dispositivo di regolazione automatica dell'altezza della presa e di uscita graduale del prodotto garantisce estrema accuratezza nel rovesciamento, per evitare che i prodotti si danneggino.
Il rovesciatore MRS è applicabile a tutti a tutti i tipi di carrelli elevatori, elevatori a forche, a linee di confezionamento e a macchine operatrici.
Il dispositivo di aggancio e di sgancio rapido delle connessioni idrauliche permette agli operatori di gestire le operazioni di serraggio e di ribaltamento dei bins con una leva unica di comando, ottimizzando i dispositivi di controllo della macchina e con particolare vantaggio anche nell'utilizzo in ambienti con altezze ridotte.
A completamento della gamma dei rovesciatori di bins, Tecnoagri propone altri modelli altrettanto effi aci: rovesciatore con un braccio fermacarico superiore a regolazione meccanico manuale e terza forca laterale, e rovesciatore con un braccio fermacarico superiore a regolazione idraulica.
Fra le attrezzature destinate al settore agroalimentare, Tecnoagri produce diverse linee di benne idrauliche, progettate per la movimentazione di materiali di natura diversa: grano, farina, cereali, etc.

www.tecnoagri.it

O.M.I.P.

Food Processing Machinery

Since 1971

50 ANNIVERSARY

we are THE PITTER

we SLICE

we DESTONE

we PIT

we CUT

we PUNCH

we DICE

we CORE

we EXTRACT

we PEEL

we REPIT

O NLY
M AKE
I MAGINATION
P OSSIBLE

CIBUSTEC

22|25 OCT.2019|PARMA|ITALY

Visit us at Pad. 05|Stand L018

www.omip.net

FOOD RADAR®

Quando hai il radar puntato sulla sicurezza alimentare

Detecting “invisible” foreign bodies

Noi identifichiamo i corpi estranei “invisibili”

Find out what our game changing technology can do for you

Hall 5, Stand G047

info@foodradar.com

ROBINO & GALANDRINO

TS

PACKAGING MACHINES FOR FLEXIBLE POUCHES

- FOOD
- BEVERAGE
- PET FOOD
- PHARMACEUTICAL
- COSMETICS
- DETERGENTS

sales.ts@robinoegalandrino.it
www.tspackaging.it - +39 0141 821411
Canelli - 14053 Asti (AT) - Italy

CHIARAVALLI GROUP S.p.A

MANUFACTURER OF BLADES RASSPE® and KLINGER®

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

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

www.rasspe.it

SETTING HYGIENE BENCHMARKS.

GUSTO NON ALTERATO

E NESSUN TRASFERIMENTO DI AROMI GRAZIE A MATERIALI CON CARATTERISTICHE SPECIFICHE.

Freudenberg Sealing Technologies è specializzata in sistemi di tenuta per numerose applicazioni in ambito Food and Beverage, ad esempio valvole, pompe e miscelatori. Disponiamo di un portafoglio completo di guarnizioni che comprende guarnizioni standard come O-Ring o anelli Hygienic Usit®, articoli tecnici stampati in elastomero e guarnizioni speciali. I materiali che produciamo, come ad esempio il Fluoroprene XP41, sono conformi alle normative internazionali sugli alimenti supportando così i nostri clienti sul mercato globale. Inoltre, sono altamente resistenti ai cicli CIP/SIP in modo permanente. **www.fst.com/markets/process-industry**

FREUDENBERG
SEALING TECHNOLOGIES

FREUDENBERG
INNOVATING TOGETHER

DALL'INSACCO AL BANCALE PALETTIZZATO

PAGANI IMBALLAGGI

Via Morandi, 32 - 21047 SARONNO (VA) Tel. +39 02.96701343
info@paganiimballaggi.com
www.paganiimballaggi.com

SOLUZIONI PER TRASPORTO - DOSAGGIO - PESATURA - INSACCO - TERMOSALDATURA
CUCITURA - CONFEZIONAMENTO - PALETTIZZAZIONE - AVVOLGIMENTO - TERMORETRAZIONE

Su Misura.

Il frutto di una passione tutta italiana.

MACCHINE ETICHETTATRICI CON PIATTELLO

DMC
LABELING ENGINEERING

SIMEI 19·22 novembre 2019
PAD. 15 STAND R01-S02

Via Camuncoli, 2 · 42018 San Martino in Rio (RE) · www.dmclabeling.it · Tel +39 0522 272 834

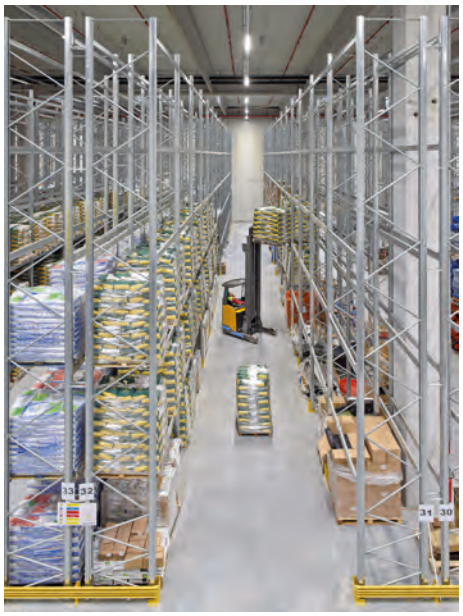
Macchine e impianti completi per il settore alimentare

F.B.L. FOOD MACHINERY s.r.l. con sede a Sala Baganza (PR) è presente sul mercato dal 1970. Grazie a 40 anni di esperienza siamo leader nel settore per il confezionamento di prodotti alimentari in vasi, bottiglie, lattine. L'azienda è in grado di offrire un'ampia gamma di macchine, costruite interamente in acciaio inox, ed elevato
know-how tecnologico e produttivo capace di soddisfare le diverse esigenze del mercato.
Progettiamo inoltre macchine speciali sulla base delle diverse esigenze dei clienti.

- linee complete;
- depalettizzatori automatici e semi-automatici;
- soffianti per insufflazione di aria, acqua o vapore dei contenitori vuoti;
- riempitrici lineari a vibrazione per il riempimento di olive, cipolline, cetriolini, carciofi, capperi, funghi, ciliegie, verdure miste ecc;
- tamponatrici rotative per prodotti vegetali per la pressione verso il basso del prodotto che fuoriesce dal bordo del contenitore;
- colmatrici rotative sottovuoto per il riempimento di prodotti liquidi quali olio, salamoia, aceto, sciroppi, salse ecc;
- dosatrici a pistoni lineari e rotative per il riempimento di prodotto densi o semi-densi quali marmellate, salse, miele, creme, ketchup, mostarda, maionese, ecc;
- capsulatrici lineari per la chiusura sottovuoto di bottiglie/vasi in vetro con capsule twist-off di varie dimensioni;
- tunnel di pastorizzazione/raffreddamento;
- controlli vuoto e presenza capsula;
- nastri trasportatori lineari e curvilinei;
- palettizzatori automatici e semi-automatici;
- robot di palettizzazione/depalettizzazione.

www.fbl-it.it

DE.SCO. ENGINEERING S.R.L.
Via Pontarola, 13/a
35011 Campodarsego (Pd)
Telefono 049/9201696
Fax 049/9201236
Web www.descosrl.com
e-mail info@descosrl.com



DE.SCO. ENGINEERING SRL. LO SPIRITO AZIENDALE PRENDE CORPO

Offrire servizi non è più sufficiente, bisogna costruirli.

Per questo abbiamo creato un gruppo di lavoro, suddiviso per competenze, che cura la progettazione ed il continuo sviluppo dei prodotti in collaborazione con importanti aziende Italiane, nella ricerca del design quale espressione di qualità e funzionalità. Dalla scaffalatura per il bricolage al grosso impianto automatizzato siamo in grado di soddisfare ogni esigenza con la massima professionalità .
Azienda percettiva e sensibile, tramuta ogni richiesta del cliente in stimolo creativo.

Grazie inoltre a moderni sistemi di logistica e stoccaggio riduce al minimo i tempi tecnici di evasione degli ordinativi,
riuscendo a fornire un servizio di PRONTA CONSEGNA su quasi tutti i prodotti a catalogo.

DIZIOINOXA

IMPIANTI E TECNOLOGIE PER LO STOCCAGGIO E LA MOVIMENTAZIONE IN ASETTICO DI GRANDI VOLUMI DI SUCCHI ALIMENTARI

DIZIOINOXA Srl
Via Maiella 73, 65010 Spoltore PE Italy
Tel. +39 085 49 75 21
www.dizioinoxa.it

CIBUSTEC
22|25 OTT.2019 | PARMA | ITALY
Pad. 5 - stand A 048

PND®
FRUIT PROCESSING MACHINERY

TAILORED TECHNOLOGIES

apple processing line

apple chips drying line

mango peeling and destoning line

pineapple peeling and coring machine

orange peeling and wedging line

pineapple processing line

strawberry de-calyx machine

come and visit us

EXHIBITIONS 2019

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

POLAGRA·TECH
30 Sep - 03 Oct
Poznan - Poland

pma TECH KNOWLEDGE
18-19 October
Anaheim - California

fruit attraction
22-24 October
Madrid - Spain

GULFOOD MANUFACTURING
29-31 October
Dubai

info@pndsrl.it

www.pndsrl.it

STAINLESS STEEL

NUOVO

LA NUOVA SERIE INOX

ELEVATA RESISTENZA ALLA CORROSIONE PER AMBIENTI DI LAVORO AGGRESSIVI:

- INDUSTRIA ALIMENTARE
- PISCINE
- AMBIENTE SANITARIO
- GER MADE IN GERMANY

www.columbus-clean.com

columbus

www.mcftrade.com

Food & Drink Processing

Equipment & Technology

mcf SRL TRADE

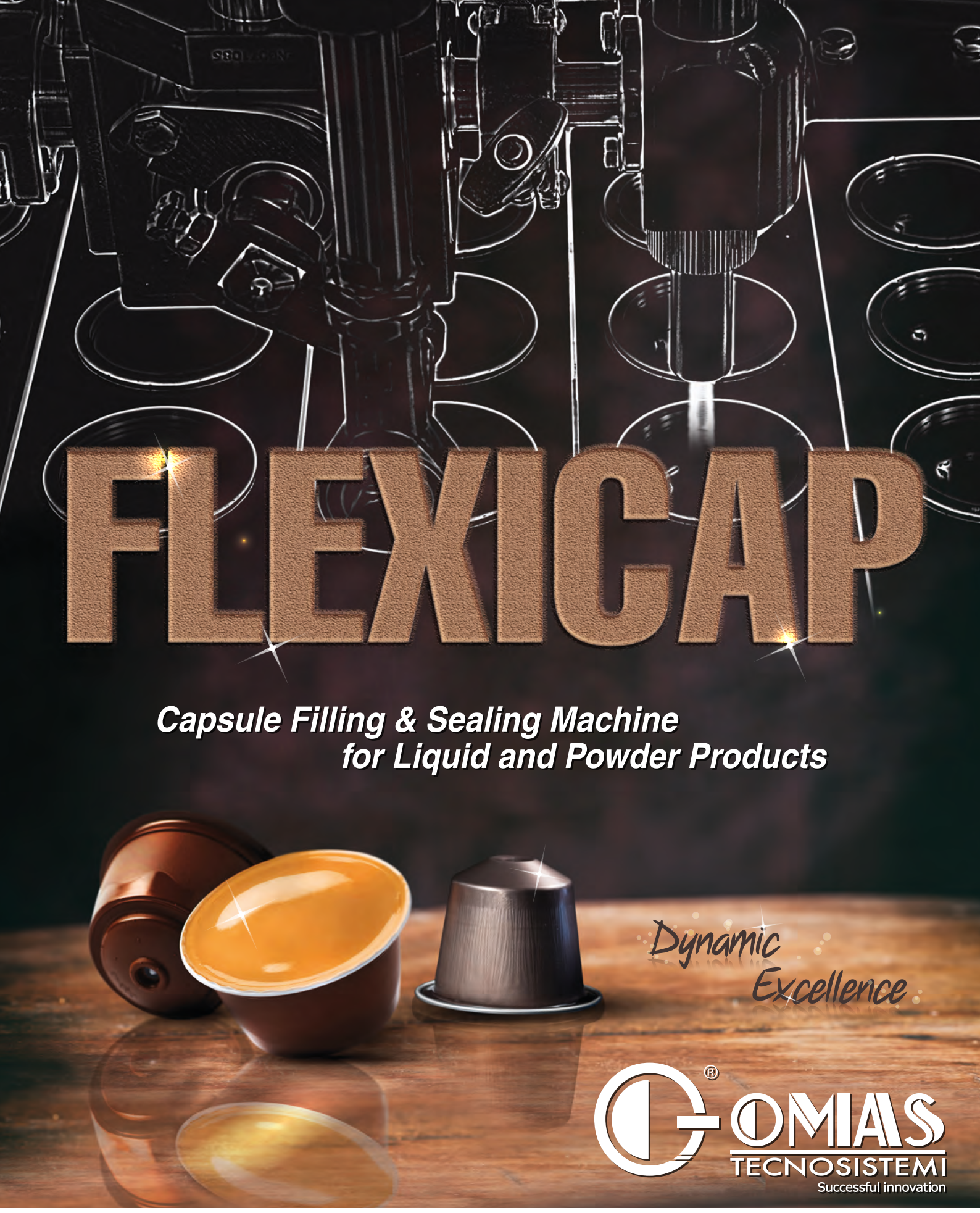
Macchine e Impianti per l'Industria Alimentare e delle Bevande

VIA SANTA CROCE , 579 - BERTINORO (FC)ITALY -TEL.0543.748035 - Email: info@mcftrade.com

lab-go

WWW.LAB.GO.COM

UNLOCK your PRODUCTS SECURITY



OMAS TECNOSISTEMI SPA
Via Edison, 39 • 20023 Cerro Maggiore ITALY
Tel. +39 0331422767 • Fax.+39 0331 421896
info@omastecnosistemi.it

UNI EN ISO 9001
UNI EN ISO 14001

Social NET:

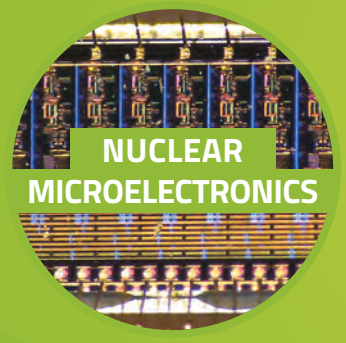
www.omastecnosistemi.com

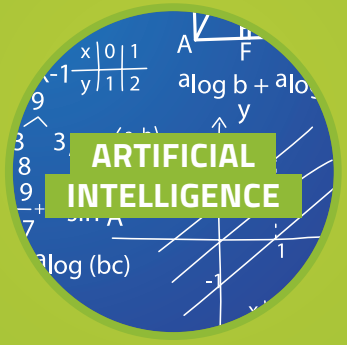
XSPECTRA

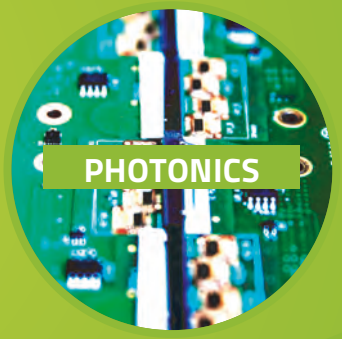
THE MOST ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

Food safety also depends on accurate controls by means of the most modern inspection systems

THE COMBINATION OF 3 LEVELS OF INNOVATION







ALLOWS US TO DETECT

Olive Stone

Metal

Insects

Stone

Cigarettes

Plastic

Glass

Wood

The new Xspectra technology: the only one that allows real-time identification of foreign bodies currently undetectable by other inspection technologies.

XNEXT

ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

Xnext S.r.l.
Via Valtorta, 48
20127 Milano - Italy

+39 02 45390524
info@x-next.com
www.x-next.com

HIGH PRESSURE FBF ITALIA HOMOGENIZERS

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

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

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

WE WILL BE PRESENT AT:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MADE IN ITALY Italian Technology

SCA

TECNOLOGIE E INGREDIENTI
PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI

OVER 30 Years OF PRESENCE ON THE MARKET

We just use the very best of milk... to guarantee you the best final products

SCA IS AN ITALIAN COMPANY BASED IN THE FOOD VALLEY: EMILIA ROMAGNA REGION, WHICH DEALS IN FOOD INDUSTRY, MAINLY IN THE DAIRY SECTOR; BOTH KNOWN IN ITALY AND ABROAD.

1°FIRM IN THIS SECTOR TO HAVE IT

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

ISO 22000 BUREAU VERITAS Certification

ISO HACCP BUREAU VERITAS Certification

الهيئة العالمية للحلال HIA HALAL INTERNATIONAL AUTHORITY

SCA uses natural ingredients coming from the Mediterranean food tradition to offer the best preservation of products in the food industry.

THE MAIN PRODUCTS ARE:
Lacfood (milk proteins), Biolac (culture media), Vitalmix (selected starter cultures), Sali Mix (processing aids), Ovilac (sheep proteins), Gelfood (functional ingredients for imitation cheese). The ingredients are used in the production of cheese, ricotta, mascarpone, yogurt, dairy specialties and fresh spreadable curds, imitation cheese, creams, ice-cream and for all the other food industries.

SCA develops customized products to offer the best for the final customer, first in order of importance for the company.

SCA srl: Via Friuli, 5 - 29017 - Fiorenzuola D'Arda - Piacenza - Italy
PHONE: +39 0523 981616 - FAX +39 0523 981834 - info@sca-srl.com
R.I. di Piacenza n°01323250181 - Cap. Soc. 50.440,00 i.v.

www.sca-srl.com

CONTENIAMO I TUOI PRODOTTI.
PROTEGGIAMO I TUOI SAPORI.

Newplastic
Stampaggio Termoplastici

New plastic è un prodotto Incos Stampi Srl

Via Ponte Magno 24/A
60034 Cupramontana (AN) - ITALY

Tel: +39 0731 267474
Mobile: +39 335 7239593

info@new-plastic.it

www.new-plastic.it

TecnoMax

graphic: www.dvdesign.it

AUTOMAZIONE DEI PROCESSI

INCREMENTO DELLA PRODUTTIVITA'

MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' DEL PRODOTTO FINITO

OTTIMIZZAZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO

CONFEZIONATRICI LINEARI

DOSATORI VOLUMETRICI E DOSATORI MASSICI

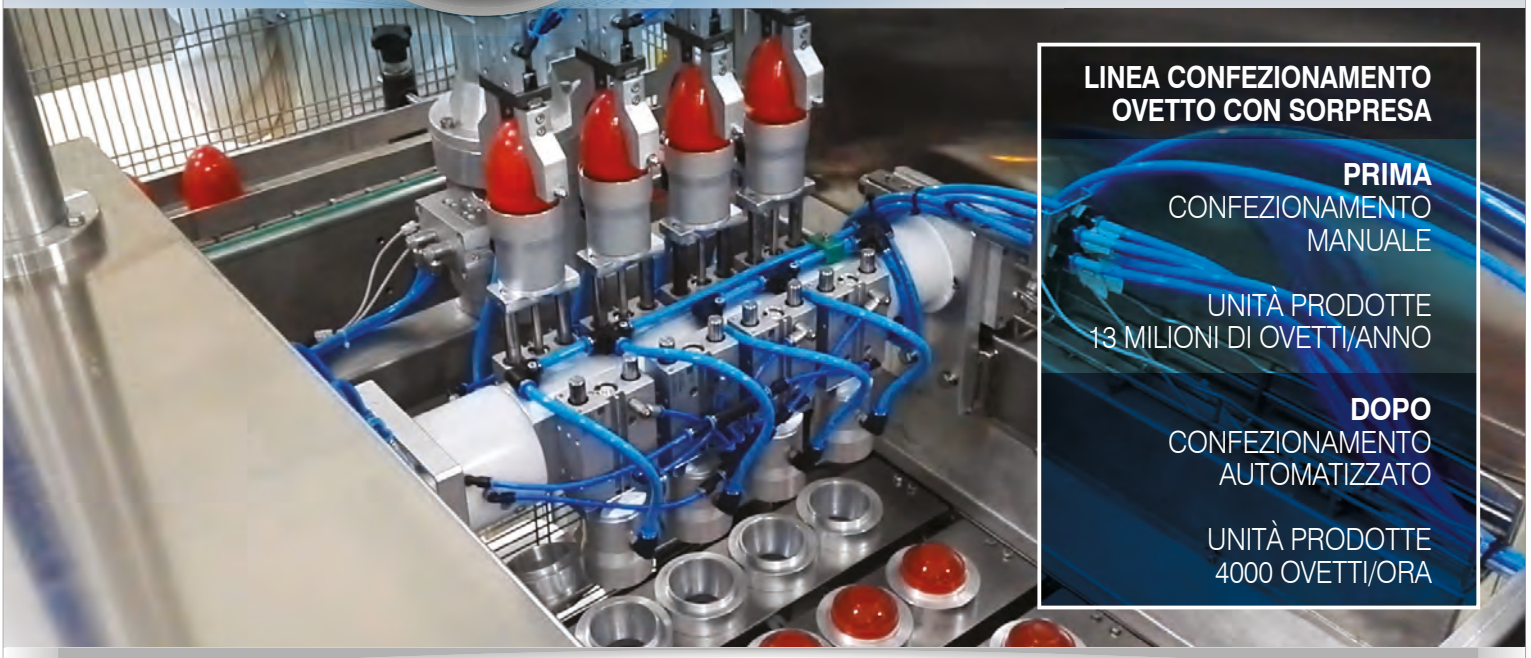
COLATRICE PASTA BIGNE' (E SIMILARI)

SISTEMI DI CONTROLLO SALDATURA E VIDEO CONTROLLO DEI PROCESSI

ATTREZZATURE SPECIFICHE PER LINEE DI CONFEZIONAMENTO

OGNI SOLUZIONE VINCENTE

NASCE DA UN PROBLEMA IRRISOLTO



LINEA CONFEZIONAMENTO OVETTO CON SORPRESA

PRIMA
CONFEZIONAMENTO MANUALE

UNITÀ PRODOTTE
13 MILIONI DI OVETTI/ANNO

DOPO
CONFEZIONAMENTO AUTOMATIZZATO

UNITÀ PRODOTTE
4000 OVETTI/ORA

ATTREZZATURE EVOLUTE
PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

DOSATURA PRECISA E VELOCE DEL PRODOTTO ALIMENTARE

TecnoMax realizza da oltre 30 anni macchine "intelligenti", flessibili e versatili per l'industria alimentare dando vita ad un prodotto unico, specifico per l'esigenza del cliente.
Specializzata nella creazione di macchine dosatrici semi-automatiche e linee complete di riempimento e tappatura per i prodotti liquidi, semiliquidi, densi e pastosi per l'industria alimentare, TecnoMax offre prodotti e soluzioni con caratteristiche di massima precisione e velocità elevata a fronte di una bassa esigenza di manutenzione.

DOSATORE DI BURRO FRESCO IN PANI ALLA TEMPERATURA DI 10°C

TECNOMAX srl - Via Industria, 7 - 29010 Gragnano Trebbiense - Piacenza - ITALY - Tel. +39.0523.789117

www.tecnomax.eu
info@tecnomax.eu

Innovation in full Sustainability

Packaging sostenibile:

Low-impact production process
Reduction of the exploitation of natural resources
Green and highly performant technological development
Thickness reduction
Recycled raw materials
Recyclable single-material structures
Compostable film structures

4.0 Industry & Sustainability

Sustainable

New investments for next projects:
Clean room and sterile area
2 mega cogeneration for mechanical energy production and the self-heating
Photovoltaic panels for energy consumption and environmental impact decrease

Constant evolution

GREEN EXTRUSION derived from sugar cane

5 extruders, 4 flexographic printing machines able to realize soft and paper touch printing varnish, 1 digital printing machine, 16 cutters for shoppers, 4 cutters for coils, 3 solvent-less and solvent based laminators, 1 laminating machine with cold sealing application, 1 doypack machine.

1 automated warehouse for 6.000 pallet places

NUOVA ERREPLAST
FLEXIBLE PACKAGING SOLUTION

NUOVA ERREPLAST, 40 anni di esperienza, professionalita' e affidabilita'

La Nuova Erreplast è una realtà che guarda al futuro senza perdere le sue radici, solidamente piantate nella storia familiare di un'azienda con quasi mezzo secolo di storia alle spalle. Fondata nel 1980 dall'imprenditore Crescenzo Raccioppoli, comincia la sua attività producendo imballaggi fle sibili per il settore industriale e della moda. Dal 2004 l'azienda a carattere familiare lascia spazio alle idee di un team giovane e dinamico, in grado di cogliere l'evoluzione del mercato verso una più ampia gamma di prodotti nell'ambito del food packaging. Il crescente e continuo perfezionamento del know-how è conflui o nel 2018 nell'inaugurazione di un secondo sito produttivo di circa 55.000 mq nella zona industriale di Marcianise e nel lancio dell'innovativa linea produttiva del doypack, nonché l'acquisizione di una nuova macchina digitale con inchiostri a base acqua e incremento di linee produttive bio.

INDUSTRIA 4.0 E SOSTENIBILITÀ

Nuovi investimenti per prossimi sviluppi:

Camera bianca e area sterile.
Cogenerazione 2 mega per produzione contemporanea di energia meccanica e calore per autoriscaldamento. Pannelli fotovoltaici per riduzione consumo energetico e incidenza sull'impatto ambientale.

Divisione Estrusione - No Food
***News: ESTRUSIONE GREEN derivata da canna da zucchero.**

Partendo dai granuli di polietilene e amido di mais, produce buste in Pe, buste biodegradabili e compostabili, copri abiti, bobine in polietilene neutre e stampate, buste per il settore tessile e lavanderia, salviettine imbevute, buste con zip e saldature a fi o, buste per cami-

Segue a pag. 89

SOMMARIO

1-136 Focus

137-164 Focus Vegetale

165-221 Packaging

222-263 Automazione

264-276 Energia

277-280 Logistica

281-302 Fiere

FOCUS

PILZ ITALIA SRL: PNOZMULTI CONFIGURATOR, IL SOFTWARE ORIGINALE PER LA CONFIGURAZIONE DEI CIRCUITI DI SICUREZZA. pag 85/87

FOCUS VEGETALE

GEA MECHANICAL EQUIPMENT ITALIA SPA: LA TECNOLOGIA GEA PER L'OMOGENEIZZAZIONE DI APPLICAZIONI FOOD&BEVERAGE. pag 151/153

PACKAGING

MEGAPLAST ITALIA SRL: AL CIBUS TEC 2019 MEGAPLAST ITALIA RINNOVA IL SUO PATTO SOSTENIBILE CON L'AMBIENTE. pag 165/168

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'imbottigliamento 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

AUTOMAZIONE

FUTURA ROBOTICA SPA: PACKAGING DI CHIPS. pag 228/231

ENERGIA

ICI CALDAIE SPA: DA 60 ANNI SPECIALISTI IN SOLUZIONI DI ECCELLENZA. pag 270/272

LOGISTICA

M.H. MATERIAL HANDLING S.P.A.: TABLE TOP O CATENA MODULARE?. pag 277/280

FIERE

SIGEP: IEG: SIGEP VALORIZZA L'ECCELLENZA DEL DOLCIARIO. pag 282/285

EDITRICE ZEUS

ci trovi a...

CIBUSTEC 22|25 OTT 2019 | PARMA | ITALY
PARMA
PAD. 04 - STAND C027

host Milano
MILANO
PAD. 06 - STAND D16

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 XXXIX - n.4 - Settembre 2019

Direttore Responsabile
Enrico Maffizzon
direzione@editricezeus.com

Coordinamento Redazione
S.V. Maffizzon
redazione@editricezeus.com

Redazione
Sonia Bennati
bennati@editricezeus.com

Contabilità
Elena Costanzo
amministrazione@editricezeus.com

Grafica, progettazione e Impaginazione
ZEUS Agency
grafi a@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 pubblicati su riviste della EDITRICE ZEUS SAS

FOCUS

TOMACE
METAL TREATMENT TECHNOLOGY

Food Processing

TAS S.r.l.

ITALSIA DISINFESTAZIONI

XNEXT
ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

GRUPPO PIERALISI
INNOVATORI PER PASSIONE

TROPICALFOOD MACHINERY

GEA engineering for a better world

NADDEO TECHNOLOGIES CFT
LEADERS TOGETHER.

TOMACE SRL e' una societa' specializzata nel settore dei rivestimenti fluorurati

Grazie all'esperienza acquisita in oltre vent'anni, siamo in grado di garantire piena soddisfazione al cliente che va alla ricerca di una soluzione ai problemi di corrosione, antiaderente e antiattrito di una determinata superficie

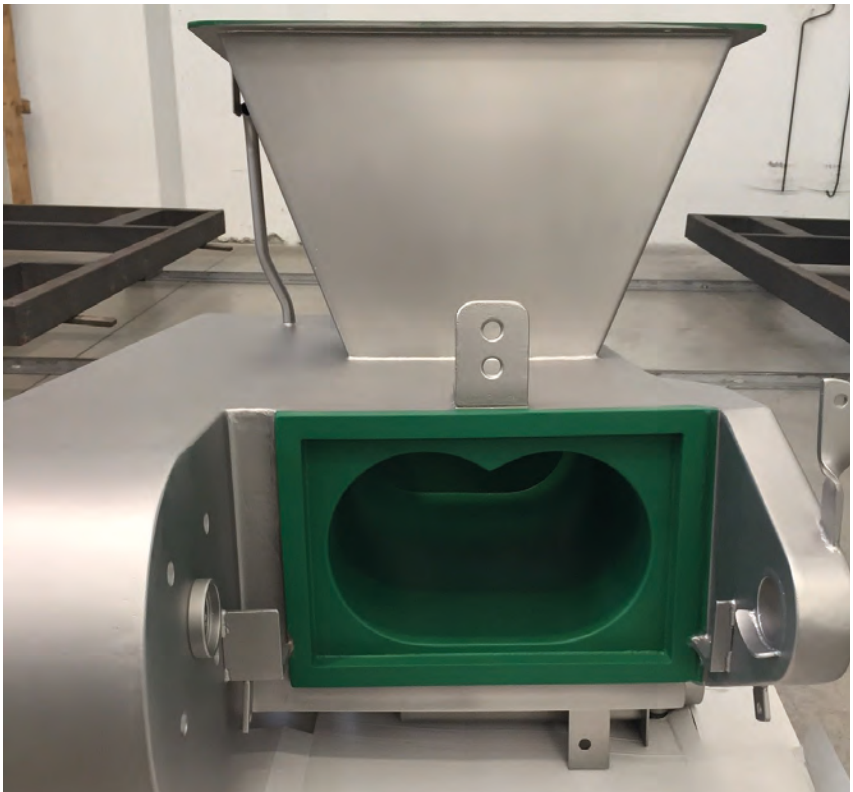
Le applicazioni sono delle più varie: da componenti di macchine per l'imballaggio, all'industria alimentare, farmaceutica, delle ceramiche, dello stampaggio di gomma plastica, alle macchine per la lavorazione del legno e l'industria meccanica in generale. I vantaggi che si ottengono sono una più facile pulizia delle superficie rivestite, una maggior produttività, minori scarti di produzione, una più elevata qualità del prodotto fini o.

Le categorie di fluo opolimeri sono molteplici: PTFE, FEP, PFA e a loro volta combinati con altre resine permettono di ottenere una infini a varietà di prodotti ognuno dei quali è in grado di esaltare la sua particolare caratteristica per ogni specifi o impiego. Linea PTFE – ridottissimo coefficien e di attrito e antiaderenza "no stick". Il suo uso principale è nel campo industriale con una vasta gamma di applicazioni. Linea PFA – FEP – SOLGEL – comprende una vasta gamma di rivestimenti specifi amente studiati e formulati per impedire l'aderenza di quei prodotti che per la loro natura tendono ad attaccarsi alle superficie (pasta fresca, prodotti da forno ecc.)

Linea PTFE – VICOTE PEEK – sono stati sviluppati per migliorare le prestazioni di elementi meccanici attraverso la massima riduzione del coefficien e d'attrito sia statico che dinamico in presenza di ambienti corrosivi.

Linea MOLYKOTE – lubrifi azione a secco. Tra i principali vantaggi: possibilità di trattare metalli e leghe sensibili a deformazione termiche o componenti con tolleranze dimensionali molto ristretti, eliminazione dello stick-slip, protezione della corrosione, riduzione del calore e del rumore generali dall'attrito, ottima resistenza alla temperatura da -195°C a +290°C. Linea MICRO PALLINATURA– con micro sfere di vetro e ceramica su acciaio inox e alluminio, elimina alla radice le cause della corrosione, garantendo un perfezionamento estetico, miglioramento di ordine meccanico, ma anche sanificazione della superficie

www.trattamentisuperficialimetalli.it



INDEVA®

INTELLIGENT DEVICES FOR HANDLING

Veloce
Sicuro
Ergonomico

Spostare senza sforzo prodotti, casse, scatole, boccioni, bobine e molto altro.

Manipolatori industriali,
Robot collaborativi e
Veicoli a guida automatica.

CIBUSTEC

PADIGLIONE 2 - STAND M046

22|25 OCT.2019 | PARMA | ITALY

www.indevagroup.it - www.indeva-cobotics.it

SCAGLIA INDEVA: sistemi intelligenti per la movimentazione di carichi

Scaglia INDEVA è stata la prima Azienda a progettare e produrre manipolatori a controllo elettronico, gli ormai famosi Liftronic®, già dal 1975. I Liftronic® da allora, grazie a ricerca & sviluppo costanti hanno passato diverse fasi evolutive; oggi, grazie anche all'industrializzazione dei principali moduli e componenti, vanta performances e affidabilità impareggiabili anche con sistemi di presa custom. La gamma di manipolatori industriali di Scaglia INDEVA è oggi la più completa sul mercato ed è in grado di soddisfare la crescente domanda da parte di aziende che desiderino aumentare produttività, sicurezza ed ergonomia.

Per la movimentazione interna lungo le linee di assemblaggio e dal magazzino alla linea di produzione Scaglia INDEVA propone Veicoli a Guida Automatica adatti al traino di un treno di carrelli personalizzati o al trascinamento di grossi carrelli del cliente.

Per ottimizzare sia l'ergonomia che la produttività in ottica di lean manufacturing Scaglia INDEVA offre strutture modulari costruite su misura per rendere disponibili i materiali lungo le linee di produzione e assemblaggio, in modo efficien e e personalizzato.

A partire da marzo 2019 Scaglia INDEVA è anche distributore italiano dei cobots DOOSAN. I cobots Doosan si distinguono dagli altri sul mercato per la grande facilità di utilizzo e per la tecnologia all'avanguardia che consente ampia personalizzazione e facilità di programmazione. I cobots Doosan integrati con attrezzi di presa di rinomati produttori e con la consulenza esperta degli ingegneri INDEVA sono la soluzione più affidabi e per automatizzare cicli di lavoro in svariate applicazioni industriali.

Grandi Aziende del Food&Beverage in tutto il mondo scelgono ripetutamente i manipolatori industriali, gli AGV, le soluzioni modulari INDEVA® ed i Cobot Doosan, perché offriamo ai nostri clienti una risposta personalizzata e attenta alle loro esigenze specifiche in ogni fase del progetto dall'individuazione della miglior soluzione fino all'installazione ed oltre.

Spostare forme di formaggio, svuotare cestoni di pane o farina, inscatolare e pallettizzare scatole, movimentare bobine di film o carta per l'imballaggio, sollevare, spostare e svuotare sacchi, traslare blocchi di cacao, o riempire piccoli contenitori con frutta o altro cibo, impilare cassette di acqua su bancali o nei magazzini... Queste ed altre azioni vengono ripetute quotidianamente e frequentemente o a ciclo continuo ogni giorno nell'industria alimentare e delle bevande e impiegano personale umano, che svolge le operazioni manualmente o con l'ausilio di paranchi o sistemi tradizionali di sollevamento e traslazione. Questi lavori ripetitivi, eseguiti rapidamente per soddisfare l'esigenza produttiva, tendono a logorare l'operatore umano con conseguenti cali della produttività.

INDEVA®
INTELLIGENT DEVICES FOR HANDLING

L'intelligenza tecnologica proposta da INDEVA entra in gioco in questi casi per alleggerire il lavoro dell'operatore consentendogli di usare la propria intelligenza umana in modo più efficien e e produttivo.
L'uso di manipolatori industriali intelligenti ha dimostrato un reale aumento della produttività in quanto gli addetti alla movimentazione di boccioni, bottiglie, salumi, formaggi e quant'altro non tralasciano di usarlo come avviene con i manipolatori pneumatici poco reattivi e sensibili, bensì lo usano sempre ritenendolo quasi un'estensione del proprio braccio in virtù della velocità di risposta e dello sforzo quasi nullo richiesto. Di conseguenza si registra meno assenteismo per infortunio o malattia professionale e pertanto minori costi per l'Azienda.
I manipolatori industriali e Veicoli Autoguidati INDEVA® sono progettati utilizzando la più recente tecnologia per l'esecuzione ed il controllo della movimentazione di carichi con il fine di tutelare la salute dell'operatore ed elevare il livello di sicurezza, ergonomia e al contempo della produttività. Tutte le soluzioni INDEVA® contribuiscono all'implementazione dei principi della Lean Manufacturing e al miglioramento della ergonomia e della sicurezza nei luoghi di lavoro.
I robot collaborativi, ultimo ritrovato della famiglia INDEVA, si pongono tra le macchine dotate di funzioni di sicurezza altamente evolute, con dimensioni contenute e applicabili nelle immediate vicinanze degli operatori.
Le caratteristiche di sicurezza intrinseche nei Cobot Doosan comprendono 6 celle di carico, una per ogni giunto, che assicurano una forza minima di contatto di 0,2N e un doppio algoritmo di calcolo che consente il movimento del Cobot solo se i 2 risultati combaciano perfettamente. Queste caratteristiche, unite a software, sistemi di visione, attrezzi di presa altamente qualifi ati, periferiche e led di segnalazione, assicurano un livello di sicurezza per l'operatore estremamente elevato ed una vita lavorativa notevolmente migliore.

INDEVA propone quindi un'offerta completa che ci differenzia sostanzialmente da tutti i nostri concorrenti, resa possibile da una competenza quarantennale nel design, progettazione e sviluppo di prese per manipolatori nei campi applicativi più disparati.

www.indevagroup.it

TROPICAL FOOD MACHINERY, linee di riempimento asettico

Con un'offerta completa di linee per la lavorazione industriale di frutta tropicale e da climi temperati, per la produzione di succhi, polpa, concentrati e marmellate, l'azienda parmense Tropical Food Machinery è una delle maggiori realtà italiane nel campo della progettazione e realizzazione di macchinari per la trasformazione della frutta.

Fondata nel secondo dopoguerra, oggi l'impresa con sede centrale a Busseto vanta, oltre che decenni di esperienza maturata sul campo, una sede operativa gemella nel Minas Gerais, in Brasile, due impianti di lavorazione della frutta situati nel nord del paese, ed uffici di collegamento in India, Costa Rica, Asia-Pacifi o ed Africa occidentale.

Alla base della fi osofia di Tropical Food Machinery c'è un'estrema fle sibilità, che permette all'azienda di soddisfare le esigenze di tutti i paesi, dalla produzione familiare e artigianale alle grandi fabbriche su larga scala. "Sappiamo bene che le esigenze del cliente dipendono molto da una vasta gamma di fattori.

Quindi, basiamo la nostra strategia di mercato sulla vendita di impianti di produzione di alta qualità, multi-frutta e multi-capacità che sono su misura per rispondere rapidamente alle esigenze dei clienti - ovunque si trovino," ha commentato Stefano Concari, amministratore generale dell'azienda.

"Ogni linea viene progettata internamente, quindi costruita e testata prima di ogni singola consegna: ciò garantisce un controllo completo sulla qualità e sulla velocità produttiva e crea un forte senso di responsabilità all'interno della forza lavoro dell'azienda," ha aggiunto.
Durante l'edizione 2019 di CIBUS TEC, Tropical Food Machinery presenterà agli addetti ai lavori due unità per lo riempimento asettico. Il primo impianto, la Riempitrice Asettica EA 1C D, è un sistema adatto al riempimento asettico di liquidi, semi liquidi, prodotti ad alta viscosità o prodotti in cubetti

TROPICALFOOD
MACHINERY

riempitrice asettica EA 2C SB

RIEMPITRICI ASETTICHE

disponibili con caricamento manuale e automatico
consentono il riempimento di sacchi asettici
pre-sterilizzati da 3,5,10 e 20 Litri

Tropical Food Machinery Srl
Via Stradivari, 1743011 Busseto (Parma) - Italy
Tel. +39 0524 91311 - Fax +39 0524 91808

www.tropicalfood.net

CIBUSTEC

COME AND VISIT US
BOOTH F - 024
Pavillon 5

così come di prodotti con diversa acidità in fusti fino a 220 litri. Il secondo, Riempitrice Asettica EA 2C SB, è ideale per il trattamento di polpe integrali, succhi concentrati, e salsa di pomodoro; per il riempimento di sacchi asettici pre-sterilizzati da 3, 5, 10, 20 Litri. Ambedue sono impianti altamente specializzati che permettono di costruire il tracciato del ciclo di lavorazione del prodotto, garantendo la conformità a parametri di sicurezza certifi ati FDA.

La scelta di puntare su questi due sistemi rispecchia la volontà di Tropical Food Machinery di espandere la propria presenza sul suolo nazionale, ha puntualizzato Concari. "Quello italiano è un mercato sfaccettato composto da produttori di diversa categoria e scala che hanno bisogni ed esigenze diverse. Le nostre riempitrici asettiche, grazie allo loro semplicità di manutenzione e l'alto livello di automazione che riduce al minimo il margine di errore, sono ottime per rispondere a questo ampio ventaglio di necessità", ha concluso l'amministratore generale.

www.tropicalfood.net

Yamato

Multihead Weighers

dosing | mixing | counting

Checkweighers

checking | metal detecting | controlling

Project Management

consulting | planning | realisation

Yamato Scale Italy
Via G.P. Sardi 14/B
43124 Parma, Italy

t: +39 0521 1475 488
e: Sales-IT@yamatoscale.com
www.yamatoscale.it

YAMATO SCALE: impianti di pesatura

Yamato Scale è un costruttore di impianti di pesatura affermato in tutto il mondo. La sede commerciale europea è situata in Germania. Al fin di stabilire un rapporto più diretto con la clientela in Italia e garantire un servizio più conveniente e immediato, nel 2017 Yamato apre la sua sede italiana a Parma, dove il country manager Fabrizio Levati e il suo team operano al fine di garantire alla clientela nazionale il meglio dei servizi proposti dall'azienda.
Le pesatrici multiteste Yamato sono altamente personalizzabili e possono essere utilizzate in molte applicazioni per pesare un'ampia varietà di prodotti.
Le nostre machine sono state progettate per ogni esigenza specifi a, per prodotti secchi, umidi e appiccicosi, surgelati e difficili da movimentare. Sempre più frequentemente i produttori si affidan all'esperienza e alla qualità Yamato per pesare: dolci, snacks, pane e derivati, pasta, cereali, frutta secca, prodotti freschi e surgelati, carni, hardware, formaggi, prodotti chimici e farmaceutici.

In Yamato, troverete una pesatrice industriale per qualsiasi budget. Estremamente versatili, le nostre multiteste possono essere integrate con successo in qualsiasi soluzione di packaging con le caratteristiche più differenti.

Yamato propone diverse pesatrici con varie fasce di Prezzo e con molte opzioni:

- Serie OMEGA | Pesatrici multiteste di fascia Premium.
  Combina lo stato dell'arte della tecnologia con le caratteristiche eco-compatibili. Le macchine della serie OMEGA rientrano fra le pesatrici multitesta di alta gamma. Il loro sofi ticato design, le rende utilizzabili nella pesatura e confezionamento di ogni tipo di prodotto. Le pesatrici più veloci e precise al mondo sapranno convincervi

- Serie EPSILON - Pesatrici multiteste innovative di fascia media.
  Le macchine della serie EPSILON appartengono alle soluzioni di pesatura di classe media e sono un degno successore delle note apparecchiature SIGMA. La bilancia multiteste di questa serie unisce la nostra esperienza tecnica e l'ultimo sviluppo tecnologico.
  Le macchine EPSILON offrono notevoli prestazioni ad un prezzo sensazionale. Le pesatrici multiteste della serie EPSILON sono utilizzabili per la pesatura ed il confezionamento di quasi tutti i tipi di prodotti sfusi.
- Serie ALPHA Advance - Pesatrici multiteste robuste ed economiche.
  Le nostre pesatrici robuste ed efficienti offrono il miglior rapporto qualità/prezzo nel campo dei sistemi di pesatura. Sebbene la serie ALPHA Advance rientri tra le soluzioni più convenienti, grazie alla loro ingegnosa struttura, le pesatrici di questa serie sono in grado di soddisfare qualsiasi applicazione di base in modo affidabi e. Veloci e precise, faranno parte della vostra linea di confezionamento almeno per 20-25 anni.
- Selezionatrici ponderali Serie I - Controllo peso di alta qualità con metal

detector, per assicurare la qualità dei vostri prodotti. Le selezionatrici ponderali Yamato I-Series sono conformi alla classe di protezione IP67 e IP69 e presentano quindi ottime caratteristiche igieniche.
Grazie alla loro fle sibilità e facilità d'uso, le selezionatrici ponderali rappresentano una soluzione universale, applicabile a qualsiasi settore industriale. Disponibile con metal detector di alta qualità.

- Selezionatrici ponderali Serie J - Controllo peso economica, per controllare la qualità della vostra produzione. Le selezionatrici ponderali J-Series sono tra le soluzioni di controllo più economiche di questo tipo, pur soddisfacendo tutti i requisiti dell'industria moderna. Un disegno intelligente e fle sibile offerto al miglior rapporto qualità/prezzo. Disponibile con metal detector.
- Pesatrice semi-automatica TSDW e TDW

La pesatrice ad uso combinato è la soluzione perfetta per i cosiddetti "prodotti fragili", confezionati in pesi fi si per gli scaffali dei supermercati. Garantiamo una pesatura rapida e precisa dei prodotti difficil da trattare e di grande pezzatura con un eccellente ritorno sugli investimenti.

Yamato Scale sarà presente alla prossima edizione della fie a CibusTec, dal 22 al 25 ottobre 2019 a Parma. Ci troverete presso il padiglione 2, stand F19.

www.yamatoscale.it

Rademaker

Specialists in food processing equipment

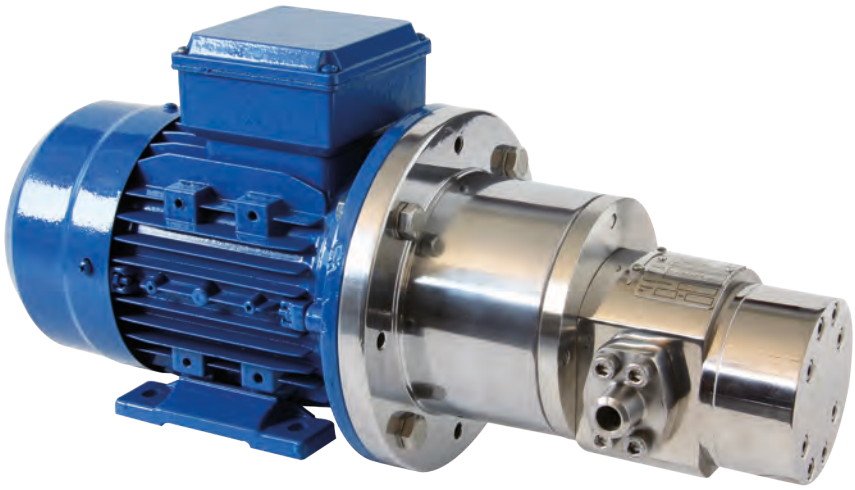
Una partnership di successo

La politica lavorativa Rademaker si basa su una stretta collaborazione con l'utente finale. Grazie a decenni di esperienza siamo in grado di sviluppare le migliori soluzioni produttive possibili. Durante i test eseguiti nel Centro tecnologico Rademaker le esigenze del cliente e il futuro ambiente di produzione sono gli elementi fondamentali tenuti in garnde considerazione dai nostri tenici. La nostra costante attenzione alle esigenze dei clienti si traduce in soluzioni specifiche volte al successo finale di ogni nostro partner lavorativo.

www.rademaker.com

POMPE CUCCHI, pompe per l'industria alimentare

Pompe Cucchi è un'azienda di progettazione e produzione di pompe a ingranaggi, pompe dosatrici per ingranaggi, pistoni e pompe dosatrici a diaframma ed è presente dal 1948 nei campi di dosaggio e trasferimento di fluidi.



Pompe Cucchi funziona in conformità con il Sistema di qualità ISO 9001 (2015). Le pompe sono conformi al macchinario Elenco **2006/42/CE, 2004/108/CE, 2014/30/EU, 2014/35/ EU ed alle norme UNI EN ISO 12100, UNI EN ISO 13732-1, UNI EN 809, UNI EN ISO 14847**. A richiesta fornisce pompe conformi alla direttiva 2014/34/ EU (ATEX) ed alle norme API 676 e NACE MR0175. Tutta la nostra produzione è inoltre certifi ata EAC (EX GOST-R) e TR TS 012. Oltre alla sua produzione, Pompe Cucchi è distributore italiano delle pompe della linea industriale Jabsco, Pompe pneumatiche a membrana GRACO e pompe a tamburo Grun-Pumpen. I nostri prodotti sono commercializzati da una rete di agenti nazionali e da un numero del rivenditori in tutto il mondo.

Il progetto è gestito da un team di ingegneri che utilizzano stazioni CAD. Ingegneria, esperienza, competenza, passione e dedizione, questa è la formula che Pompe Cucchi lavora ogni giorno per offrire il miglior prodotto e servizio. Guarda la produzione sul sito internet **www.pompecucchi.com**.

Missione

La nostra missione è progettare e produrre pompe ad ingranaggi e pompe dosatrici con criteri ingegneristici di prodotto che soddisfano le esigenze dei nostri clienti: qualità, affidabilità, facilità di ispezione, manutenzione e pulizia e anche assistenza tecnica basato su un team di esperti competenti al fine di trovare soluzioni per molteplici applicazioni in molte aree attraverso l'utilizzo di materiali innovativi per soddisfare le esigenze specifiche dei clienti tecnici e i nuovi processi.

PRODUZIONE
Pompe Cucchi ha installato un nuovo centro di lavoro a controllo numerico controllato con 18 pallet in grado di funzionare 24 ore al giorno anche non assistito (senza operatore) dotato di software di supervisione per la gestione, il controllo e integrazione dei sistemi di produzione MCM. Questa macchina ha un magazzino utensili robotizzato (di 400 utensili).

ESECUZIONE SPECIALE
Lo sviluppo continuo del nostro progetto di pompe e la ricerca di nuovi materiali ci hanno permesso di produrre pompe in TITANIO e in HASTELLOY C.

Le esecuzioni possono essere differenziate con l'installazione di singole tenute meccaniche, doppie in tandem, doppio back to back o accoppiamento magnetico anche certifi ato ATEX.
Abbiamo anche sviluppato l'inserimento di boccole e piani di usura in carburo di tungsteno e alberi rivestiti in ossido di cromo in alcune pompe dosatrici della serie N sono utilizzate per il dosaggio di prodotti leggermente abrasivi.

Nel settore alimentare, abbiamo anche la possibilità di montare tutti i componenti a contatto con il liquido certifi ati FDA.

TRATTAMENTI TERMICI SUPERFICIALI
I nuovi trattamenti termochimici hanno dato a ingranaggi e alberi, di alcune serie di pompe, durezza superficia e fino a 4000 Vickers che consentono nuove applicazioni fino a pochi anni fa si ritenevano impossibili.

TEST
Tutte le pompe sono testate idraulicamente. L'officina è dotata di un banco prova pompe con un software adeguato per misurazione, visualizzazione e stampa di vari parametri idraulici ed elettrici.

FORMAZIONE
La formazione degli ingegneri di vendita dei nostri distributori o dei nostri clienti clienti che desiderano richiedere questo servizio è fornita da un Configu atore 3D visibile in stereoscopia con occhiali passivi che consente la visualizzazione di tutte le pompe sia in esploso che intere, consentendo la visualizzazione del montaggio e dello smontaggio di tutte le famiglie di pompe di nostra produzione.

Questo configu atore mostra anche esplicativo moduli relativi alla cavitazione della pompa e esempi di layout di un impianto di misura.

Una realizzazione MOMBRINI

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 Mombrini di Caravaggio, da anni leader indiscussa delle pavimentazioni per l'industria alimentare. In particolare nel settore della lavorazione delle carni, la scelta di una pavimentazione diviene fondamentale perché il lavoro possa venire svolto senza intoppi.

In questi stabilimenti i requisiti più importanti che la pavimentazione deve soddisfare nelle varie fasi della lavorazione, sono quelli della non scivolosità e della lavabilità. Quando in poche ore affluis ono 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 affluis ono i bovini provenienti dal grande bacino produttivo della pianura piemontese, le cui principali razze sono: Piemontese, Blonde d'Aquitaine, Limousine, Charolaise e loro incroci.

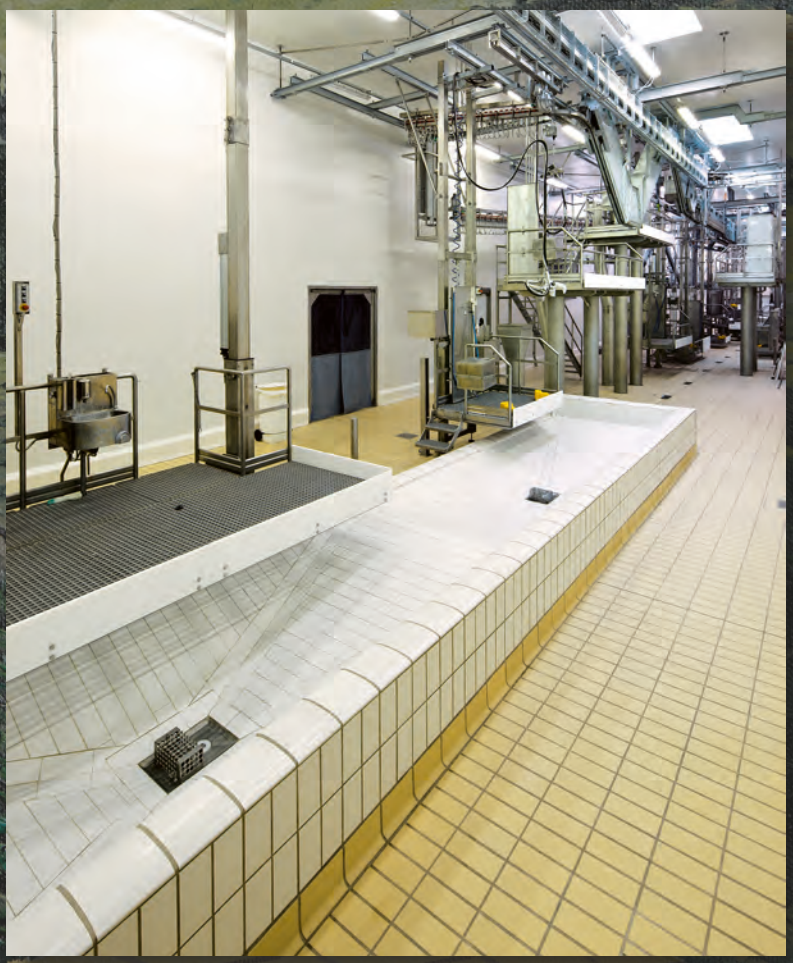
Le fotografie qui allegate mostrano chiaramente che soprattutto nella sala di macellazione l'intervento di pulizia non è cosa da poco: la pavimentazione Mombrini - grazie anche al kit di pulizia appositamente studiato - torna come nuova in breve tempo dopo ogni ciclo lavorativo.

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

- catena del freddo con tunnel di raffreddamento rapido carcasse a fine macellazione; celle per stoccaggio mezzene a 0°C (capacità kg 130.000); celle stoccaggio quarti a 0°C (capacità kg 50.000); cella per conservazione frattaglie a 0°C; cella per stoccaggio prodotti confezionati a 0°C; tunnel di congelamento rapido prodotti confezionati a -40°C; cella di stoccaggio prodotti confezionati a -20°C; cella per conservazione prodotti per lavorazione macinati a -4°C; cella conservazione trippe 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

mombrini

PAVIMENTI E RIVESTIMENTI
PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE



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

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 Mombrini. 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 Mombrini, il fondatore, e del figlio ingegner Carlo, ben 15 squadre di posatori garantiscono che il "sistema di pavimentazione Mombrini" 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 Mombrini 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, verifi ando il rispetto dei limiti di legge delle proprie emissioni e il corretto smaltimento dei rifiuti

Con l'adeguamento alla Direttiva IPPC ha attuato un sistema per la prevenzione e la riduzione integrata dell'inquinamento attraverso un sistema di monitoraggio periodico, persegue il rispetto dell'etica del lavoro sia curando l'idoneità degli ambienti di lavoro sia addestrando il proprio personale all'igiene ed alla sicurezza personale rifiu ando 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 Mombrini riveste un ruolo fondamentale per il raggiungimento di tutti questi obiettivi.

www.mombrini.it

mombrini

www.lawer.com

DOSAGGIO AUTOMATICO POLVERI

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

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

LAWER®
dosing & dispensing systems

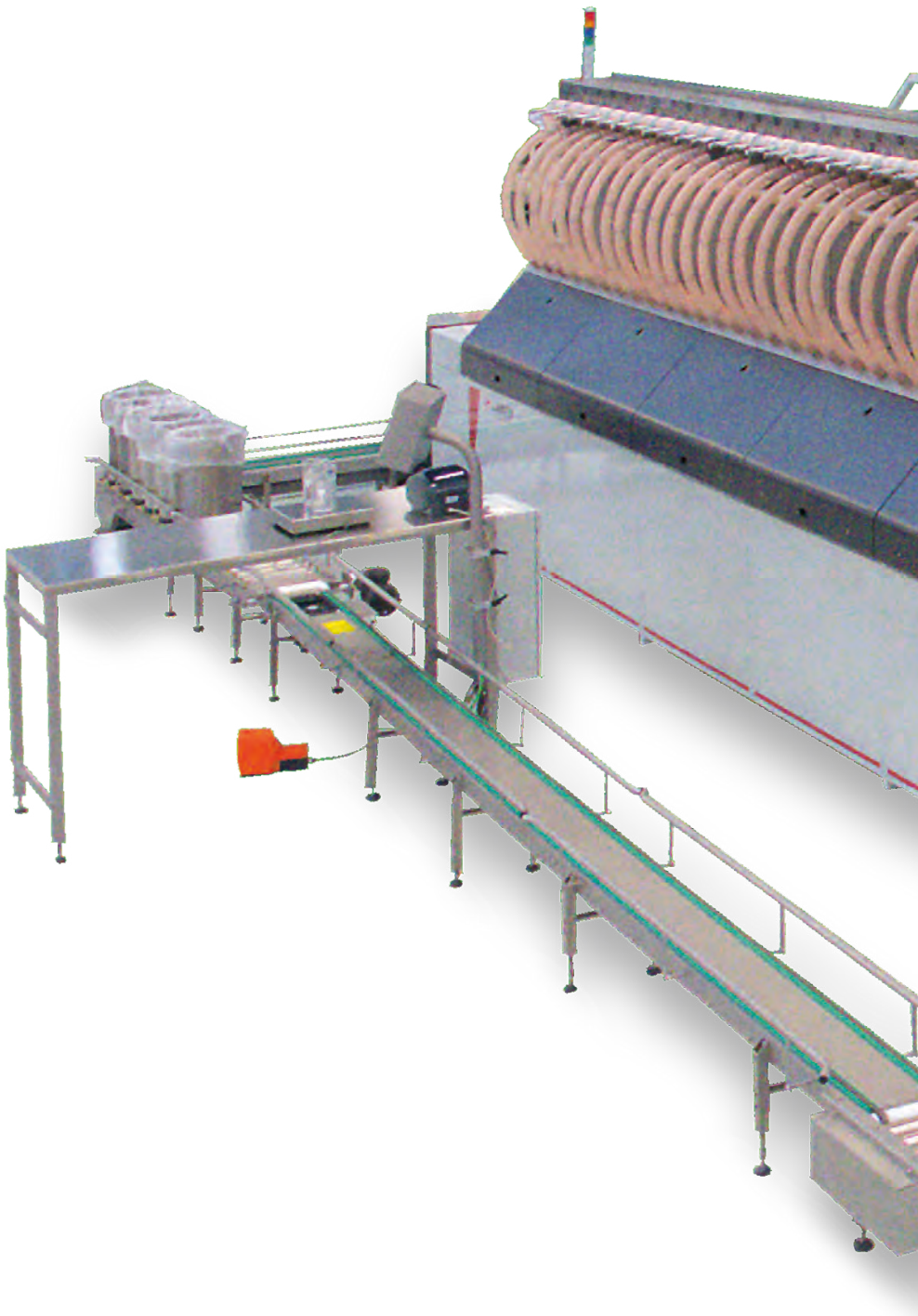
LAWER, sistemi automatici di dosaggio ingredienti in polvere

"Qualità 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.

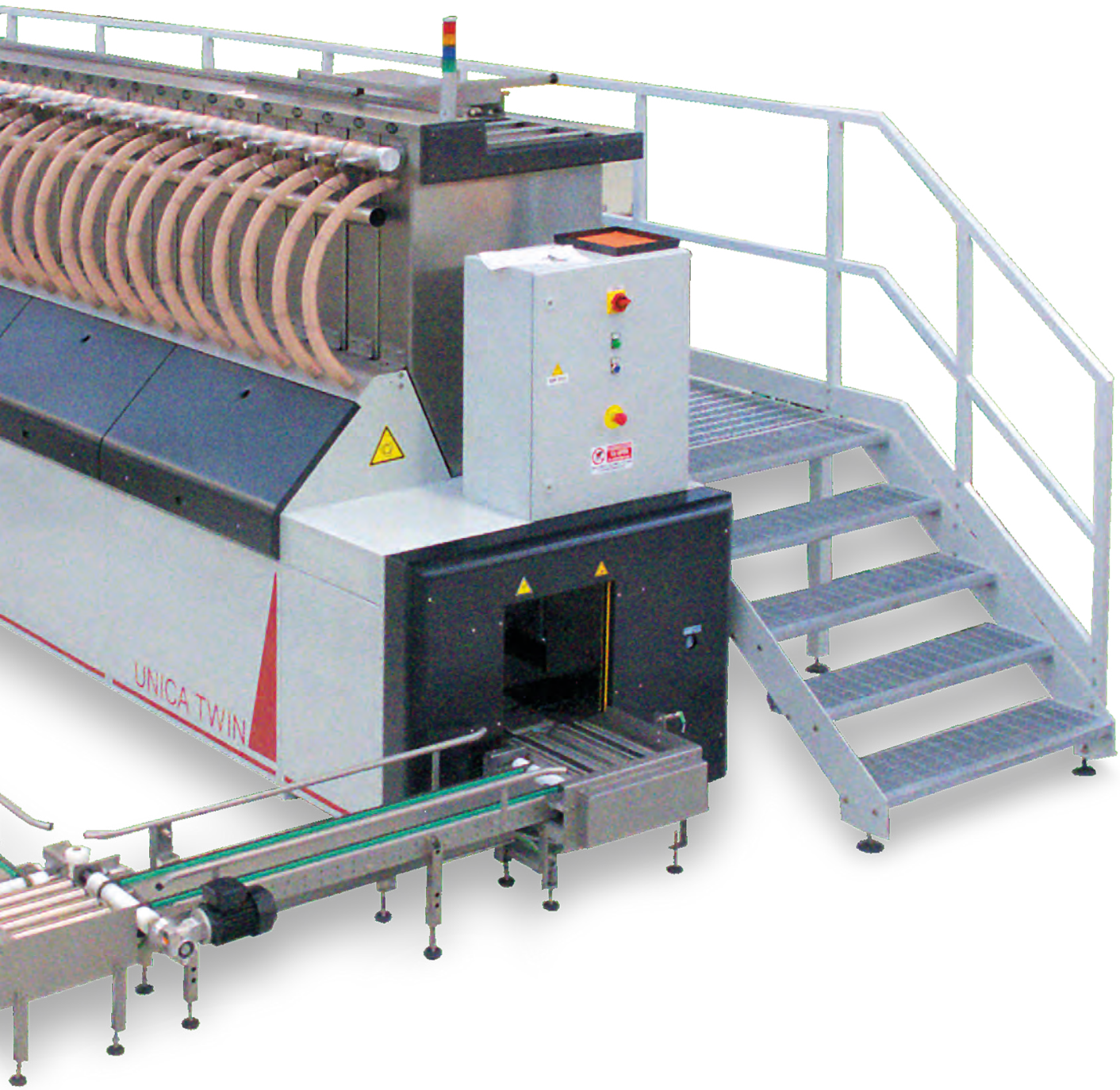
Oggi Lawer è un punto di riferimento per i sistemi di dosaggio polveri e liquidi tecnologicamente avanzati e flessibili per adattarsi alle diverse esigenze di ogni cliente ed è titolare di un numero consistente di brevetti. I sistemi di dosaggio polveri LAWER sono utilizzati in vari settori industriali 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

LAWER®
dosing & dispensing systems



Con i sistemi automatici di dosaggio polvere si garantisce:

- PRECISIONE di dosaggio
- REPLICABILITÀ delle ricette
- TRACCIABILITÀ e gestione della produzione
- PROTEZIONE del Know-How
- CONTROLLO dell'efficienza
- RIDUZIONE dei costi

L'utilizzo dei sistemi di pesatura automatica polveri permette la riduzione dei tempi di produzione con conseguente recupero d'efficienza e marginalità.
La tracciabilità è garantita dalla possibilità di verificare e monitorare la produzione giornaliera, mensile, i consumi di ogni singolo prodotto o il numero di ricette prodotte in uno specifico periodo.

In maniera automatica si ripetono all'infinito e senza errori le operazioni di pesatura dei micro-ingredienti in polvere garantendo una qualità costante nel tempo. Meno errori, meno costi, più qualità del prodotto finito.
La gamma di impianti offerta include sistemi con Bilancia di pesatura singola, doppia o con sistemi di dosaggio multipli. I vari modelli UNICA si differenziano per dimensioni, utilizzo (artigianale o industriale) e capacità di stoccaggio.

Tra i sistemi applicati all'industria alimentare citiamo:
UNICA nei modelli SD – MD – HD con sistema di pesatura singola, precisione 1 gr e capacità dei sili di stoccaggio da 12 litri – 24 litri nel mod. SD (massimo 11 sili) – 36 litri nel mod. MD (massimo 11 sili) e fino a 50 litri nel mod. HD che può avere 8-16 o 24 sili. 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 sili 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 sili di stoccaggio indipendenti (minimo 20 sili – massimo 120 sili), ciascuno in grado di contenenre e dosare per mezzo di una coclea un diverso ingrediente, installati in 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 sili (capacità standard 150 litri) o 5 sili 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 sili di stoccaggio indipendenti (minimo 5 sili – massimo 60 sili) ciascuno in grado di contenenre 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 sili (capacità 300 litri) caricabili per depressione tramite una pompa a vuoto, o per gravità dall'alto di ogni silos. Ciascun silo è dotato, nella sua parte inferiore, di una coclea dosatrice che permette di erogare con la massima rapidità e precisione i vari ingredienti. Ad ogni cilco di lavoro i contenitori porta-sacchetti, poggiati su vassoi mobili, si spostano "passo a passo" seguendo un percorso ad "U" al di sotto dei sili 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 sili di stoccaggio indipendenti (12 – 24 o 36 sili), ciascuno in grado di contenenre e dosare per mezzo di una coclea un diverso ingrediente, installati in 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 sili (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

Tecnologie alimentari: la movimentazione efficiente di materiali sfusi

Soluzioni all'avanguardia per garantire alte prestazioni

L'industria alimentare è orientata ad operare con un approccio sempre più sostenibile e ad offrire al consumatore prodotti sicuri e ad elevato valore aggiunto. La scelta di una tecnologia alimentare efficien e per la lavorazione e il controllo della qualità degli alimenti è quanto mai cruciale.

Air-Tec System, azienda italiana da 25 anni sul mercato delle tecnologie per la movimentazione di materiali sfusi, offre soluzioni all'avanguardia per il trasporto in fase densa di alimenti in polveri e granuli. Metodologia, quella del fase densa, che consente di preservare l'integrità dei prodotti con un basso impatto energetico. I sistemi di trasporto Air-Tec System si avvalgono di un ampio know-how dei processi dell'industria alimentare per preservare le qualità e le proprietà organolettiche di prodotti delicati, come caffè, farine, legumi, zucchero, cereali, latte in polvere.

Tecnologia dalle elevate prestazioni, soluzioni innovative e best practice per apportare un notevole valore per i player del settore e un'ottimizzazione dei processi produttivi.

I sistemi Air-Tec System si applicano alla movimentazione di cereali sfusi come pasta, riso, cous cous, legumi ma anche sotto forma di agglomerati e muesli, zucchero semolato, grezzo e di canna, farine e qualsiasi altro materiale sfuso in polvere e granuli con differenti granulometrie. La tecnologia in fase densa consente di trasportare con efficienza alimenti lungo percorsi talvolta complessi e con portate elevate. Grazie alla bassissima velocità, il sistema preserva l'integrità del materiale fino a destinazione e previene l'usura delle tubazioni con un conseguente abbattimento dei costi di manutenzione dell'impianto.

La tecnologia in fase densa può essere applicata anche per il trasporto di alimenti alle macchine confezionatrici o ancora per il trasporto di zucchero e additivi all'interno di mescolatori o dissolutori con un conseguente abbattimento dei tempi di caricamento della linea.

air-tec.it

CAD PROJECT

INNOVATIVE DAIRY & FOOD TECHNOLOGY

TAILOR MADE SOLUTIONS!

Ultrasonic fixed weight portioning machine.

Product: gorgonzola, fontal, gouda, asiago, pecorino, ricotta, caciotta.

Production: 60 pieces per minute.

Automatic fixed weight portioning machine.

Product: hard and semi-hard cheeses such as pecorino.

Production: 50 pieces per minute.

Ultrasonic fixed weight portioning machine.

Product: provolone, tilsit, cheddar, feta, maasdam.

Production: 60 pieces per minute.

Ultrasonic fixed weight portioning machine and placing into plastic container.

Product: mascarpone-gorgonzola, brie, feta, tilsit, maasdam, cheddar.

Production: 60 pieces per minute.

DESIGNING | MANUFACTURING | INSTALLATION | ASSISTANCE

Cad Project Srl - Via Leopardi 19/E ▪ 28060 S. Pietro Mosezzo (NO) - Italy ▪ Tel. +39.0321.468288 ▪ Fax +39.0321.540586

www.cadproject.it ▪ info@cadproject.it

COLUSSI ERMES: impianti di lavaggio industriale

Colussi Ermes è leader mondiale nella produzione di impianti di lavaggio customizzati per l'industria alimentare, con oltre 5.000 installazioni realizzate in tutto il mondo. Esperienza, ricerca e know-how, hanno portato nel corso degli anni ad una specializzazione, oltre che nei settori della carne, caseario, dolciario, ortofrutticolo, avicolo e ittico, anche ai più complessi settori farmaceutico, ospedaliero, logistico e automotive.

Un marchio moderno, dinamico e veloce nell'interpretare un mercato in continua evoluzione. Valori come innovazione ed organizzazione per garantire competitività, fle sibilità e qualità all'insegna del rispetto dell'ambiente. Da sempre la Colussi Ermes è sinonimo di eccellenza, l'eccellenza nel lavaggio industriale. Design innovativo, linee arrotondate, cura del dettaglio, massima efficie - za e ricerca continua della perfezione per il conseguimento dell'igiene assoluta. Oggi la Colussi Ermes è un'azienda che esporta in tutto il mondo e quasi capillarmente in molti paesi. Spagna, Germania, Australia e Nord America i mercati dove raggiungiamo traguardi commerciali sempre più signifi ativi. Al fine di potenziare la penetrazione nel mercato Americano, inoltre, viene fondata in California la Colussi Aws Inc. e un marchio tutto americano. L'obiettivo principale che muove ogni attività dell'azienda sta nella completa soddisfazione del cliente, con l'impegno di cogliere le sue esigenze affian andolo in un percorso che ha come punto di arrivo la realizzazione di un impianto "su misura". Proporre inoltre soluzioni e sistemi innovativi per il lavaggio che rappresentino una concreta fonte di risparmio idrico, energetico e chimico. La Colussi Ermes ha sempre la

risposta giusta per qualsiasi necessità di lavaggio, perché è capace di customizzarlo anche sulla base dei valori di produzione o di efficienz richiesti: dal lavaggio, all'asciugatura, dall'automazione al trattamento del prodotto alimentare. Alcuni degli impianti realizzati da Colussi Ermes

- Impianti lava formaggi automatici ed altamente versatili, sono progettati e costruiti ad hoc per l'industria casearia e sono ideali per trattare forme come il grana e il gorgonzola.
- Impianti speciali per il lavaggio degli stampi di formaggio Block Moulds dotati di programmi di lavaggio personalizzati in funzione del livello di sporco da trattare dello stampo.
- Impianti per il lavaggio e per la sanitizzazione delle cassette e ceste, rigide ed abbattibili, con sistema di asciugatura a centrifuga.
- Sistemi stand-alone o robotizzati in linea per il lavaggio, la sanitizzazione e l'asciugatura di carrelli, pallet ed attrezzature poste su carello con sistema centrifugo che consente la massima ottimizzazione dei risultati di lavaggio con i minimi consumi energetici.

www.colussiermes.it

COLUSSI ERMES
Advanced Washing Systems

COLUSSi ERMES

Advanced Washing Systems

Automatic and highly versatile cheese washing systems, designed and constructed ad hoc for the dairy industry and ideal for treating cheeses such as grana and gorgonzola. These systems ensure effective washing and sanitizing of the cheeses and the equipment, optimising production processes in full compliance with the most stringent hygiene standards.

- **Washing capacity up to 450 cheeses/hour.**
- **Removal of residue waste from any cracks on the product without altering the surface or the trademark of the consortium.**
- **Extremely limited amount of product is removed, approx. 80-150 grams/cheese.**
- **Possibility of washing different types of cheese (grana padano, parmiggiano reggiano, gorgonzola, provolone, etc.).**

Tailor-Made Washing Solutions

COLUSSI ERMES is a worldwide leader in the design and manufacture of custom made washing systems in various food sectors, such as the dairy, meat, bakery, confectionery, chocolate, and also in logistics, pharmaceutical, hospital and automotive Industry.
Every project is extensively studied, customized and developed by Colussi Ermes specialists in order to ensure the highest investment payback in terms of productivity, functionality and safety, thus reducing both energy expenditure and environmental impact.

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

Ideas, solutions and plants for the food and beverage industry

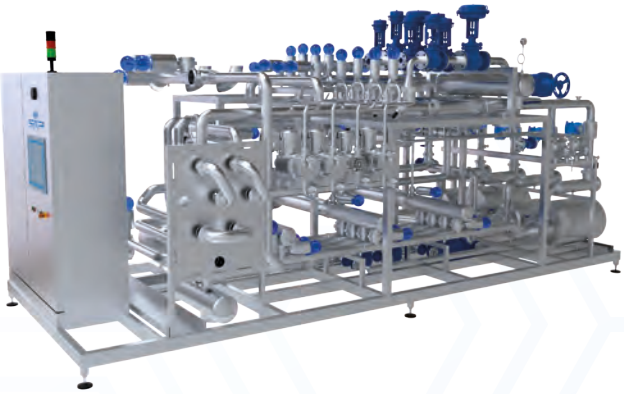
Passion, expertise and innovation are the keys to the success of SAP Italia. Since 1983, the company has been offering highly technological plants for the food industry.
Over the years, SAP Italia has developed a deep know-how in different fields of application and today it plays an important role in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

UHT Sterilization Plants

Mixing and Carbonating Units

Pasteurization Plants

Cip Cleaning Plants



Continuous Sugar Dissolvers

Syrup Rooms

Aseptic Tanks

Food Processing Plants

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

www.sapitalia.it

Asepto-R, una nuova gamma di sterilizzatori UHT nata in collaborazione con Refresco

Refresco, leader europeo nel imbottigliamento di soft drink conto terzi, impegnato nell'ampliamento della propria gamma produttiva e focalizzato sull'assicurare al cliente finale una sempre più alta garanzia sui propri prodotti, ha commissionato a SAP Italia lo studio e sviluppo di uno dei più ambiziosi progetti ideati nel processo di produzione di bibite asettiche che copre una vasta gamma di prodotti qauli succhi di frutta, thè, bevande tradizionali e base latte.

La strategia ideata dalla partnership, che coinvolge due tra i maggiori leader del mercato, si concretizza nel raggiungimento di obiettivi ad altissimo valore aggiunto, quali:

- massima automazione atta a garantire un'estrema fle sibilità ed un controllo dettagliato di ogni singolo parametro di processo

- riduzione di sfridi durante la produzione

- eccellente recupero di energia grazie anche all'integrazione di Asepto -R con un impianto di Cogenerazione di nuovissima concezione.

Lo staff tecnico di SAP Italia e Refresco Italia hanno collaborato per diversi mesi, confrontando esperienze decennali in ricerca e produzione, al fine di realizzare con perfezione l'intero processo e fornendo estrema cura ad aspetti legati al design e alla perfetta igienizzazione il risultato è un connubio tra tecnologie consolidate e nuove concezioni di produzione. Asepto -R Top è in grado di trattare ogni tipo di bevanda e grazie alla particolare costruzione dello scambiatore tubolare, anche bibite contenenti solidi o bibite isotoniche con sali particolarmente aggressivi.

Ogni componente installato sull'impianto è stato selezionato con cura tra i migliori produttori mondiali per garantire la consueta affidabilità che gli impianti SAP Italia sono soliti offrire. Il sistema di supervisione, sviluppato e realizzato appositamente per Refresco Italia è intuitivo, robusto e affidabi e.

Ogni singola variabile viene archiviata su database ed è consultabile in qualsiasi momento garantendo la totale rintracciabilità di ogni produzione.Completa la fornitura ATK-R, la gamma di punta dei serbatoi asettici di SAP Italia. Il serbatoio ha lo scopo di stoccare il prodotto dopo il trattamento termico e mantenerne la sterilità. Grazie al suo particolare design tutti i possibili punti di contatto con atmosfera sono protetti mediante barriere di vapore. La perfetta integrazione con l'impianto di sterilizzazione Asepto-R rende questa soluzione ideale per mantenere inalterata la qualità e la sterilità del prodotto dopo il trattamento termico in attesa del processo di riempimento.

www.sapitalia.it

SAP ITALIA
Food Processing Plants

Nuovi materiali per l'industria alimentare

Dr. Robert Rotzoll è Business Development Manager Industria di processo presso Freudenberg Sealing Technologies.
Wulf Geiselhart lavora nel settore Technical Service & Innovation presso Freudenberg Sealing Technologies.

((zu klären: Aufmacherbild / Bilder))

Le guarnizioni per gli impianti dell'industria alimentare devono soddisfare elevati requisiti: devono resistere, ad esempio, ai sanifi anti, al vapore ed in molti casi evitare il trasferimento degli aromi.

Resistenza, affidabilità ed un ciclo di vita più lungo sono caratteristiche che gli impianti dell'industria alimentare devono garantire in funzione delle esigenze degli utilizzatori finali. In tale contesto, le guarnizioni, come quelle impiegate nelle pompe, nelle tubature e nelle valvole degli impianti di imbottigliamento svolgono un ruolo fondamentale. Queste possono essere realizzate solo con materiali che soddisfano le normative come il regolamento (CE) 1935/2004, le norme americane 3-A® Sanitary e FDA (Food and Drug Administration). A ciò si aggiungono anche le nuove tendenze di mercato: il numero delle bevande è in forte aumento e così anche il numero delle sostanze aromatiche. Di conseguenza, i produttori presenti in tutto il mondo devono rispettare un numero crescente di requisiti.

Questi requisiti possono essere soddisfatti solo se vengono presi in considerazione già al momento della scelta del materiale. In molti casi si utilizzano i materiali in EPDM 70 EPDM 291 e 85 EPDM 292 di Freudenberg Sealing Technologies con risultati soddisfacenti; infatti, oltre ad essere resistenti a una gran parte dei prodotti apolari ed acquosi, lo sono anche rispetto ai tipici sanifi anti acidi ed alcalini, oltre al vapore ad alta temperatura. Tuttavia, sussistono dei limiti in presenza di grassi ed oli oltre che di sostanze aromatiche concentrate che portano al trasferimento di aromi. Gli elastomeri fluoru ati, a differenza dei materiali in EPDM, riducono sensibilmente l'assorbimento di aromi, poiché la loro matrice polimerica interagisce in maniera sensibilmente inferiore con gli aromi. La famiglia di elastomeri, a base FKM, Fluoroprene® XP di Freudenberg Sealing Technologies, costituisce una soluzione ideale in tale contesto. Inoltre, il materiale può essere impiegato per impianti nei quali vengono processati grassi ed oli. Grazie alla sua elevata resistenza chimica ai sanifi anti ed al vapore, le tenute in Fluoroprene® XP rappresentano un'alternativa economicamente vantaggiosa ai materiali perfluo ati (FFKM).

Oltre all'Europa col regolamento (CE) 1935/2004 ed agli USA con la normativa FDA, la Cina dal 2016 ha defini o i propri standard GB 4806 e GB 9685. Visto che le liste positive Cinesi non autorizzano le sostanze abitualmente utilizzate per la produzione di compound alimentari, Freudenberg Sealing Technologies ha sviluppato nuovi materiali conformi a tali standard con caratteristiche paragonabili a quelle dei materiali utilizzati fino a. Per gli O-Ring, ad esempio, sono disponibili i nuovi elastomeri 75 EPDM 386 e 85 EPDM 387, mentre per le guarnizioni a disegno il 70 EPDM 382. In presenza di grassi o con temperature estreme, sono indicati i siliconi 70 VMQ 117055 e 60 VMQ 117117 che rispettano gli standard cinesi. Anche per i materiali termoplastici, Freudenberg Sealing Technologies propone il poliammide PA 12G 37599 ed il PTFE V037 vergine, entrambi conformi ai due capitolati richiesti dalle GB.

Grazie a queste proposte, i fornitori di componenti ed impianti per l'industria alimentare hanno ora a disposizione un'ampia gamma di materiali idonei per tutti i tipi di applicazioni e mercati.

www.freudenberg.com

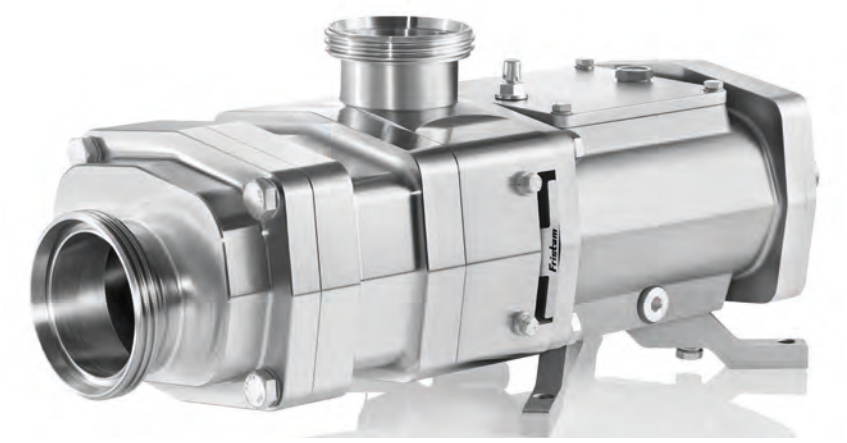
FREUDENBERG
SEALING TECHNOLOGIES

FREUDENBERG
INNOVATING TOGETHER

FRISTAM PUMPEN amplia la sua gamma di pompe doppia vite FDS con un innovativo Sistema di Azionamento

FRISTAM Pumpen, azienda tedesca con sede ad Amburgo, nel corso delle generazioni, si è affermata come leader nella produzione di pompe sanitarie in acciaio inossidabile di primissima qualità. La prima pompa in acciaio inossidabile Fristam è stata fabbricata nel 1931. Da allora il successo di Fristam si è basato su tre principi: qualità, fle sibilità e innovazione. Oggi, pompe centrifughe, pompe volumetriche e miscelatori Fristam sono un punto di riferimento per qualità ed affidab - lità e vengono utilizzati nelle migliori aziende mondiali dell'industria alimentare, delle bevande, dell'industria farmaceutica e bio-farmaceutica.

Da Aprile 2018 Fristam Pumpen ha introdotto il sistema brevettato Twin Speed Gearbox (TSG) ampliando la propria gamma di pompe igieniche a doppia vite FDS. Il sistema TSG è disponibile per tutte le taglie delle pompe doppia vite FDS. Si tratta di una innovativa soluzione di azionamento efficien e, semplice e robusta con diversi vantaggi rispetto agli standard motori trifase o servomotori. Per tutte le applicazioni in cui si deve far fronte ad ampi campi di portata, il nuovo sistema di azionamento Fristam FDS TSG offre una soluzione molto semplice, robusta ed economica. Il Sistema TSG amplia il campo di utilizzo delle pompe doppia vite FDS, perché consente di sfruttare completamente la loro gamma di velocità, oltrepassando le limitazioni dovute all'impiego di un motore trifase. Il sistema TSG combinato con un convertitore di frequenza standard, permette di raggiungere un rapporto fino a 1:30 tra la fase di produzione e la fase CIP. Garantendo velocità di flu so superiori a 2,5 m/s durante il processo di pulizia, anche



in tubazioni con sezioni relativamente grandi. Inoltre, l'impiego del sistema Twin Speed Gearbox permette di ridurre la potenza installata dal 30% al 50%, riduce i costi di investimento, migliora l'efficienza energetica e diminuisce i costi di esercizio della pompa. Le prime installazioni di successo nel settore alimentare, hanno dimostrato che l'utilizzo di FDS TSG permette di gestire condizioni di produzione (ad esempio formaggio fuso, creme di farcitura o caramelle) e di lavaggio CIP estreme tra loro, sfruttando completamente la gamma di velocità delle pompe doppia vite FDS.

www.fristam.de

ESEMPIO: PRODUZIONE DOLCIUMI E PRODOTTI DA FORNO			
		Produzione	**CIP**
Viscosità	mPas	10.000	1
Portata	m3/h	1,2	15
Prevalenza	Bar	6	1,5
Velocità pompa	rpm	350	2730
Velocità motore	rpm	350	2730
Potenza	kW	1,3	6,1
Motore: 7,5 kW, 4 poli			

Tabella 1a: Dimensionamento motore pompa doppia vite FDS standard

Velocità motore	rpm	640	1825
Potenza	kW	1,8	2,5
Motore: 3 kW, 6 poli			

Tabella 1b: Dimensionamento motore pompa doppia vite FDS con sistema TSG

Fristam POMPE

Il partner ideale per movimentare
e miscelare fluidi alimentari

Quality
Flexibility
Innovation

Fristam offre la possibilità
di noleggiare e di testare
i suoi macchinari

CIBUSTEC
22|25 OCT.2019 | PARMA | ITALY
PADIGLIONE 6 STAND J012

per informazioni e richieste: Ing. Matteo Forlenza
T. 011.450.00.87 - M. 3398873263 - matteo.forlenza@fristam.it

Impianti e macchinari nel settore dell'industria e dell'automazione alimentare

AR 120 sfogliatrice automatica. Nuova linea industriale per il settore degli snack

Nel 1980, nel cuore della Food Valley italiana, nasce a Parma la ditta B.S. srl, che ha fatto della produzione di impianti e macchinari nel settore dell'industria e dell'automazione alimentare il proprio core business.
Il crescente desiderio di innovazione, la consolidata serietà e affidab - lità che la contraddistinguono hanno permesso a B.S. di acquisire e sviluppare un know-how sempre aggiornato e all'avanguardia nel trade del food-tech.

Creando una partnership con i clienti, ed effettuando mirate analisi di mercato, BS è in grado di selezionare in modo efficien e e preciso le esigenze del settore, per poi progettare e realizzare specifiche soluzioni personalizzate, capaci di conseguire elevati standard di performance e qualità produttive.

Al costante sviluppo tecnologico, caratterizzato da un'esponenziale velocità di mutamento, B.S. risponde con forti accelerazioni, commercializzando macchinari moderni e tecnologici capaci di anticipare il trend futuro.

Ultima novità dell'azienda è l'upgrade di un suo macchinario storico, l'arrotolatore di porzioni di prodotti affettati, che si distingue dal predecessore per il sostanziale incremento produttivo, la precisione di realizzazione e la versatilità di applicazioni.
Con un ingombro di un metro e mezzo in profondità, in poco più di un metro e mezzo di lunghezza, l'arrotolatore B.S. è in grado di realizzare circa 30 battute/min per ciascuno dei 4 canali di lavoro a motorizzazione indipendente, garantendo così una produzione nominale complessiva di circa 120 pz/min.
Costruita interamente in acciaio inox e materiale plastico alimentare, completata da pannello operatore PLC con touch screen, la macchina può arrotolare qualsiasi tipo di affettato: salumi di ogni genere, formaggi affettabili compatti e carpacci, farciti e/o a più ingredienti. Le dimensioni della porzione di fette da arrotolare partono da un minimo di 80x80 mm fino a un massimo di 150 mm di larghezza per 200 mm di lunghezza, con la possibilità di ottenere rotolini di diametro compreso tra i 15 e i 45mm, tramite regolazione automatica dell'impostazione.
L'arrotolatore B.S. non è un macchinario standard: può essere infatti realizzato a fila singola o multipla, con larghezza dell'area di lavoro variabile in relazione alle esigenze del cliente e può presentare una motorizzazione unica o indipendente per ciascuna fila, potendo così arrotolare porzioni di dimensioni differenti e che avanzano in modo sfalsato. Inoltre, il macchinario può essere inserito su qualsiasi tipo di linea di produzione essendo completamente indipendente.

Nel panorama dell'industria alimentare, in cui lo sviluppo tecnologico si esprime ad altissimi livelli, la mission di B.S. è quella di dar vita a macchinari che non solo assicurino qualità e sicurezza, ma diano anche la possibilità di mettere in vendita prodotti alimentari di "design", puliti ed esteticamente accattivanti, poiché l'immagine sta ricoprendo un ruolo sempre più rilevante.

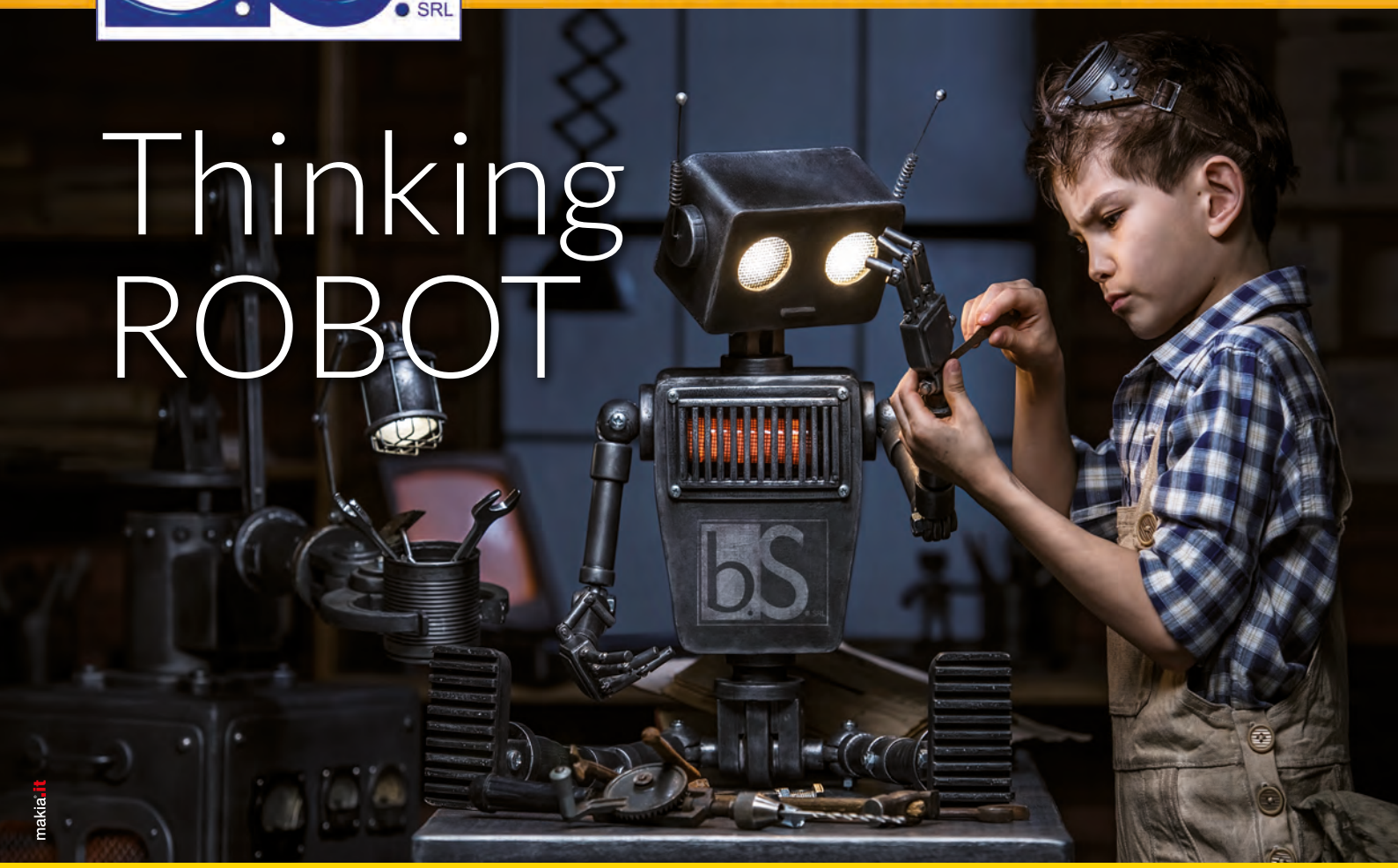
www.bsparma.it

b.S SRL

sandwiches | first course dishes | ice creams

MACCHINE ALIMENTARI FOOD PRODUCTION MACHINES

Thinking ROBOT



makia.it

2P Robot

Decorator

RCS+UR40

www.bsparma.it

B.S. Srl: Via Minozzi, 3/A - 43122 Parma - Italy
Tel. +39.0521.273757 / 773447 - info@bsparma.it

VISIT US:
22 - 25 October 2019
PARMA - ITALY

CIBUSTEC
HALL: 6 - BOOTH C029

Dosatrici ed aggraffatrici di nuova generazione

La Zilli & Bellini progetta e costruice una vasta gamma di macchine, principalmente per l'industria alimentare. L'azienda è stata fondata nel 1961 ed è oggi leader nella fornitura di macchine per l'industria alimentare. Attualmente sono state installate nel mondo più di 2000 macchine. Nel corso degli anni è diventata il punto di riferimento per quanto riguarda il riempimento di prodotti nel comparto food e Pet food.

L'azienda è in grado di fornire studi, lay out ed installazioni di linee complete per il riempimento e la chiusura di prodotti alimentari in contenitori rigidi (vasi e bottiglie di vetro, scatole in alluminio e in banda stagnata, vasi e bottiglie in materiale plastico).
I contenitori possono avere un volume variabile da 50 a 5000 ml ed una capacità produttiva che può raggiungere i 1200 contenitori al minuto.

Tipiche applicazioni sono i prodotti solidi come: frutta, vegetali, legumi, pasta, arachidi, riso, funghi, carne, pesce, cibi per animali, piatti pronti.

Prodotti alimentari liquidi o densi: salamoia, pasta di cioccolato, crema di mais, miele, marmellata, gelatina, succhi con e senza pezzi, ketchup, maionese, latte, olio alimentare, mostarda, nettari, patè. Prodotti granulari e in polvere come zucchero, sale, tè, tisane.

Prodotti particolari e contenitori innovativi possono essere studiati nei laboratori aziendali con prototipi. Se richiesto il prototipo può essere inviato presso il cliente in modo da testare il prodotto direttamente nello stabilimento di produzione.

Il grande successo di vendite delle nuove dosatrici a pistoni ha spinto la Zilli & Bellini ad insistere sulle innovazioni riguardanti le dosatrici volumetriche. L'idea è quella di realizzare anche nella riempitrice a pistoni un sistema di lavaggio automatico (C.I.P.) controllato dal PLC. Attraverso quest'innovazione, è possibile dal touch screen attivare un dispositivo per estrarre i pistoni dai cilindri. Con questa operazione si può avere un ciclo di lavaggio estremamente efficien e.
Il dispositivo è molto utile anche durante le fasi di manutenzione perché consente l'ispezione e l'eventuale sostituzione delle tenute in modo semplice e veloce.

Il dispositivo di estrazione automatica dei pistoni è disponibile anche nella gamma delle dosatrici a pitoni con valvola verticale.

Anche per le aggraffatrici le novità sono numerose.

Zilli & Bellini è già presente in 76 diversi paesi del mondo

La struttura delle macchine è estremamente solida in modo da garantire le prestazioni nel tempo. La gamma è stata ulteriormente sviluppata con l'introduzione di macchine fino a dieci teste per produzioni ad elevate capacità.

È possibile chiudere tutti i contenitori di forma cilindrica sia in alluminio che in banda stagnata, sia per i prodotti del comparto food che per le bevande gassate. La rapidità e la semplicità delle operazioni di cambio formato sono aumentate notevolmente. La regolazione in altezza è automatica e i parametri dei vari formati possono essere memorizzati e richiamanti sul PLC
La macchina è completamente in acciaio inossidabile AISI 304 con un design che favorisce e facilità le operazioni di pulizia e igienizzazione.

Durante la prossima edizione di Cibustec sarà esposto il risultato di un paziente lavoro di ricerca e sviluppo su cui l'azienda ha investito molto negli ultimi anni.

Si tratta di un gruppo di riempimento e chiusura per contenitori metallici per alimenti. La precisione di dosaggio e la capacità di gestire un prodotto molto delicato sono le chiavi del successo. Particolari soluzioni tecniche sono state adottate per il lavaggio automatico della riempitrice.

www.zilli-bellini.com

ALMET ITALIA: piastre laminate in lega 5083/6082/7075

ALMET ITALIA presenta un evoluzione avanzata nelle piastre laminate in lega 5083/6082/7075 la famiglia ALPLAN (ALPLAN 5083-ALPLAN 6082-ALPLAN 7075).

ALPLAN è la soluzione per aumentare la produttività e ridurre i costi di produzione, in particolare per ALPLAN 5083 e ALPLAN 6082 si soddisfano anche i requisiti per l'applicazione in ambito alimentare,(1935/2004 EC)

Fino a 15 volte migliore planarità rispetto ai prodotti standard

La migliore planarità della categoria – prima e dopo la lavorazione fina e – ottenuta attraverso parametri di laminazione e trattamento termico strettamente controllati.

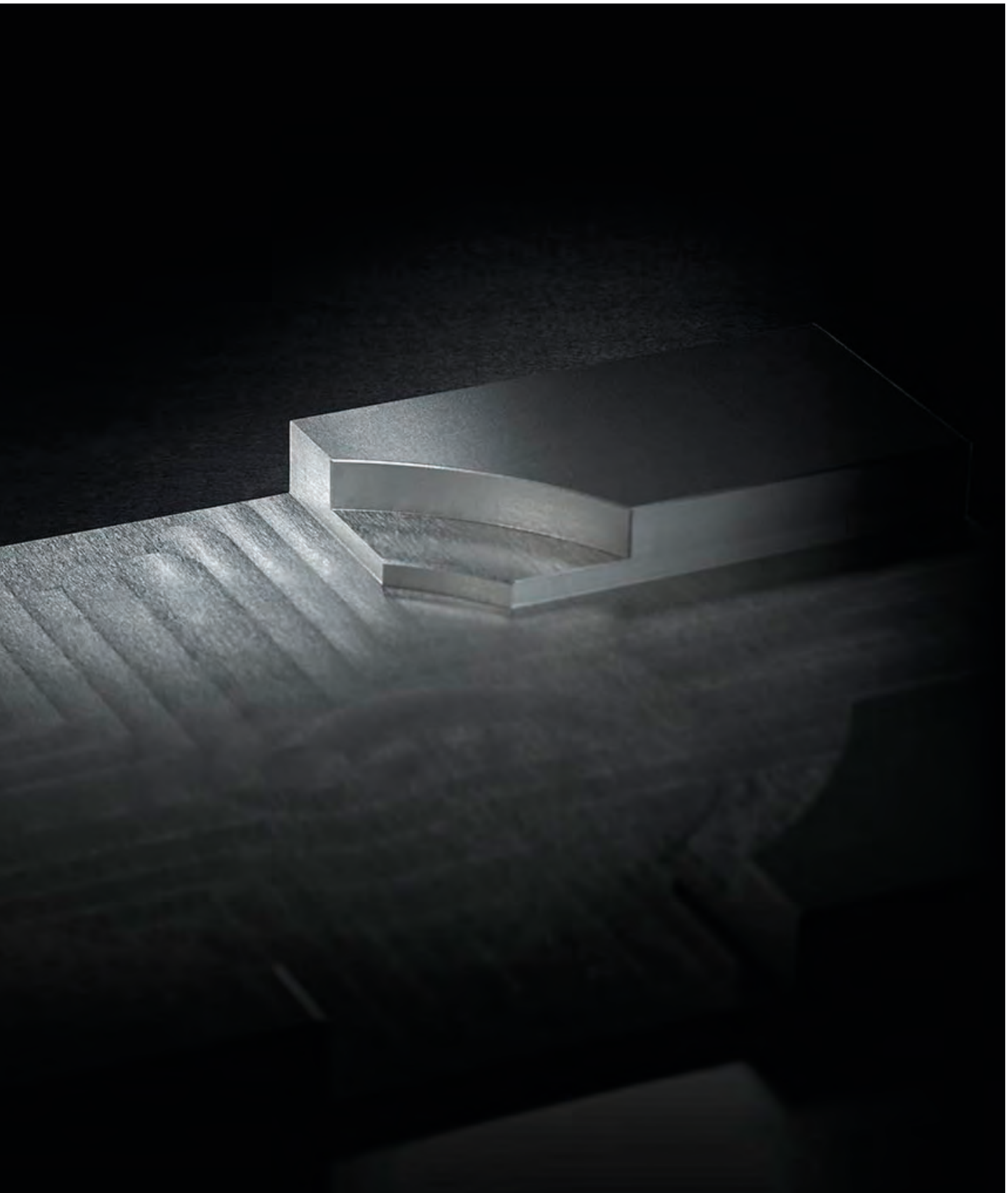
Fino al 40% di risparmio sul peso del materiale utilizzato rispetto alla piastra di produzione standard

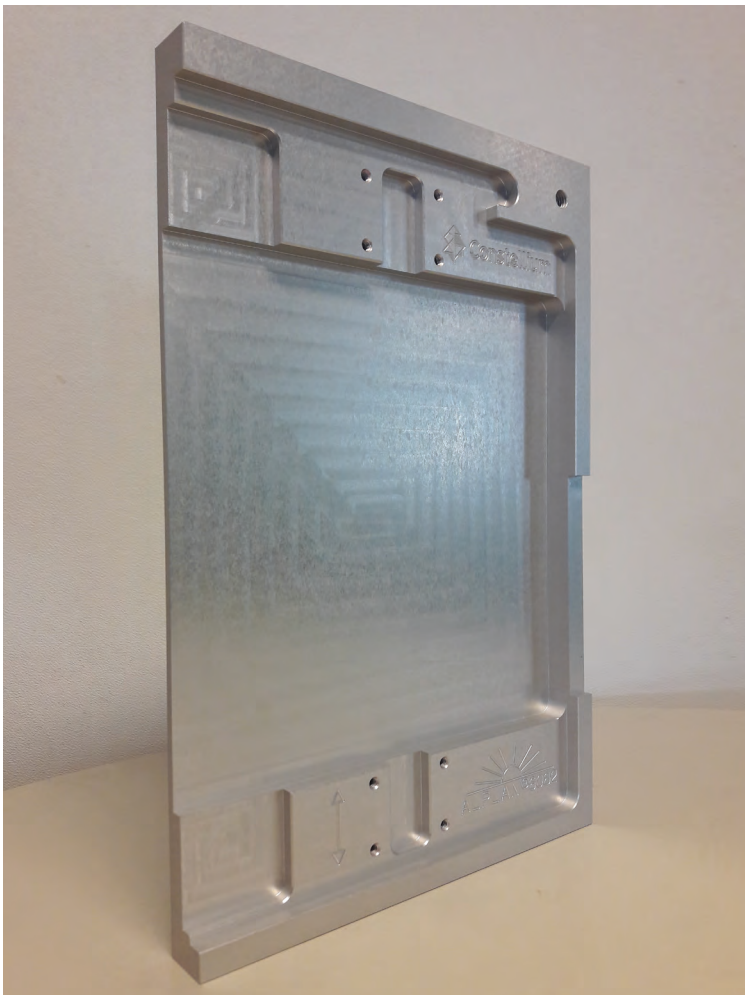
La fresatura di precisione su entrambi i lati direttamente in fabbrica assicura che le piastre siano già pronte per la lavorazione fina e ad elevato valore aggiunto, eliminando in questo modo la maggior parte delle lavorazioni di preparazione e delle passate di macchina a basso valore aggiunto

Riduzione fino al 90% nella rilavorazione dei componenti grazie alla stabilità della forma superiore rispetto alla piastra di produzione standard

Percorso di flu so ottimizzato che riduce al minimo lo stress residuo

ALMET
ITALIA





e garantisce un'eccezionale stabilità della forma, anche in caso di lavorazioni asimmetriche.

Perché ALPLAN è la scelta migliore per i particolari in alluminio delle macchine

Se scegli bene la prima volta, scegli bene ogni volta
L'ALPLAN fa la differenza soprattutto con il cliente che fa lavorazioni complesse su piastre con misure fuori dallo standard. Invece di dover fresare la piastra su entrambe le facce usando macchinari costosi per lavorazioni a basso valore aggiunto, la piastra in ALPLAN viene fornita da **ALMET ITALIA** tagliata a misura fino alla dimensione 2020x4020 e dallo spessore 8 allo spessore 60

Vantaggi dell'utilizzo di ALPLAN rispetto alla piastra standard:
#1 - Nessun rischio di difetto/scarto derivante dalle operazioni di fresatura di base – le piastre Alplan sono già pronte per la lavorazione della finitura – sempre

- Eliminazione della fresatura della superficie da parte del cliente: meno materiale da acquistare e immagazzinare, tempi di produzione più rapidi, meno trucioli da smaltire
- Eliminazione di inserti ed helicoil per ALPLAN 6082 e ALPLAN 7075

#2 - Elimina virtualmente il rischio per l'utente finale di scartare i particolari dopo o durante la lavorazione
- Eccellente stabilità dimensionale durante le operazioni di lavorazione
- Nessuna deformazione dopo la fresatura della superfici
- Applicabile alle parti che richiedono una lavorazione asimmetrica complessa e soggette a carichi dinamici
- Eccellenti proprietà di anodizzazione

ALMET ITALIA è in grado di farsi carico dell'intero processo produttivo, dal disegno alla realizzazione del pezzo pronto per essere montato oppure fornire il solo prodotto tagliato a misura con tolleranze decimali ed in tempi rapidissimi.

www.almetitalia.com

LOVE
BLANCA SAUCE

10/2019 - Copyright by Bruni Glass - Patented Model

VIENI A TROVARCI

Bruni Glass è uno dei principali fornitori di contenitori di vetro di alta gamma per il settore distillati, vino, prodotti alimentari, gourmet e home fragrance.

L'azienda propone più di 3.000 articoli, da quelli di design personalizzato a quelli standard. Con un team internazionale di progettazione di altissimo livello, una rete di produttori di alta qualità ed una cultura dedicata al servizio per il cliente, Bruni Glass è pronta a soddisfare qualsiasi vostra esigenza.

CIBUS TEC / PAD. 02 / STAND M014

bruni glass
a berlin packaging company

BruniGlass.com
BruniErben.co.uk
BruniVincap.nl
BerlinPackaging.com

COME AND VISIT US

Bruni Glass is a leading supplier of premium and specialty glass packaging for the spirits, wine, food, gourmet and now also for the home ragrance markets.

The company offers 3.000+ custom-designed products along with standard items. With a world-class design team, a network of high-quality manufacturers, and a culture dedicated to service, we are ready to help you meet your exact needs. We will make your packaging unforgettable!

CIBUS TEC / PAV. 02 / STAND M014

Chiusura ermetica per congelatori XXL

A partire dal ottobre 2018, 4.500 tonnellate di prodotti a base di carne possono essere immagazzinate nei 38.000 metri cubi del magazzino frigorifero automatico a scaffalature verticali della Hunent Zrt. Si tratta di nove milioni di confezioni da 500 grammi.
Il loro percorso Inizia nell'azienda di lavorazione situata a Mélykút, nell'Ungheria meridionale e attraverso sei porte per ambienti di congelazione EFA-SST-TK-100 di EFAFLEX, va per fini e prevalentemente nei supermercati tedeschi.

La EFA-SST-TK-100 è una porta rapida altamente resistente, impiegata in modo efficien e particolarmente presso i magazzini di refrigerazione con frequenti processi di immagazzinaggio e di ritiro dal deposito.
Una dinamica guida a spirale e un meccanismo AFM (Active Framework Mechanism) garantiscono che il pannello prima della chiusura si spinga in direzione dell'architrave verso una guarnizione profila a su tutto il perimetro della porta, permettendo così di richiudere ermeticamente gli ambienti di congelazione. Il sistema di bussole previsto davanti gli ambienti di congelazione riduce al minimo la dispersione di freddo dal magazzino automatico a scaffalature verticali: Per mantenere più fredda possibile l'anticamera del magazzino automatico verticale, è stata montata una porta ad avvolgimento rapido EFA-SRT-L davanti a ciascuna porta. Il progetto a Mélykút è nato dalla stretta collaborazione tra SSI Schäfer Ungarn e EFAFLEX Hungaria. Grazie ad un volume d'investimento di 12,6 miliardi di Forint (40 milioni di euro), la Hunent Zrt., specializzata in vola-

EFAFLEX fornisce porte per i magazzini frigoriferi nell'azienda di lavorazione del pollame più moderna dell'Ungheria

EFAFLEX
Porte veloci e sicure

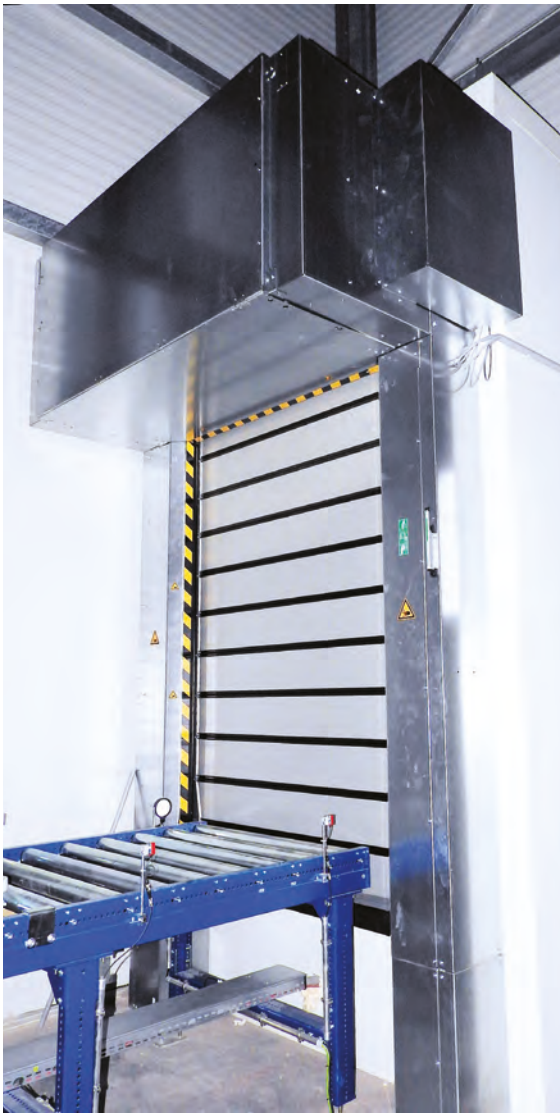
tili acquatici, costruisce una nuova azienda di lavorazione creando così 350 nuovi posti di lavoro. Lo stato stanzia a tale scopo finanziamenti per un importo di 4,4 miliardi di Forint. La nuova azienda sorge su un terreno di 8,8 ettari e avrà una superfici edifi ata di circa 18.000 metri quadrati. In merito alle sue competenze e tecnologie, l'azienda di lavorazione di anatre di Mélykút è unica in Europa: l'impianto sarà in grado di trattare 50.000 anatre in un turno di dieci ore. Nella prima fase di costruzione, conclusasi ad ottobre 2018, sono sorti i primi impianti di produzione, un impianto di lavorazione, un impianto frigorifero, un congelatore nonché un depuratore. La seconda fase di costruzione terminerà secondo i piani alla fine del 2019.

Chiusura ermetica per celle frigorifere

La costruzione della porta per ambienti di congelazione EFA-SST-TK-100 segue il progresso nell'ambito dei prodotti e delle attrezzature degli stabilimenti che hanno un effetto positivo sul bilancio energetico dell'azienda. In confronto ad altre tipologie di porte, il pannello della porta rapida EFAFLEX viene avvolto in un dispositivo a spirale. La porta può essere montata sia sul lato caldo, che sul lato freddo. Essa è dotata di sistemi di riscaldamento integrati nelle guarnizioni degli spessori, nelle guarnizioni delle lamelle e nel profi o della costa sensibile, al fine di mantenere costantemente liberi dal ghiaccio questi punti di contatto delle guarnizioni rispetto al pannello della porta, al pavimento e alle singole doghe del pannello. Con un valore U pari a 0,62/m²K nella versione 4000 x 4500 mm, EFAFLEX offre una porta a basso consumo di particolare tenuta, spessore e isolamento. Lo straordinario isolamento offerto dall'EFA-SST-TK-100 con EFA-AFM viene inoltre raggiunto grazie all'impiego di doghe EFA-THERM spesse 100 mm nelle quali viene effettuata rottura del ponte termico.

Le doghe sono fi sate singolarmente alle fasce delle cerniere. Ciò garantisce grande capacità di scorrimento, durata senza pari e massima funzionalità. Inoltre, in caso di necessità è possibile eseguire in qualsiasi momento una sostituzione semplice e veloce delle singole doghe.

www.efaflex.it



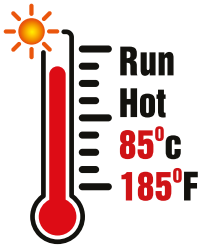
We don't just Sell our Trolleys We use them every day

20 years of real world cleaning experience

We believe there's no better clean, foam and sanitising machine on the market than this in the world. We have been trialling it intensely tweaking sensors and PLC's, while doing our own cleaning contracts and consulting/cleaning trials in abattoirs and factories to ensure you get the best possible outcome. Now we are excited to present to you these units capable of running at 850C-1850F which has never been possible in a mobile unit before. Combine that with additional maintenance and safety features like oil pressure, input flow sensor (with PLC option available) to create what we believe is the best wash and foam trolley

Blast Away Fat

Euro Pumps 7.5KW Trolley is unique as it capable of running Cold to Abattoir hot at up to 50l-min.



It washes, foams & sanitizes with the power to clean drains, chutes, floors (with floor cleaner), roofs, chillers, refrigeration units and more!

It can even be connected to power one of our Tub & Crate Washers. There is also the option of adding time-saving CIP spray bars and high-pressure rotors for spiral freezers and Conveyors. Talk to us about how the unit can be customised to suit your individual needs.

A Smarter System

With our on board PLC you can monitor and track water temps, oil pressure water pressure, pump hours run.

Clean Better, Clean Faster

EUROPUMPS
Ph 0409 123 850
3/10A Quindus St Beenleigh, QLD 4207
Australia
www.europumps.com.au

Ph (831) 524-3751
1775-B w. Graf Rd Hollister Ca. 95023 USA
United States of America
Calgiene
www.calgiene.com

Sistemi di tubazioni JACOB per SÜDZUCKER

IL PROGETTO

JACOB ha sviluppato per la ditta Südzucker un sistema di distri- buzione permanente individuale in collaborazione con il proprio rappresentante, l'esperto per la costruzione di macine e silo Kastenmüller. Il compito: distribuire lo zucchero cristallino, tra- sportato attraverso una coclea, alle dodici uscite di un setaccio.

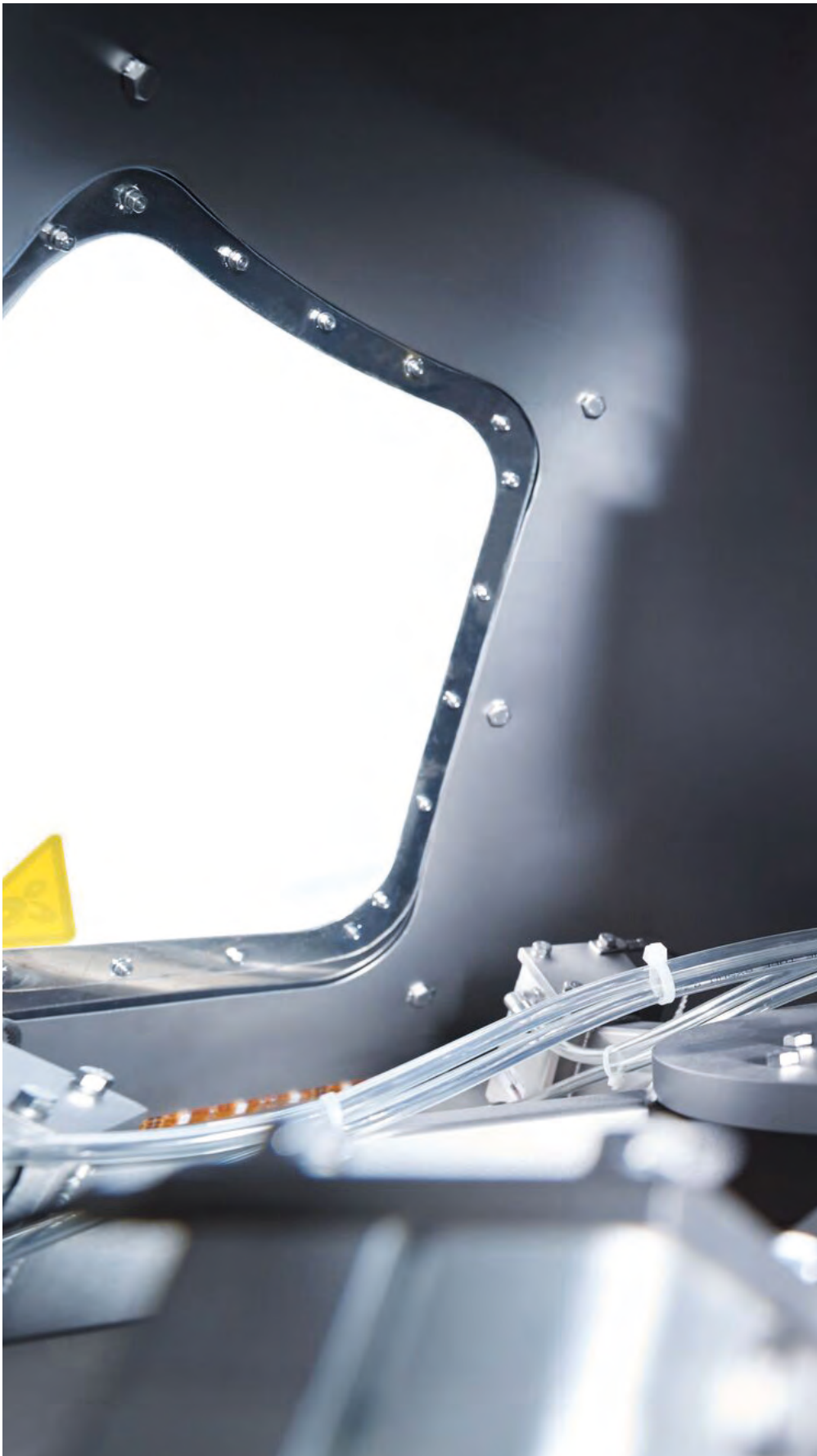
Ogni tratto di trasporto è disattivabile singolarmente e il sistema è omologato internamente per la zona 20 ATEX. Tutti i componenti devono soddisfare le prescrizioni del regolamento CE 1935/2004 e della direttiva americana FDA sugli alimenti. Le guarnizioni devono essere rilevabili al metal detector per garantire l'assoluta purezza del prodotto.

L'ESECUZIONE

Attraverso una coclea di trasporto, lo zucchero cristallino raggiunge un distributore di dosaggio JACOB. Questo distribuisce uniformemente lo zucchero a 12 uscite con un diametro di 300 mm, che sfociano in un setaccio. Ad ogni uscita i costruttori JACOB hanno installato una saracinesca pneumatica che può bloccare il flu so di zucchero. L'ordine comprendeva in totale due distributori di do- saggio con saracinesche e sistema di tubazioni. Tutti i componenti (distributori di dosaggio, saracinesche, segmenti e guarnizioni) pro- venivano dalla linea JACOB FOOD GRADE e DETECTABLE DESIGN.

LA PARTICOLARITÀ

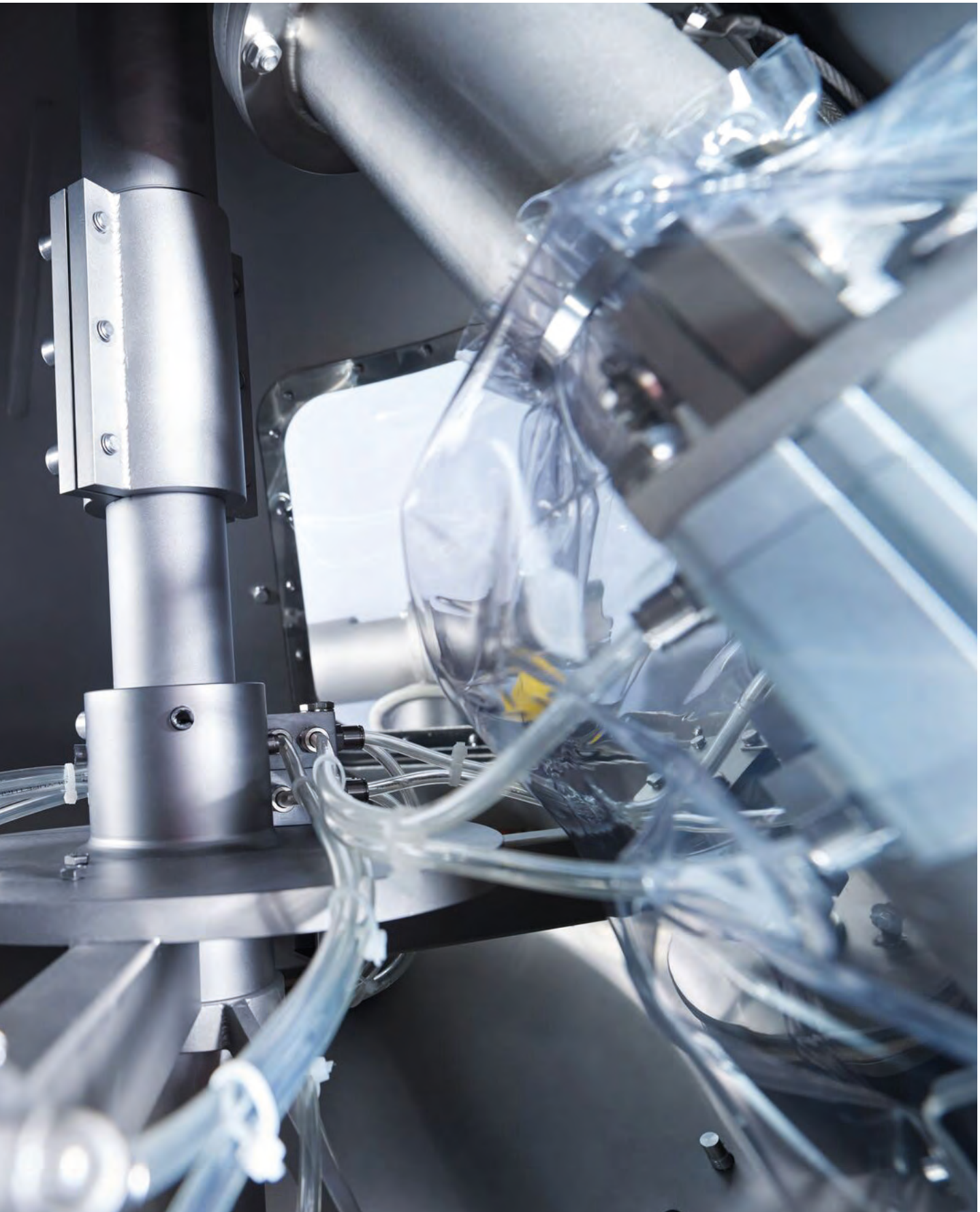
Dato l'impiego in aree a contatto con alimenti, sono stati utilizzati solo prodotti della linea FOOD



part of JACOB

EUROTUBI

Precision Welded Steel Tubes



GRADE. In questo segmento di mercato è la prima gamma di prodotti a soddisfare sia la severa normativa europea CE 1935/2004 sia la direttiva americana FDA sugli ali- menti. La linea JACOB FOOD GRADE come sistema di tubazioni modulare comprende più di 3.000 prodotti. I tubi sono prodotti in acciaio inox V2A di alta quali- tà, i materiali delle guarnizioni sono in silicone rilevabile al metal detector. Ogni singolo componente del prodotto - dall'acciaio alla colla fino ai materiali delle guarnizioni e alle viti - è stato testato fin nel minimo dettaglio. L'anello di tenuta blu utilizzato in questo progetto tra le componenti tubolari non fa solo parte della linea FOOD GRADE, ma anche del nostro nuovo gruppo di prodotti DETECTABLE DESIGN. È composto da silicone, nel quale sono integrate delle micro- particelle di metallo che lo rendono rilevabile al metal detector. Se un anello o una parte di questo dovesse fini e accidentalmente nella produzione, i corpi estra- nei possono essere eliminati in modo affidabi e.

IL CLIENTE

L'azienda Südzucker gestiste diversi siti in Germania. Lo stabilimento di plattling aperto nel 1961 è una delle fabbriche di zucchero più grandi in Germania. Dai 180 ai 200 dipendenti della sede di plattling lavorando fino a 16.000 tonnellate di barbabietole al giorno durante una campagna. Südzucker è sempre stato precursore di nuove tecnologie. Non c'è da meravigliarsi quindi che Südzucker punti su JACOB FOOD GRADE e JACOB DETECTABLE DESIGN per garantire ai propri clienti la massima purezza e qualità dei prodotti.

eurotubi.it

DETECTABLE DESIGN – LA PROTEZIONE AGGIUNTIVA NON SOLO PER GLI ALIMENTI

FOOD GRADE
EG/EC1935/2004 plus FDA

DETECTABLE DESIGN

La nuova serie DETECTABLE DESIGN

La nuova serie DETECTaBLE DESiGn di JaCoB vi garantisce ancora più sicurezza p. es. nella produzione alimentare. Tutti i prodotti della serie DETECTaBLE DESiGn sono rilevabili con metal detector normalmente reperibili in commercio e soddisfano il regolamento CE 1935/2004 e la direttiva FDa. Se durante il montaggio dovessero cadere accidentalmente anche solo piccole parti nel processo produttivo, possono essere identificate immediatamente con il metal detector e prelevate. Delle minuscole particelle metalliche rendono rilevabili elementi non metallici come guarnizioni, tappi di gomma e compensatori. Fate attenzione al sigillo DETECTaBLE DESiGn.

La serie DETECTABLE DESIGN cresce continuamente

Guarnizioni di raccordo
Guarnizioni ad anello
Guarnizioni piatte
Tappi di gomma
Compensatori
Guarnizioni per valvole d'arresto
Guarnizioni per valvole a cerniera
Guarnizioni per distributori a 2 vie Guarnizioni per saracinesche
Guarnizioni per distributori rotanti

part of JACOB
EUROTUBI
Precision Welded Steel Tubes

TAS SRL e' da 30 anni che opera nel settore lattiero caseario

Nella propria officina meccanica si realizzano le macchine che sono progettate con sistemi CAD presso l'ufficio ecnico dell'azienda.

Le macchine e gli impianti vengono montati, installati e collaudati presso la nostra sala COLLAUDO e in seguito dal cliente.

FORNIANO un servizio completo che inizia dallo:
- STUDIO DI FATTIBILITA'
- PROGETTAZIONE
- REALIZZAZIONE
- START UP ED AVVIAMENTO TECNOLOGICO
- SERVIZIO POST VENDITA E ASSISTENZA DIRETTA IN ITALIA E ESTERO

Grazie ad una grande passione e ad un team di professionisti, l'azienda ha maturato una notevole esperienza nella progettazione e realizzazione di macchine ed impianti per il settore caseario.

La gamma di impianti è molto vasta e, accanto ad una serie di attrezzature standard, per le quali esiste una produzione di serie, il grande punto di forza dell'azienda risiede nella capacità di sviluppare e realizzare applicazioni su misura per il cliente.

Molti impianti nascono spesso proprio dall'interazione con quest'ultimo.

L'azienda offre, inoltre, una costante assistenza tecnica con possibilità di manutenzioni programmate.

Consultate il nostro sito **www.tasimpianti.it**

MAKE YOUR PRODUCTS IN OUR TESTING PLANT!

Makeup line, proofing spiral, spiral oven, tunnel oven, deep-freezing room.

Tecnopool has been in business for over 30 years and continues to be a leader in the business of designing, manufacturing and installing machinery to deep-freezing, cooling, pasteurizing, proofing and baking food industry products.
The systems' versatility means they can be fitted to existing production lines, even at a later date.

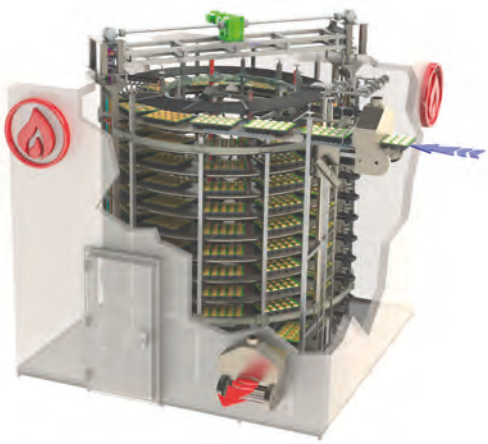
TECNOPOOL S.p.A. | Via Buonarroti, 81
San Giorgio in Bosco (PD) | Italia | T +39 049 9453111
F + 39 049 9453100 | info@tecnopool.it

www.tecnopool.it

TECNOPOOL
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

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 fle sibilità va di pari passo con le soluzioni Tecnopool.
Prima di sviluppare un impianto, Tecnopool pensa a coloro che ne faranno uso, perché fle sibilità 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 finis e 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 congelati 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 fle sibilità 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 fina e che il consumatore.

Pastorizzazione
Per far si 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 fi osofi di semplifi are 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 configu azione, 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 fi e, molto comuni nelle linee con teglie che usano forni a tunnel. Non è qualcosa di nuovo, tuttavia questa configu azione 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 configu azione della spirale, permette di ottenere un rendimento termico più elevato rispetto ad altri sistemi. Il fluid 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, semplifi are il flu so della linea di produzione e risparmiare energia.

Friggitrice ad olio termico

In base alla sua fi osofia 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 avanzi solidi;
- Viene usata come filt o di decantazione dell'olio.

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

www.tecnopool.it

ITECH ITALIA SRL
confezionamento per l'industria

ITECH ITALIA SRL è distributore ufficia e in Italia dei prodotti ISHIDA per la pesatura, il confezionamento, il controllo qualità.
Con sede in Lainate, ITECH Italia da anni opera nel settore del confezionamento per l'industria ed offre consulenza, progettazione e fornitura di impianti e linee complete, dalla pesatura al confezionamento primario.

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

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

Itech Italia presenterà la versatilità delle soluzioni Ishida alla fiera Cibus Tec di Parma, dal 22 al 25 Ottobre 2019 – Stand 014 corsia D - Pad. 02

Ishida Europe propone anche un'ampia gamma di sistemi di controllo a raggi x con diverse config - razioni di potenza e dimensioni, utili a migliorare, in modo affidabi e ed effi ace, i controlli di qualità sulla linea di produzione. Le raggi X Ishida sono molto semplici da impostare e integrare nella linea di produzione e sono dotate di uno schermo tattile di controllo intuitivo da 15" a 17".
I sistemi raggi X Ishida garantiscono un' impareggiabile ritorno dell'investimento grazie alla tecnologia di ispezione avanzata..
L'ispezione a raggi X di Ishida può essere applicata a un qualsiasi stadio della linea di produzione per rilevare, con la massima precisione e affidabilità, la presenza di contaminanti che contagiano il prodotto proteggendo, in questo modo, la vostra marca e contribuendo a rassicurare i vostri clienti.

Il modello IX-GN che Itech esporrà alla fie a Cibus Tec è in grado di rilevare metallo, vetro, gomma e teflon, pietre, ossa, ceramica e plastica rigida.

Può fare molto più della semplice rilevazione dei corpi estranei

- Conteggia la corretta quantità di prodotti all'interno della confezione.
- Stima il peso della confezione e ne determina l'idoneità.
- Verifi a il livello di riempimento dei liquidi.
- Rileva diversi difetti, come la mancanza di articoli, o la presenza di articoli frantumati.
- Misura la corretta dimensione del prodotto.
- Controlla la presenza di prodotto sulla zona di saldatura della confezione.

Tutte queste funzioni, in una sola macchina, consentono di ottenere prestazioni economicamente vantaggiose ed efficienti

Ecco quali sono i principali vantaggi del sistema d'ispezione a raggi X ISHIDA:
Sicurezza degli alimenti e conseguente protezione del brand

- Gli alimenti non conterranno corpi estranei e potranno essere consumati in tutta sicurezza. Risparmio sui costi generati dal mancato richiamo di prodotti difettosi e dall'assenza di reclami da parte dei clienti

ITECH
www.itech.eu

- Una quantità inferiore di richiami di prodotti e di reclami dei clienti porta a una riduzione delle sanzioni. Affidabilit
- L'integrazione del sistema d'ispezione a raggi X consente di usufruire di una tecnologia all'avanguardia e fare, quindi, affid - mento sulla qualità dei prodotti forniti. Feedback continuo e gestione versatile di informazioni
- Aggiorna in tempo reale i dati di produzione, compresi gli scarti, con i rispettivi dettagli e le relative immagini registrate. Grazie alle diverse forme di immagazzinamento è possibile registrare i dati in modo sicuro ed esportarli nel vostro sistema informatico.

Un produttore tedesco leader nella produzione di barrette di frutta tascabili ha sostituito la sua apparecchiatura di ispezione a raggi X con un modello IX-EN di Ishida per garantire un rilevamento più efficien e e preciso dei corpi estranei.
Il nuovo sistema è in grado di identifi are anche altri difetti come fessure, deformazioni e confezioni doppie.
Viba Sweets produce una vasta gamma di barrette di frutta che comprende oltre 60 ricette in confezioni di varie dimensioni con pesi di riempimento variabili da 8g a 50g. La sua linea ad alta capacità può raggiungere una produzione massima di oltre 500 barrette di frutta al minuto.

Poiché il loro si tratta di un prodotto naturale, la miscela di frutta secca tra le cialde può talvolta contenere impurità come piccole pietre o frammenti di vetro, per cui, prima del confezionamento a fine linea, adottano la tecnologia di ispezione a raggi X per controllare la presenza di corpi estranei in questi salutari snack.
Il sistema di ispezione a raggi X utilizzato in precedenza da Viba Sweets non era più in grado di soddisfare gli standard del produttore, come spiega l'ingegnere di processo e di progetto Francisco Taberner: «Poiché le barrette di frutta sono molto leggere, il contatto con le tende all'ingresso del sistema a raggi X poteva cambiarne la posizione e la distanza reciproca sul nastro trasportatore.

Questo comportava il rischio che i prodotti contaminati non venissero scartati in modo affidabi e.» Inoltre era necessario disporre di maggiori informazioni per identifi are i tipi di corpi estranei e localizzarli all'interno del prodotto per riconoscerne le cause

Dopo approfonditi test su macchine di diversi fornitori, Viba Sweets ha scelto il sistema di ispezione a raggi X IX-EN di Ishida.

Attualmente la macchina funziona ad alta velocità su due e tre turni.

Le confezioni difettose vengono scartate in modo affidabi e senza causare rallentamenti nel processo, grazie al movimento estremamente delicato delle tende in acciaio inox, al punto tale che il contatto non sortisce alcun effetto sulle barrette di frutta. Uno speciale software di conferma di espulsione garantisce una sicurezza ancora maggiore, arrestando direttamente il sistema se il prodotto ritenuto contaminato non viene rilevato da un sensore nel contenitore degli scarti entro un periodo di tempo predefini o.

Viba Sweets sta raggiungendo eccellenti tassi di rilevamento per pietre, vetro, plastica densa e metallo. Ad esempio, pietre e frammenti di vetro di dimensioni pari o superiori a 1 mm possono essere rilevati in modo affidabi e anche a velocità di ispezione elevate. Il sistema utilizza anche una funzione di controllo peso come indicatore di ulteriori difetti che in precedenza sarebbero passati inosservati.

È possibile identifi are le barrette di frutta deformate e rotte ed espellere dalla linea le confezioni riempite accidentalmente due volte. Un data log raccoglie tutte le informazioni importanti.

I rapporti sono utili anche per identifi are le cause ed eliminare le fonti di contaminazione ricorrenti.

Il sistema di ispezione a raggi X IX-EN è particolarmente adatto alle barrette di frutta perché è stato sviluppato appositamente per il controllo di prodotti sottili, leggeri e relativamente omogenei.

La ricerca di contaminanti viene effettuata misurando la densità del prodotto.Il fascio di raggi X passa attraverso le barrette di frutta su un sensore di linea. A seconda dell'intensità del fascio di raggi X di ritorno, viene prodotta un'immagine in scala di grigi. Eventuali particelle più dense rispetto al prodotto stesso appaiono sull'immagine come macchie scure.

«Il touch screen della macchina fornisce immediatamente informazioni sulla natura dei corpi estranei e sul punto esatto in cui si nascondono nei prodotti», spiega Francisco Taberner. Il sistema di ispezione a raggi X Ishida soddisfa anche l'esigenza di alta precisione. «Il software è molto più potente di quello della nostra macchina precedente e migliore di quello di altri macchinari che abbiamo provato».

La tecnologia brevettata dietro il sistema di ispezione a raggi X IX-EN di Ishida si basa su un software dotato di un algoritmo genetico intelligente. Analizzando i dati delle immagini di una serie di generazioni, la macchina raggiunge livelli di precisione estremamente elevati.
Poiché di solito nella produzione alimentare vengono ritrovati ripetutamente contaminanti simili, è possibile creare un registro di confronto sempre più accurato ad ogni procedura di ispezione. Il sistema può essere calibrato velocemente e facilmente passando un fascio di raggi X attraverso un oggetto di prova per due o tre volte.

I dipendenti di Viba Sweets hanno familiarizzato ben presto con la IX-EN.
Secondo Francisco Taberner, la macchina è "molto facile da usare". Dopo un processo di configu azione automatica, il sistema è pronto per l'uso in 90 secondi; le regolazioni di precisione possono essere effettuate anche in seguito, a produzione avviata. Fino a 200 preimpostazioni programmabili consentono il cambio di prodotto con la semplice pressione di un pulsante: una funzione di importanza cruciale data la varietà di prodotti coinvolti.
«Le nuove ricette si possono caricare in pochi minuti e la facilità di accesso a tutte le parti meccaniche rende la pulizia molto più veloce», conferma Francisco Taberner. Di conseguenza, il nuovo sistema di ispezione a raggi X di Ishida fa risparmiare molto tempo e consente a Viba Sweets di rendere più efficienti i suoi processi.

www.itech.eu

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

Testate il nostro show-room

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

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

Oppure venite a trovarci alla **CIBUSTEC, dal 22.10. al 25.10.2019** a Parma: saremo presenti presso lo **stand 014 corsia D, Pad. 02.**

CIBUSTEC
The International Food Processing & Packaging Exhibition from the heart of the Italian Food Valley
22|25 OCT.2019 | PARMA | ITALY

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

ITECH
www.itech.eu

Le novita' MEGADYNE per il settore food

A distanza di due anni dal lancio delle cinghie sincrone FC (Food Contact), Megadyne continua il suo impegno nel settore Food e introduce Megalinear FC SPIKE TOP e SPIRAFLEX

Grazie al nuovo disegno della copertura, MEGALINEAR FC SPIKE TOP è particolarmente utile nella lavorazione della carne e del pesce, dove assicura un'elevata aderenza fra materia prima e cinghia pur limitandone il contatto diretto.

MEGALINEAR FC è realizzata con materiali approvati per il contatto con gli alimenti, in accordo alle normative europee EU 1935/2004 standard e EU 10/2011, NSF/ANSI/3A 14159-3 e approvata USDA (United States Department of Agriculture). Garantisce la precisione del trasporto sincrono (tracking bilanciato, basso pretensionamento, basso livello di vibrazioni) nel rispetto di tutti i requisiti imposti dal settore di applicazione: 100% igiene e sicurezza. Grazie al pattern in rilievo (disponibile vari disegni), MEGALINEAR FC elimina o riduce il rischio di scivolamento ed è adatta ad essere utilizzata nelle diverse fasi del processo produttivo, dalla lavorazione al confezionamento di alimenti secchi e umidi. Le cinghie MEGALINEAR FC garantiscono buona fle sibilità anche in caso di trasmissione con pulegge di piccole dimensioni e nessun rischio di delaminazione grazie alla struttura monocomponente. Hanno un'ottima resistenza chimica alla corrosione e lavorano in un range di temperatura compreso tra -25 C° e +80C°.

SPIRAFLEX

Realizzato in PET di colore bianco a trama rigida, SPIRAFLEX è un nastro trasportatore a rete, particolarmente indicato per il trasporto di pasta fresca e liquirizia, dove ha sostituito la rete metallica utilizzata in precedenza, in quanto più leggero e privo di rischi di contaminazione in caso di danneggiamento. Nel caso del trasporto di pasta fresca il nastro, grazie alle sue proprietà, permette al vapore spruzzato dal macchinario all'interno di un tunnel, di eliminare i residui di farina del prodotto. Nel caso del trasporto di liquirizia la funzione del getto del vapore è rendere la superficie del prodotto lucida. SPIRAFLEX è prodotto con una larghezza massima di 2000 mm, con un diametro minimo del rullo di 25 mm. Resiste alle alte temperature e non è antistatico.

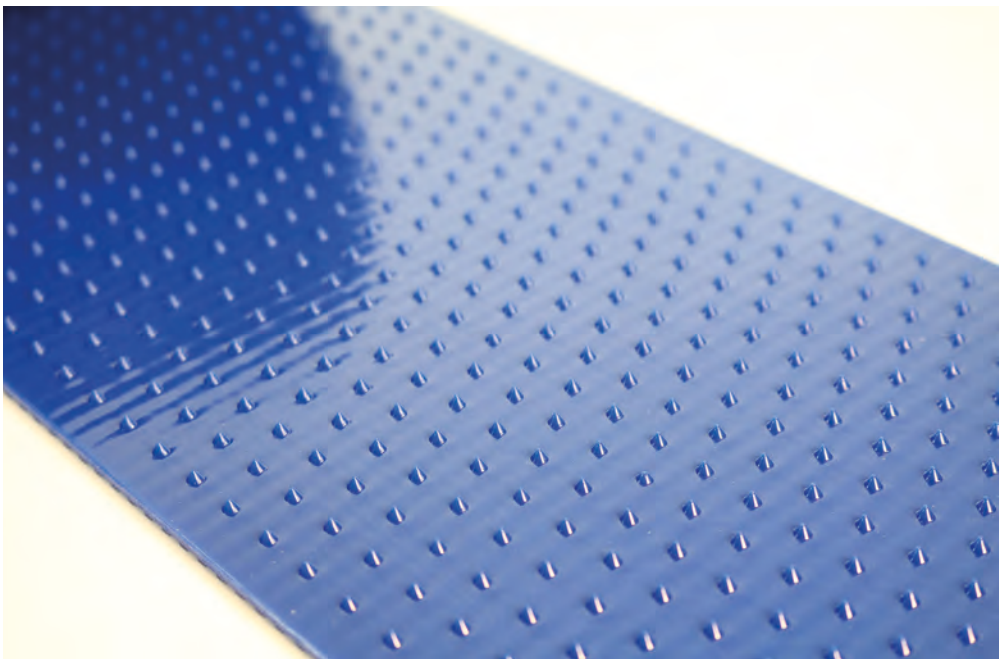
COMPLETA LA GAMMA MEGADYNE PER IL FOOD MEGAPOWER FC

MEGAPOWER FC è la cinghia dentata chiusa adatta alle applicazioni alimentari in cui sono richieste elevate accelerazioni, sincronia e frequenti « stop/start ». È resistente alla maggior parte dei detergenti utilizzati nel settore food e alle applicazioni in ambienti bagnati e ad elevata umidità, grazie alla sua composizione: corpo della cinghia è in poliuretano termoindurente FDA (88 ShA) e i cavi sono in acciaio inossidabile, spiralato. È utilizzata nella lavorazione prodotti da forno, alimenti surgelati, affettatura del pane, pesce, carne e pollame, affettatura e confezionamento del formaggio.

È certifi ata EU 1935/2004, EU 10/2011 e EU 174/2015.

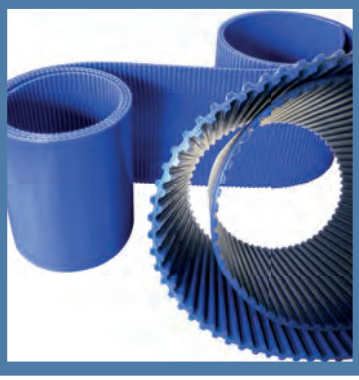
megadynegroup.com

MEGADYNE



MEGADYNE
MANY SOLUTIONS JUST ONE PARTNER

CERAMIC, GLASS, BRICK & STONE
ELEVATORS
FITNESS
FOOD
LAWN, GARDEN & AGRICULTURE
MACHINE TOOLS
MATERIAL HANDLING
PACKAGING
PAPER AND PRINT
ROBOTICS & AUTOMATION
WOOD
TOBACCO



Pulite, sicure e resistenti agli olii e ai grassi, le soluzioni Megadyne per l'Industria Alimentare sono utilizzabili lungo tutto il processo produttivo degli alimenti, umidi e secchi.
Vi aspettiamo a Cibustec 2019 per presentarvi le novità di gamma che si aggiungono alle Megapower FC: Spiraflex e la speciale finitura "Spike" per le cinghie sincrone Megalinear FC.

Per maggiori informazioni:
info@megadynegroup.com

Visit us: Hall 2 Stand I 049

CIBUSTEC
22|25 OCT.2019 | PARMA | ITALY

MEGADYNE
www.megadynegroup.com

SIREC SPA pavimenti e rivestimenti industriali

Sirec Spa dal 1994 studia e produce, nel proprio stabilimento di Colorno (PR) – cuore della Food Valley – i formulati in resina per la realizzazione, con personale altamente specializzato, di pavimenti e rivestimenti industriali, continui, monolitici, impermeabili, antisdrucciolo, atossici, forti e resistenti nel tempo, particolarmente idonei nell'industria alimentare in quanto sono di facile pulizia e sanifi azione, quindi assolutamente igienici, in conformità con il protocollo HACCP.

Inoltre, il raccordo tra pavimento e rivestimento, "sguscio elastico", consente una superficie ancora più continua ed elimina scanalature, ricettacoli di sporco, evitando l'annidamento di microrganismi che possono contaminare gli alimenti.
Nei locali sterili - "camere bianche" – dove si effettuano operazioni di affettamento e confezionamento di prodotti alimentari, a rischio contaminazione, Sirec realizza superfici con finitu e "a specchio"; incorporando poi l'additivo antibatterico, volutamente a base di elementi "naturali", si possono garantire ambienti completamente asettici. Per rendere ancor più asettica la pavimentazione, visto i numerosi casi di Listeria, SIREC consiglia un'ulteriore finitu a "antibatterica".La finitu a antibatterica di SIREC è a base di elementi naturali che permette di essere effi ace contro un ampio spettro di batteri tra i più comuni presenti nelle aziende alimentari o portati in ambienti sterili dai lavoratori, quali: Pseudonomas, Staphylococcus Aureos, Salmonella, Listeria, E. Coli, Aspergillus, B. Cereus. SIREC, oltre a produrre e realizzare pavimenti in resina, forte dell'esperienza nel campo, realizza pavimentazioni in klinker e/o gres porcellanato industriale, ad alto spessore con prestazioni di altissimo livello che, con sgusci e pezzi speciali, tutto sigillato con resina epossidica, ottimizza la continuità e l'uniformità delle superfici.

Il Know-how SIREC, inoltre, permette di realizzare pavimentazioni nei magazzini a corsie strette – VNA – in cui le tolleranze di planarità della pavimentazione sono molto ristrettive: devono essere conformi alla norma DIN 15185 o alle linee guida VDMA per poter sfruttare appieno il potenziale delle prestazioni nella movimentazione ed in sicurezza per gli operatori.

www.sirec.it

SIREC SPA
PAVIMENTI SPECIALI PER L'INDUSTRIA

VI ASPETTIAMO A CIBUS TEC
PARMA - DAL 22 AL 25/10/19
PAD 6 - STAND D 012

PSSuniversal 2
L'unione perfetta di sicurezza e automazione

PILZ
THE SPIRIT OF SAFETY

PSSuniversal 2 rappresenta la più avanzata frontiera per gli I/O remoti in termini di apertura.

Grazie alla disponibilità di interfacce per EtherNET/IP con CIP Safety e PROFINET con PROFIsafe è possibile rispondere alle esigenze applicative senza intervenire sul cablaggio degli I/O semplicemente sostituendo il modulo di comunicazione.

PSSuniversal 2 dispone di un'ampia gamma di tipologie di I/O, sia per la sicurezza che per l'automazione, con un'elevata densità di punti di connessione per modulo elettronico. Flessibilità applicativa e compattezza delle stazioni I/O remote sono garantite.

iF DESIGN AWARD 2017

Pilz Italia Srl - Società con unico socio
Via Gran Sasso, 1 20823 Lentate Sul Seveso (MB) +39 0362 1826711 info@pilz.it www.pilz.it

PNOZMULTI CONFIGURATOR, il software originale per la configurazione dei circuiti di sicurezza

Con PNOZmulti Configurator è possibile realizzare un circuito di sicurezza in modo semplice tramite PC. Il tool di configurazione fornisce un valido supporto in fase di progettazione, configurazione, documentazione e messa in servizio dei sistemi di controllo Pilz.

L'interfaccia operatore grafica in ambiente Windows® dispone di tutti gli elementi necessari per il circuito di sicurezza sotto forma di icone o nei menu di selezione. Durante la configurazione del sistema di sicurezza, la guida on-line e la documentazione sono sempre disponibili. Una volta terminata la configurazione, il tool verifica la presenza di eventuali errori nel circuito.

In questo modo, il circuito di sicurezza configurato è protetto da modifiche involontarie e certificato. Le configurazioni non certificate del sistema di sicurezza possono essere elaborate, modificate o ampliate in qualsiasi momento.
È sufficiente richiamarle in PNOZmulti Configurator! È possibile inoltre stampare la configurazione e utilizzare questa documentazione per esigenze future.

PNOZmulti Configurator Versione 10.10 con funzionalità estese
Safety e Security in un unico sistema-Configurazione semplice delle autorizzazioni all'accesso per macchine e impianti con il nuovo elemento di ingresso.

Grazie all'unità di lettura PITreader dotata di tecnologia RFID è possibile realizzare autenticazioni e autorizzazioni per macchine e impianti.

Le opzioni ammesse spaziano dalla semplice attivazione passando per l'autenticazione di specifiche funzioni secondarie delle macchine fino a includere una matrice di autorizzazione gerarchica complessa. PITreader può essere utilizzato in modo flessibile come dispositivo stand-alone o in combinazione a un sistema di controllo Pilz, in particolare il dispositivo base PNOZ m B1.
Un utente può autenticarsi inserendo una chiave a transponder nell'area

di lettura di PITreader in PNOZmulti dove viene quindi autorizzato a eseguire determinate azioni.

A tale scopo, l'autorizzazione nella chiave a transponder deve soddisfare la condizione per l'autorizzazione richiesta configurata.

Vi occorre anche un sistema di selezione della modalità operativo sicuro?

Integrate PITreader al sistema combinato di selezione della modalità operativa e di autorizzazione all'accesso PITmode fusion che fonde, in un unico sistema, funzioni di Safety e Security. Oltre all'unità di lettura PITreader, è richiesta un'unità di elaborazione separata (Safe Evaluation Unit = SEU). Con i dispositivi è possibile selezionare in sicurezza la modalità operativa e regolamentare l'autorizzazione all'accesso di macchine e impianti. In PNOZmulti Configurator si configura a tale scopo l'elemento di ingresso "Selettore modalità operativa" e lo si collega al nuovo elemento di ingresso PITreader Autenticazione/autorizzazione.

Riduzione dei tempi di progettazione mediante la creazione di macro per il dispositivo base PNOZ m B1

I collegamenti logici definiti tra ingressi e uscite possono essere raggruppati in elementi macro. Gli elementi macro creati vengono salvati nella libreria macro e sono così disponibili per tutte le configurazioni successive. Semplici funzioni di importazione ed esportazione e la possibilità di elaborare le macro nell'editor permettono di ridurre tempi di progettazione e costi!

Grazie alle macro disponibili per il dispositivo base PNOZ m B1 è possibile migrare con facilità tutti i progetti con supporto software in PNOZmulti Generation 2. Con i moduli di sicurezza compatti configurabili PNOZmulti 2 i costi vengono ridotti al minimo.

Testate la nuova versione del tool software PNOZmulti Configurator di Pilz. Stupitevi delle funzioni ampliate, delle numerose opzioni e possibilità e degli incomparabili vantaggi!

www.pilz.com

OMAS TECNOSISTEMI

E' un'azienda leader nella progettazione e costruzione di sistemi di dosaggio, macchine semi automatiche ed impianti completi per il confezionamento di prodotti liquidi, densi, polveri in contenitori, idonei per l'industria Cosmetica, Farmaceutica, Beauty-Care, Biotech, Chimica ed Alimentare.
La società si trova nel comune di Cerro Maggiore in provincia di Milano, occupa uno stabilimento di 12000mq con un organico di tecnici specializzati ed impegnati a risolvere le richieste della clientela,
Continui investimenti tecnologico-strutturali e l'utilizzo di attrezzature d'avanguardia, hanno permesso alla nostra azienda di offrire un controllo completo della produzione e un prodotto di elevata qualità, in particolare il reparto di lavorazioni meccaniche, è dotato di macchinari tradizionali ma soprattutto automatici ad alta tecnologia 4.0 (torni a controllo, centri di lavoro, magazzini automatici). Progettazione, costruzione e montaggio vengono eseguiti direttamente nelle nostre sedi garantendo fle sibilità ed un elevata affidabil - tà. Un effeciente servizio vendita e post vendita è in grado di soddisfare le esigenze di ogni cliente, conquistando la fiducia e l'apprezzamento d'importanti clienti italiani ed internazionali. I nostri macchinari sono completamente customizzati. Parti a contatto con il prodotto in acciaio Inox Aisi316L o materiali approvati FDA, completamente smontabili e sanitizzabili. Protocolli di validazione IQ-OQ realizzati a richiesta. Certifi azioni MOCA.
Omas Tecnosistemi, è presente sul mercato nazionale ed internazionale, attraverso una vasta rete di agenti e distributori in continua collaborazione con l'ufficio commerciale centrale dell'azienda.

Dispone anche di due sedi commerciali in Brasile nella città di San Paolo e in Russia a Mosca.
A Dicembre 2018 è stata consegnata la prima FLEXICAP, un innovativa macchina di assemblaggio capsule per liquidi, solubili o caffè. E' disponibile in differenti modelli da un minimo di 2 fi e fino a 120capsule, a massimo 8 fi e fino a 450 capsule minuto in base al formato e prodotto da dosare.
Recentemente immessa sul mercato internazionale, FLEXICAP, offre garanzie di dinamicità ed ottime performance. La modularità di tutto il sistema, rende estremamente semplici e rapide tutte le operazioni di cambio formato e/o prodotto.
Il nome FLEXICAP, è dato proprio dall'estrema fle sibilità di tutta la macchina, dall'alimentazione delle capsule, che può essere effettuata tramite alimentatore alla rinfusa o con magazzino verticale per capsule impilate, al carico e scarico con sistema pick & place. Il sistema di pulizia interno della capsula prima del dosaggio atto a garantire il rispetto delle norme alimentari e del bordo capsula dopo il dosaggio per una perfetta sigillatura. Le stazioni di dosaggio e sigillatura sono di semplice gestione compresa la manutenzione e la pulizia. La macchina è dotata di controlli per la corretta esecuzione di tutte le operazioni.

FLEXICAP sarà presentata alla prossima edizione di HOST-Milano.

www.omastecnosistemi.it

OMAS TECNOSISTEMI
Successful innovation

Segue da pag. 23

ceria, sacchi industriali, porta ombrelli e copri valigie.

DIVISIONE CONVERTER - FOOD
Gli imballaggi per il settore alimentare sono prodotti per diverse tipologie di confezionamento attraverso film mono e multistrato, utilizzando diversi materiali e relative barriere specifiche per ciascuna protezione e ciascun valore di permeabilità. Il nostro packaging è studiato ponendo al centro il prodotto e soddisfacendo i seguenti requisiti: conservare l'alimento in modo ottimale proteggendolo dal contatto con l'esterno, preservandone i sapori, garantendo una elevata praticità di impiego e di ermeticità per rispettarne le qualità organolettiche. Inoltre, grazie ai consigli dei nostri esperti, puntiamo a potenziarne l'immagine evocativa che stimola all'acquisto.Offriamo la soluzione ideale per caseifici, pastifici, prodotti surgelati, dolciumi, prodotti in sottovuoto e da banco frigo. Per ogni imballaggio è assicurato il rispetto delle normative di legge. Una delle nostre priorità è ridurre al minimo l'impatto ambientale degli inchiostri e delle altre materie sussidiarie coinvolte nella produzione.

Continua Evoluzione
Il nostro parco macchine si compone di: 5 estrusori, 4 macchine da stampa fle sografi a con elementi per l'applicazione di vernici effetto mattato e paper-touch, 1 macchina da stampa digitale, 16 taglierine per shoppe rs, 4 taglierine per bobine, 3 accoppiatrici a solvente e solvent less, 1 macchina a ccoppiatrice con possibilità di saldante a freddo, 1 macchina doypack.

***News: 1 magazzino automatizzato per 6.000 posti pallet**

Servizio Prepress
La fase di produzione è preceduta da un'accurata preparazione prestampa, ottenuta grazie alla sinergia tra i reparti prepress e stampa, attenti a personalizzare i progetti e suggerire le soluzioni migliori per soddisfare i clienti con dei risultati sorprendenti nell'ambito della fle sografia

Innovazione All'insegna della Sostenibilità
Da sempre Nuova Erreplast promuove uno stile di azienda eco-sostenibile: Processo produttivo low-impact. Rispetto della legislazione. Riduzione dello sfruttamento delle risorse naturall. Soddisfazione del cliente-dipendente-fornitore.
Rispetto degli impegni contrattuali. Comunicazione effi ace verso il cliente. Sviluppo tecnologico green e highly performant.

Packaging sostenibile: Riduzione spessori
Impiego materie prime riciclate
Realizzazione di strutture monomateriali riciclabili Realizzazione di strutture compostabili.

Efficienza & Supply Chain
Il termine «efficienza» per la Nuova Erreplast è sinonimo di continuo miglioramento dell'intero processo, mediante un flu so di informazioni che viaggiano ''rapide'' tra i vari attori coinvolti nella catena, ma con ''cura e dettaglio''. Così il nostro servizio di Supply chain si caratterizza per essere ben organizzato e pianifi ato, consentendo di garan- tire la soddisfazione della nostra clientela attraverso rapidità di risposta, fle - sibilità e offerta delle nostre migliori soluzioni. La nostra azienda distribuisce i prodotti con i propri mezzi e si avvale della collaborazioni di corrieri e piattaforme logistiche a livello nazionale ed internazionale, assicurando consegne tempestive.

www.nuovaerreplast.it

NUOVA ERREPLAST
FLEXIBLE PACKAGING SOLUTION

Quando hai il radar puntato sulla sicurezza alimentare!

Presentazione di Food Radar Generation III

Tecnologia unica nel suo genere utilizzata per rilevare i corpi estranei "invisibili".

QUANDO gli alimenti sono contaminati da corpi estranei, ci rimettono tutti: il consumatore, il dettagliante e il produttore. La minaccia concreta che comporta nei confronti dei vostri clienti, e della vostra attività, non è uno scherzo. La svedese Food Radar Systems sta portando la lotta alla contaminazione alimentare a un livello completamente nuovo. Rileva i corpi estranei che risultano invisibili ai metodi tradizionali mentre il prodotto passa nei tubi per raggiungere la specifi a stazione di riempimento.

Nonostante le tecnologie di rilevamento abbiano fatto passi da gigante negli ultimi anni, i corpi estranei a bassa densità, quali plastica, legno e noccioli di frutta, risultano ancora invisibili alle tecnologie comprovate che sono attualmente disponibili per questo settore. Food Radar Systems è stata fondata allo scopo di cambiare questa situazione.

Food Radar è un'arma aggiuntiva nell'arsenale delle tecnologie per la sicurezza. Si tratta di un sistema a sensore progettato per le emulsioni e i prodotti pompabili, ad esempio omogenizzati, pomodori trasformati, preparati a base di frutta, creme spalmabili e salse, per indicarne soltanto alcuni. Il sistema è in grado di rilevare non solo i corpi estranei più densi (vale a dire, metallo, sassolini e vetro), ma è particolarmente adatto per materiali specifici, quali legno, plastica, ossa, sostanze vegetali estranee e addirittura insetti che, fino a oggi, non venivano rilevati, con il rischio di rimanere nel prodotto fino al cliente.

Oggi, Food Radar è stato implementato da numerosi produttori di generi alimentari internazionali in tutto il mondo come supporto alla lotta ai corpi estranei. Il sistema di terza generazione si basa sui precedenti sistemi di successo.

PERCHÉ FOOD RADAR

LA SICUREZZA AL PRIMO POSTO

Un pezzetto di plastica dura e tagliente, che può essere rilevato e rimosso da Food Radar, per i consumatori può essere tanto pericoloso quanto un pezzetto di vetro. La protezione garantita alla vostra azienda riguarda anche la plastica morbida (ad es. sacchetti di plastica), il legno, i noccioli e altri corpi estranei non densi.

QUALITÀ E CONTROLLO

Si possono rilevare e rimuovere anche i grumi del prodotto alimentare in questione (ad esempio grumi di amido, spezie, pasta o riso). Questa tecnologia può contribuire a salvaguardare la qualità del prodotto e rappresenta un controllo aggiuntivo all'interno del processo produttivo.

È UN BUON AFFARE

Qualsiasi caso di contaminazione da corpi estranei danneggia sia il produttore sia il dettagliante: può mettere in discussione la fiducia nel marchio, con un enorme costo in termini di tempo e denaro per le azioni legali.

È SICURO?

Una domanda importante con una risposta semplice: sì, si tratta di una tecnologia sicura, che non comporta assolutamente nessun danno alle persone o agli alimenti analizzati.

Il livello di potenza trasmesso dal sistema di rilevamento è nell'ordine di 0,001W (un millesimo di watt), cioè fino a 1000 volte inferiore al wattaggio emesso da un telefono cellulare. Rispetto a un forno a microonde, le emissioni del sistema sono da cinquecentomila a un milione di volte più basse.

FACILE DA INSTALLARE

Uno dei grandi vantaggi del sistema è che non necessita di spazio a pavimento, non comporta nessun ingombro. Può essere installato in direzione orizzontale o verticale in qualsiasi punto lungo il tubo normale, in alto o in basso, in una posizione adatta a monte del riempimento.

COLLAUDO PRESSO L'IMPIANTO PILOTA

Il collaudo presso l'impianto pilota di Food Radar Systems a Göteborg consente ai produttori di toccare con mano il funzionamento del sistema in base alle loro necessità. Spesso i clienti visitano l'impianto pilota prima di decidere se procedere all'investimento.

Rappresenta l'opportunità di vedere i risultati di rilevamento durante il collaudo del loro prodotto specifi o.

www.foodradar.com

ELMITI SRL, riscaldatori elettrici

ELMITI SRL è una azienda leader nel settore dei riscaldatori elettrici; fondata nel 1979 oggi è ben nota per la qualità dei propri prodotti, l'elevata tecnologia e per la fle sibilità.
È dotata di un fornitissimo magazzino che le consente di spedire la merce in pochissimi giorni dalla ricezione dell'ordine. La grande versatilità di ELMITI le consente di produrre riscaldatori personalizzati, utilizzando diversi diametri di tubo (6.5; 8; 10; 12.1; 16 ecc.) e vari materiali come acciaio dolce, AISI 304, AISI 321, AISI 316 e INCOLOY 800.

ELMITI fornisce i propri prodotti ai più disparati settori che li impiegano per:
- macchinari per l'industria alimentare e conserviera
- ugelli a spruzzo
- caldaie elettriche a vapore
- macchinari per il calzaturiero
- cantieri navali
- scaldavivande
- impianti per il settore lattiero-caseario
- conceria
- distillazione
- macchinari per l'industria dolciaria
- sistemi e impianti per l'essiccazione
- forni di tenuta - cavi
- forni per panifi azione, pizza e pasticceria
- forni elettrici industriali
- forni di essiccazione di verniciatura
- friggitrici
- impianti per la galvanizzazione
- generatori elettrici ad aria calda e vapore
- grandi cucine
- linee per l'imballaggio
- sistemi di affumicazione per speck/salumi
- lavatrici
- macchinari per il settore dell'olio
- lavastoviglie - lavatrici per grandi comunità
- lavanderia/pulitori a secco - macchine
- linee per la produzione di carne e salumi
- edilizia
- cavi smaltati - macchinari
- macchinari per la trafilatu a
- cavi per il trattamento del calore
- macchinari per la stiratura industriale
- macchinari per la pulizia industriale
- medico ed elettro medico - macchinari e dispositivi
- impianti per la produzione del miele
- orologeria
- forniture ospedaliere
- forniture per parrucchieri
- pastorizzazione
- gastronomia/
- pulitori industriali e a vapore
- sistemi per il riciclaggio di solventi
- attrezzature sauna e bagno turco
- sterilizzazione
- tostatura
- torri di raffreddamento
- trattamento termico dei metalli
- pittura

I principali prodotti di ELMITI sono:
- elementi di riscaldamento armati tubolari
- riscaldatori per tunnel riscaldante
- riscaldatori a cartuccia per livelli caldi e per chiusura sacchetti
- unità di generatore di calore fini o
- riscaldatori ad immersione
- manicotti per generatori di calore
- riscaldatori per ugelli
- scambiatori di calore
- elementi riscaldanti per scongelare
- cavi riscaldanti
- riscaldatori autoregolanti con vassoio d'acqua
- riscaldatori anti-condensa
- riscaldatori a ceramica a infrarossi
- riscaldatori elettrici per forni (grandi comunità)
- elementi riscaldanti per forni ventilati
- riscaldatori elettrici per macchine da caffè
- riscaldatori elettrici per processo di fabbricazione di cioccolato
- elementi riscaldanti per la tostatura delle noci

Per maggiori informazioni visitate il sito dell'azienda tradotto in diverse lingue tra cui l'arabo:
www.riscaldatori-elettrici.it

ELMITI s.r.l.
RISCALDATORI ELETTRICI

L'alta tecnologia del taglio

CHIARAVALLI GROUP SpA è una realtà industriale leader nella produzione di lame per affettatrici con un'unità produttiva tecnologicamente all'avanguardia e un magazzino di oltre 250.000 pezzi finiti, disponibili per soddisfare immediatamente le richieste della clientela.

La nostra azienda è il risultato di grande passione ed energie investite in termini di inventiva imprenditoriale nella creazione di una vasta gamma di prodotti di altissima qualità, 100% made in Italy, finalizzati a soddisfare le richieste di un mercato sempre più esigente ed in perenne movimento.

CHIARAVALLI GROUP SpA fonde il grande know-how dello storico marchio tedesco RASSPE BLADES, primo costruttore in assoluto di lame per affettatrici da oltre un secolo, con l'esperienza trentennale del proprio personale e l'avanzata tecnologia dei macchinari impiegati in ogni processo produttivo.

CHIARAVALLI GROUP SpA è presente in tutti i mercati mondiali con i propri marchi storici: **RASSPE BLADES e KLINGER**.

La soluzione vincente per ogni taglio.
Le affettatrici vengono oggi impiegate nel taglio di una notevole varietà di prodotti, le seguenti finitu e, applicabili alle nostre lame Vi condurranno sempre al risultato perfetto:

TERZA GENERAZIONE
*tecnologia brevettata
Grazie ad un profi o di taglio strutturato su due livelli, la porzione di lama in contatto con il prodotto viene ridotta al minimo prevenendo inutili attriti, infatti:

- evita i consueti sprechi delle lame tradizionali;
- permette il taglio di fette sottilissime e perfette;
- il sapore del prodotto rimane inalterato perché la lama non si riscalda.

Specialmente raccomandata per affettare:
formaggio, carne bollita, salumi morbidi e verdure.

SEGHETTATURA
Particolarmente adatta al taglio del pane, ma soprattutto della carne e del pesce surgelati;

TEFLONATURA
Rivestimento che conferisce alla lama notevoli proprietà antiaderenti, consigliato per il taglio dei formaggi.

www.rasspe.it
www.chiaravalli.com

BARLOTTI SRL, materie termoplastiche

Barlotti srl opera da oltre 30 anni all'interno del settore delle lavorazioni delle materie termoplastiche e tecnologia per l'Industria Alimentare, Farmaceutica, Imbottigliamento e Packaging; la considerevole capacità della nostra struttura ci permette di avere una vastissima gamma di materiali disponibili a magazzino. Importanti investimenti a livello logistico ed informatico hanno contribuito a creare un "modus operandi" di preparazione dei materiali snello e veloce, consentendoci di ridurre i tempi di consegna delle merci. Nel corso della nostra crescita, oltre alla commercializzazione dei componenti, ha preso sempre più sviluppo l'unità produttiva; la continua ricerca e sperimentazione sui materiali e sulle sue lavorazioni ci hanno permesso di raggiungere risultati qualitativamente sempre più avanzati, al punto da essere oggi considerati tra le aziende leader del settore. Riteniamo i risultati raggiunti fino ad oggi molto importanti ma allo stesso tempo ci adoperiamo giorno dopo giorno sfruttando il nostro potenziale e la nostra esperienza come motore trainante per una continua e costante crescita; collaboratori giovani, dinamici e motivati sono parte integrante dell'azienda e contribuiscono con il loro lavoro a consolidare sul mercato la posizione di successo fin qui aggiunta.

Il successo ottenuto è frutto della nostra flessibilità ed abilità di evolvere.

In contesti di mercato estremamente dinamici e mutevoli ma soprattutto dall'estrema qualità del servizio garantito alla nostra clientela, valore quest'ultimo che guida l'intera attività aziendale, Barlotti srl è un marchio che si sta sviluppando anche a livello internazionale grazie ad una vasta clientela che opera nei più svariati settori. Inoltre siamo in grado di garantire ai nostri clienti un elevato standard di servizio e consegne tempestive.

La Proprietà di Barlotti S.r.l. stabilisce la pianifi azione, l'applicazione da parte dei dipendenti, il monitoraggio dell'effi acia e l'aggiornamento periodico di un Sistema di Gestione Aziendale per la Qualità, conforme allo standard internazionale ISO9001:2015, che persegua:

la commercializzazione di prodotti a catalogo, fabbricati da aziende rappresentate, selezionate nel tempo per prestazioni ed affidabilità prevedibili, uniformi per tutta la produzione ed allineate ai benchmark internazionali ed alle norme in vigore;

la fabbricazione di prodotti su disegno dei clienti con tempi di offerta e consegna sufficien emente brevi da supportare i clienti nelle loro urgenze;

il rispetto delle leggi, dei regolamenti ambientali e degli standard applicabili;

la prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali;

la continuità produttiva, la sicurezza dei lavoratori e la riduzione dell'impatto ambientale anche in presenza di emergenze.

barlotti.com

FLEXIBLE SOLUTIONS
Allegri®

Tubi in PTFE per l'Industria Alimentare e Farmaceutica.

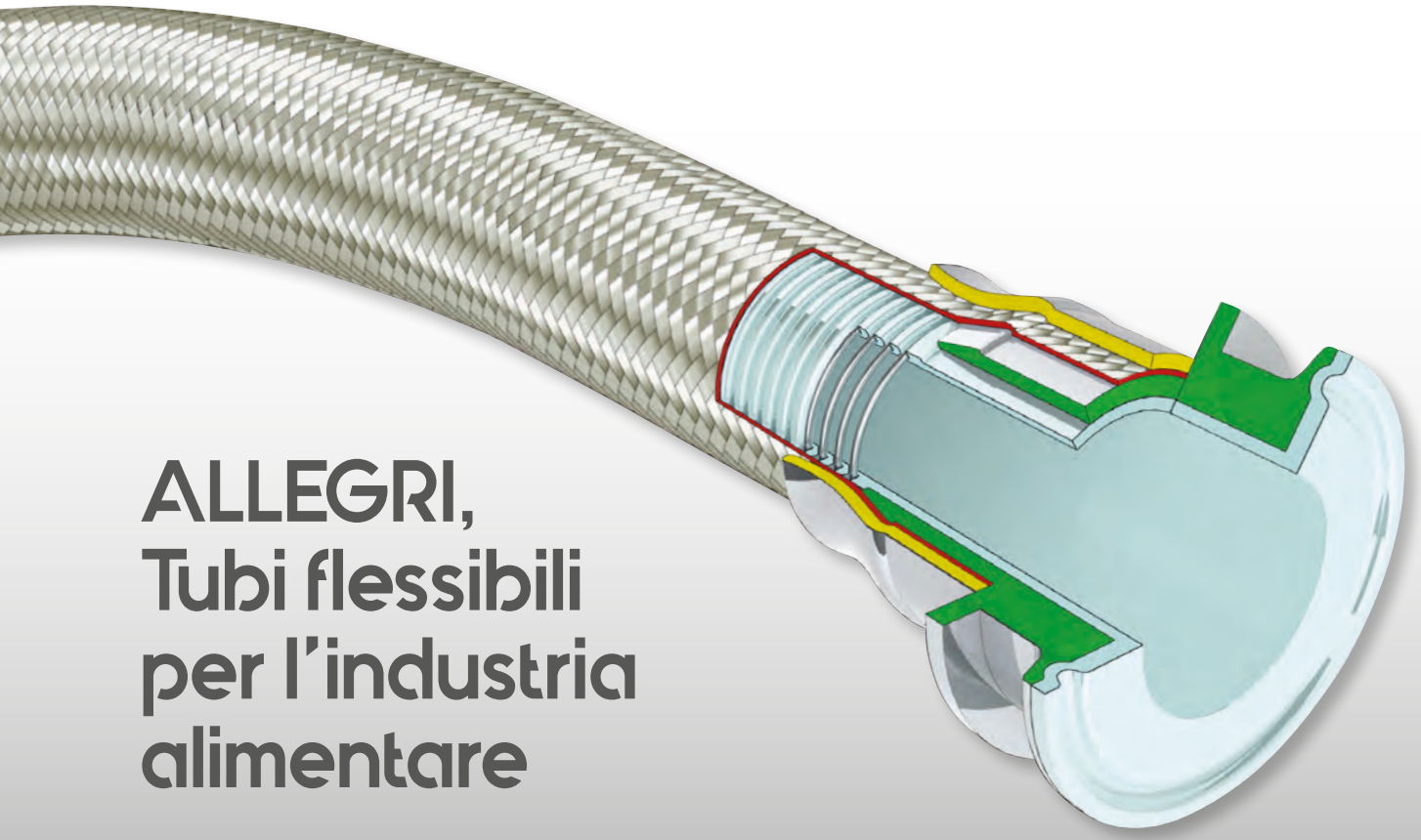
- Design Unico e Brevettato
- Sottostrato Non Igroscopico
- Alta Igienicita'
- Massima Flessibilita'
- Copertura Silicone "Platinum Cured"
- Resistenti Agenti Chimici e Alte Temperature
- Certificati FDA
- Prodotti Secondo Norma EN 16643.

Edizione Aprile 2019

68 YEARS
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.comm@allegricesare.com
www.allegricesare.com

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



ALLEGRI, Tubi flessibili per l'industria alimentare

PHARMALINE N

Tubo a parete liscia interna corrugata esterna in PTFE bianco (GP) o nero antistatico (AS), con fi o in acciaio Inox 316 avvolto ad elica nel profi o 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.
Il tubo W.Pharmaline N è stato progettato per usi ad alta igienicità farmacologica, biotecnologica, chimica e alimentare, in tutte quelle applicazioni dove la FACILE PULIZIA sia interna che esterna è necessaria, diversamente dai tubi in gomma è possibile STERILIZZARLI A VAPORE OGNI QUAL VOLTA SI VOGLIA, senza degradazione del tubo stesso.
E' inoltre idoneo per altri tipi di impieghi industriali, in particolare dove si hanno passaggi di fluidi e gas ad elevate temperature e nei quali ci possano essere rischi di ustioni al contatto; per esempio tubi per il trasferimento di olio caldo o vapore.
Tubazione conforme alle norme FDA

PHARMALINE X

Tubo a parete liscia interna corrugata esterna in PTFE bianco (GP) o nero antistatico (AS), con fi o in acciaio Inox 316 avvolto ad elica nel profi o 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.
W.PHARMALINE X è stato 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.
E' 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

FLEXIBLE SOLUTIONS Allegri®

CASSIDA: linea di lubrificanti certificato per l'utilizzo nell'industria alimentare

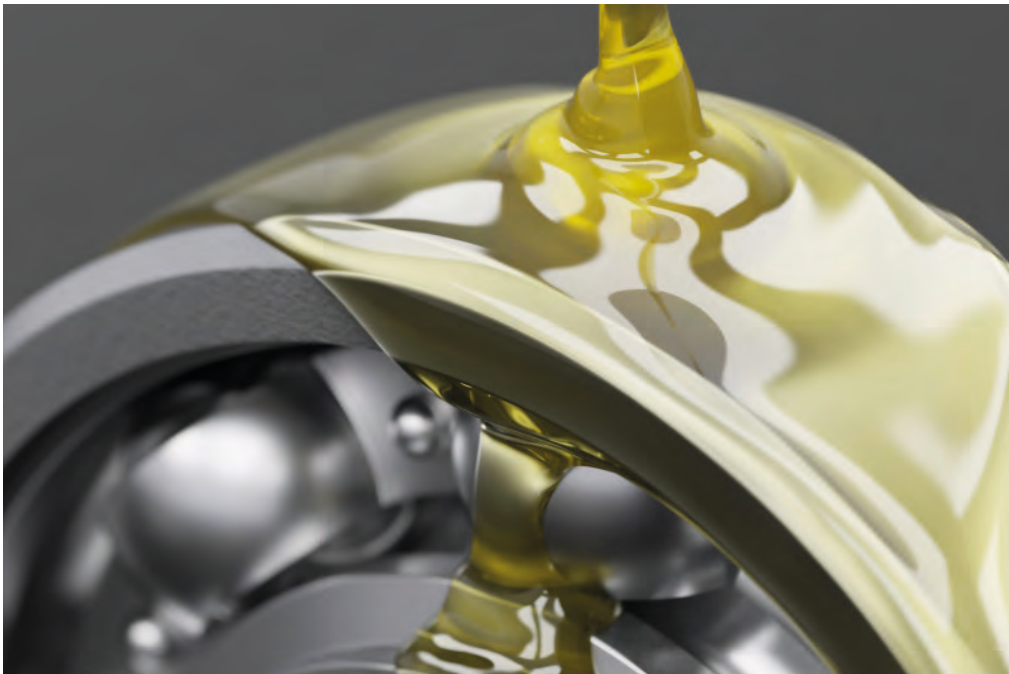
FUCHS Lubrifi anti vi invita ad un Workshop gratuito per conoscere i prodotti e la consulenza personalizzata per ottimizzare l'utilizzo di lubrifi anti ad uso alimentare in conformità HACCP.

Monitorare e evitare gli agenti contaminanti negli alimenti e nelle bevande è una delle pratiche delle linee guida dettate dal sistema di controllo HACCP.
I lubrifi anti per i macchinari dedicati al settore alimentare devono ottenere le corrette certifi azioni, in particolare la NSF che assicura la non tossicità del lubrifi ante, riducendo i rischi di contaminazione.
CASSIDA è la linea di lubrifi anti certifi ati NSF H1 studiati e sviluppati per i prodotti food da FUCSH LUBRIFICANTI.

Il 24 ottobre a Cibus Tec un workshop per conoscere la linea CASSIDA, la sua conformità con le linee guida HACCP e il servizio di consulenza personalizzato che FUCHS LUBRIFICANTI fornisce per ottimizzare l'utilizzo di lubrifi anti per uso alimentare.
@Fabio Valsecchi, Founder, respons&ability Consulting, interverrà sulla tematica:
"I lubrifi anti nell'industria alimentare, elemento di pericolo per il consumatore, elemento di rischio per il business. Obblighi normativi, il Sistema HACCP."

24 OTTOBRE 2019 - ORE 14:00 - SALA WORKSHOP - PAD. 4 - CIBUS TEC - FIERE DI PARMA
Per partecipare:
marketing.indu@fuchs.com

www.fuchs.com



COLUMBUS, una lunga storia

Nel 1926, Gustav Staehle inventò la prima lucidatrice con l'aspirazione, iniziando così un percorso di successi della columbus.

Una storia di circa 100 anni che si è evoluta costantemente conservando i propri valori:
una conduzione familiare, una produzione realizzata completamente in Germania, e una qualità costante, sostenibile e certifi ate (ISO 9001-ISO 50001).

La columbus offre una gamma completa di macchine per la pulizia industriale, quali lavasciuga, monospazzole, aspiratori, spazzatrici.
Offre inoltre servizi innovativi per la gestione manageriale delle flot e per agevolare i clienti nel raggiungimento di soluzioni di pulizia "Clean Quality".

La columbus è parte importante del gruppo Staehle attivo sin dal 1899 come produttore di soluzioni di imballaggio innovative e di alta qualità, leader in tutta Europa.

Per rispondere agli speciali standard igienici di pulizia (HACCP) abbiamo sviluppato una gamma di lavasciuga nella versione "noBAC®" dotate di serbatoi in polietilene speciale, arricchito con additivi antibatterici e inorganici.

Recentemente, in seguito ad una costante richiesta di mercato, abbiamo sviluppato la versione delle lavasciuga "noBAC®" utilizzando per i principali componenti l' acciaio INOX.
Questo materiale rende le macchine resistenti alla corrosione e quindi adatte a lavorare in presenza di sostanze particolarmente aggressive. Ad esempio nell'industria alimentare, nelle piscine, etc.

columbus

Questa nuova serie di lavasciuga INOX noBAC® sarà presentata in prima mondiale al Cibus Tec 2019 di Parma dove vi aspettiamo con piacere al nostro stand J 048 Padiglione 06.

Questa nuova serie di lavasciuga 40 litri RA 55|B 40 e RA 55|BM 40 sono potenti come i modelli più grandi, compatte e maneggevoli come quelle più piccole.

La RA 55|BM 40 INOX è particolarmente adatta,grazie alla forte resistenza alla corrosione,nei luoghi dove le condizioni sono molto aggressive e le necessità igieniche molto stringenti.

Le nuove lavasciuga della serie 40 litri, incluso i modelli noBAC® e Inox, offrono il confort e le dotazioni adatte per la pulizia intensiva e di

Potente per medie e grandi aree:
La columbus RA 85|BM 90.

lunga durata, senza rinunciare alla facilità d'uso per l'operatore e alla compattezza.

La semplicità d'uso per l'operatore e la possibilità di configu azione per ogni necessità consentono una pulizia di piccole e medie aree con efficienza e in sicu ezza.

Questa nuova serie di lavasciuga mantiene inoltre le caratteristiche peculiari di columbus:
Robuste, silenziose, asciugatura super anche in curva, Quick stop di serie, facili da manutenere, sempilicità d'uso, cambio automatico delle spazzole, rispettose dell'ambiente.

Un'altra novità columbus è la lavasciuga RA 85|BM 90 per pulizie più efficienti in aree medie e grandi sia per l'industria che nel commercio.

La lavasciuga 90 litri operatore a terra è stata progettata specialmente per le imprese di pulizia che operano sia nelle aree commerciali che nell'industria per superfici medie e grandi.

Nonostante la grande capacità del serbatoio, il design della macchina è compatto e dinamico.

È facile da condurre, ha un raggio di sterzata di soli 1,6 m. Il pannello di controllo è funzionale, chiaro e intuitivo rendendo la macchina facile da usare.

I due motori spazzole da 800 watt e una pressione regolabile fino a 73kg. Garantiscono dei risultati di pulizia eccellenti anche su pavimenti molto sporchi. Questa lavasciuga può essere equipaggiata con batterie potenti (285 Ah 5-gel) per poter lavorare intensamente con una autonomia fino a 5 o e.

Grazie al potente motore di aspirazione e al tipico tergipavimento columbus, i pavimenti sono immediatamente accessibili senza lasciare strisce anche nelle curve strette.

Struttura estremamente robusta con miglior conforto per gli utilizzatori: la nuova ARA 100|BM 200 dalla columbus.

Altra novità la ARA 100|BM 200 lavasciuga uomo a bordo per applicazioni gravose su grandi aree.

Con l'introduzione di questa nuova macchina, columbus concentra nuovamente i suoi sforzi come fabbricante di lavasciuga robuste e specifiche per le varie esigenze di pulizia.
Equipaggiata con un serbatoio di acqua pulita di 200 litri, la lavasciuga uomo a bordo può essere configurata praticamente per tutti i lavori pesanti ad alta intensità:
Dischi, spazzole o rulli-pressione sulle spazzole regolabile sino a 100kg-trazione su tutte le ruote per affrontare pendenze sino al 20%-spazzole laterali per una prespazzatura sistema di dosaggio detergente, lancia spray e tettucio di protezione.
Il facile accesso alla macchina, il display operativo molto intuitivo, la grande visibilità dell'area di lavoro, il seggiolino regolabile per ogni tipo di operatore consentono di lavorare in modi confortevole ed efficien e anche per molte ore.

Grazie alle batterie da 320 Ah 5, 36 Volt l'ARA 100|BM 200 può operare fino a 7 o e.

www.columbus-clean.com

Strata, il nuovo film di INNOVIA, premiato Con il marchio di qualita' "Made for Recycling"

Innovia Films ha lavorato con Interseroh, una società indipendente tedesca di riciclaggio e di consulenza, per avere una valutazione del film ad alta barriera BOPP Propafilm™ Strata SL appena lanciato. Siamo lieti che il film abbia ricevuto una classifi azione di 'molto buono' e che gli sia stato conferito il logo 'Made for Recycling'. Interseroh analizza e valuta l'imballaggio sulla base di validi criteri in aggiunta a tutti i processi finali che comprendono la raccolta, lo smistamento, il riciclaggio e la trasformazione. Il risultato della loro rigorosa analisi è una classifi a che determina l'imballaggio da non riciclabile fin alla totale riciclabilità. Alasdair McEwen, Global Product Manager Packaging, Innovia Films spiega "Questa certifi azione dimostra la riciclabilità di Strata, il nostro nuovo film BOPP. Poiché si tratta di una mono-struttura, il film si comporta meglio nei processi di riciclaggio rispetto ai film accoppiati e quindi può essere inserito nel circuito chiuso PP e totalmenteriutilizzato".

Propafilm™ Strata SL offre barriera agli aromi, agli oli minerali e ai gas, ed è molto effi ace in presenza di alti livelli di umidità relativa, garantendo una maggiore durata del prodotto confezionato e di conseguenza una riduzione degli sprechi alimentari. È un film con aspetto brillante, non contiene cloro ed è idoneo al contatto alimentare.

Il film è adatto per l'impiego in una vasta gamma di applicazioni, è stampabile e offre un'ottima saldabilità a caldo.

www.innoviafilms.com

Propafilm™ Strata SL riceve la certifi azione 'Made for Recycling'

IGUS

Puliti, sicuri, rilevabili: nuovi polimeri igus per il contatto con gli alimenti

Per alcuni suoi cuscinetti e snodi sferici, lo specialista in motion plastics impiega materiali rilevabili sia visivamente che magneticamente

Conformi per gli alimenti, esenti da lubrifi azione e rilevabili: iglidur FC180 e igumid FC, due nuovi materiali per cuscinetti e snodi sferici. (Fonte: igus GmbH)

Resistenza ai liquidi, agli agenti chimici e alla corrosione e assenza di lubrifi azione: ecco le caratteristiche che devono avere i componenti delle macchine del settore alimentare. igus ha sviluppato due nuovi materiali rilevabili per permettere agli utenti di individuare velocemente eventuali frammenti di un componente danneggiato all'interno di un impianto: i cuscinetti e gli snodi sferici realizzati in iglidur FC180 e in igumid FC vengono rilevati nelle inspezioni visive e al metaldetector. I materiali sono conformi FDA e soddisfano i requisiti del regolamento UE10/2011. Possono così essere utilizzati nelle macchine e negli impianti del settore alimentare.

Nella produzione di imballaggi alimentari, è fondamentale poter rilevare la presenza di eventuali frammenti da rottura per garantire la qualità del prodotto e impedire contaminazioni. Così, igus ha sviluppato un nuovo materiale per i suoi cuscinetti del settore alimentare: l'iglidur FC 180 è stato progettato appositamente per il contatto con gli alimenti (FC sta per "Food Contact"). Grazie al suo colore blu, questo nuovo materiale sarà facilmente identifi abile da una semplice ispezione visiva e - grazie all'aggiunta di speciali additivi idonei e conformi per l'impiego nel settore alimentare - potranno anche essere rilevati al metaldetector. Sarà così possibile - in caso di fermo macchina - trovare e rimuovere dalla linea di produzione eventuali residui o frammenti da rottura, garantire la purezza del prodotto fina ed evitare gli ingenti costi che comportano generalmente i ritiri dal commercio. Il nuovo materiale è conforme FDA e UE 10/2011 e, quindi, può essere utilizzato a diretto contatto con gli alimenti. "I valori ridotti di assorbimento di umidità e l'assenza di lubrifi azione sono ulteriori criteri che fanno di questo nuovo materiale una soluzione perfettamente idonea per applicazioni nel settore dell'imballaggio, nell'industria alimentare e delle bevande", spiega Lars Braun, responsabile Food & Beverage in igus GmbH.

Nemmeno gli snodi sferici igubal scappano al metaldetector

Anche per i suoi supporti autoallineanti igubal, lo specialista in motion plastics utilizza un nuovo materiale rilevabile. Con una speciale combinazione di alloggiamenti in igumid FC e di calotte in iglidur FC180, anche i supporti autoallineanti igubal sono idonei per il contatto diretto con gli alimenti. Sesotec GmbH, azienda specializzata nella produzione di sistemi per il rilevamento tramite metaldetector per il settore alimentare, conferma le caratteristiche e la funzionalità di questi materiali. Passando il rilevatore di metalli INTUITY su un nastro trasportatore è possibile identifi are frammenti anche piccolissimi (0,0139 g per iglidur FC180 e 0,0157 g per igumid FC). Grazie all'impiego di questi materiali tribo-ottimizzati, i nuovi cuscinetti - oltre ad avere capacità ammortizzanti - sono anche resistenti alla corrosione e agli agenti chimici e possono quindi sopportare il lavaggio con acqua e detergenti. I produttori (e gli utilizzatori) di impianti per il settore alimentare possono dotare le loro macchine di cuscinetti igus andando a scegliere da un'ampia selezione di possibili soluzioni; e risparmieranno. Perché i cuscinetti in plastica - essendo esenti da lubrifi azione e da manutenzione - risultano decisamente più economici rispetto ai cuscinetti in acciaio inossidabile che richiedono l'aggiunta di lubrifi anti speciali, conformi per il settore alimentare.

www.igus.it

KIT PROFESSIONALE DI PULIZIA per detergere e sanificare.

Confezione di una bobina di Turchese 56 in tnt + 2 flaconi da 1000 ml con erogatore di Universal

Bobina in Tessuto Non Tessuto di cellulosa e poliestere microforato di colore turchese. Bobina da kg. 2 h. 24 cm. n. 392 strappi.

A norma con l'HACCP in quanto è idonea al contatto con alimenti e di colore turchese.

La trama forata del TNT garantisce l'asportazione di qualsiasi sporco alimentare dal banco di lavoro.

Non si spappola come la normale carta in quanto si può usare sia asciutto che bagnato.

Può essere sciacquato sotto l'acqua corrente e strizzato senza rompersi.

Flacone Universal da 1000 ml è un prodotto chimico pronto all'uso con azione sgrassante e sanificante. Adatto a tutte le superfici lavabili, dai piani di lavoro alle attrezzature.

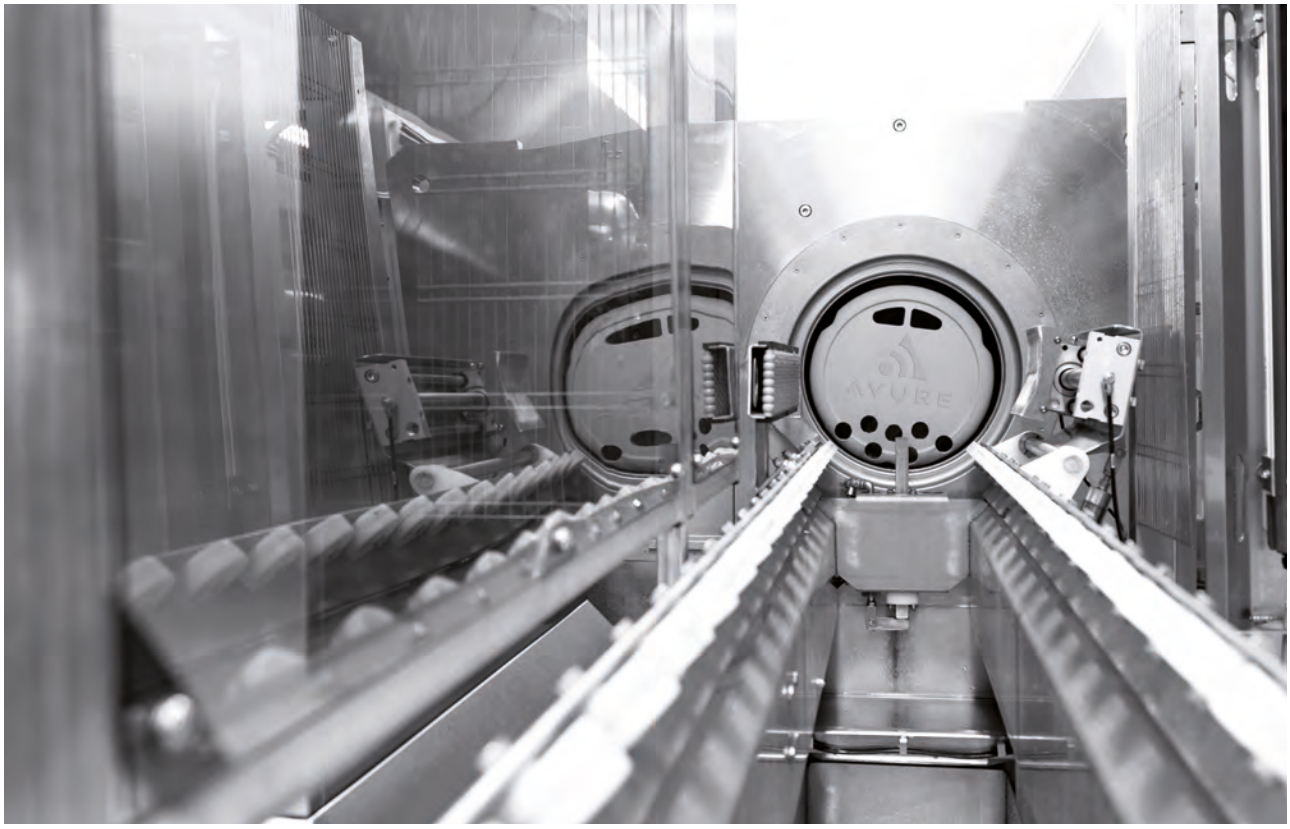
A norma con l'HACCP in quanto non contiene profumi e/o sostanze non a norma.

Pulisce, sanifica ed elimina gli odori in una unica operazione.

Inoltre il prodotto ha un basso deposito residuale che permette all'operatore di sciacquare in brevissimo tempo. Addirittura asportando il prodotto con un TNT asciutto si è dimostrato tramite appositi tamponi, che non vi è residuo di prodotto sulle parti trattate.

I.L.P.A. s.r.l.
Via delle Robinie, 19 (Zona Ind.)
20024 GARBAGNATE MILANESE
Tel. 02 9952356 r.a. - Fax 02 99025765
www.ilpasrl.com - clargal@tin.it

Sicurezza Alimentare Rischio listeria. Il rimedio c'e': si chiama HPP



La forza dell'Alta Pressione HPP ITALIA, il partner affidabi e in grado di fornire l'innovativo trattamento iperbarico HPP per i prodotti deperibili

- Brand protection
- Sicurezza h24
- Export no limits

In HPP ITALIA trattiamo i prodotti a pressioni idrostatiche elevatissime (migliaia di atmosfere) inducendo così l'inattivazione batterica: un innovativo processo a freddo grazie al quale gli alimenti, stabilizzati e sicuri, mantengono intatti i preziosi elementi nutritivi ed organolettici. Con la tecnologia HPP (High Pressure Processing) i vostri prodotti possono aumentare la loro shelf life in tutta sicurezza!

Siamo stati i primi in Italia ad offrire il trattamento ad Alta Pressione conto terzi e ne garantiamo la massima riservatezza. Scoprite le potenzialità straordinarie di HPP (High Pressure Processing) prenotando i vostri test gratuiti su **hppitalia.it**

HPP ITALIA FOOD SAFETY

GOGLIO®
THE PACKAGING SYSTEM

fill good stay fresh

CIBUSTEC
22|25 OCT.2019 | PARMA | ITALY

Hall 5 | Stand B018

www.goglio.it

fres-co®
ASEPTIC SYSTEM

Da INTERROLL i mototamburi ideali per l'industria alimentare

Interroll, leader mondiale nella componentistica per il motion e l'intralogistica, ha recentemente presentato una nuova versione del suo mototamburo oil-free ed ha introdotto un nuovo mototamburo sincrono per trasportatori a nastro, tra i più potenti al mondo.

"I nostri mototamburi supportano gli integratori di sistemi e i OEM nella realizzazione di soluzioni di trasporto potenti, compatte e a basso consumo energetico", commenta Claudio Carnino, direttore commerciale e country speaker di Interroll Italia. "Per la realizzazione dei nuovi mototamburi sincroni, che aggiungono classi di prestazione più elevate alla nostra gamma di prodotti, gli ingegneri Interroll hanno unito il loro know-how tecnologico alle conoscenze delle necessità dei clienti. Grazie a questi nuovi prodotti, i clienti Interroll potranno sviluppare nuovi utilizzi intralogistici fle sibili ed efficienti." I mototamburi Interroll senza olio si basano sulla nuova e migliorata Interroll Drum Motor Platform, già sul mercato dal 2017. I mototamburi sincroni senza olio sono per loro natura molto efficienti, il che signifi a meno perdite di calore ed una più elevata densità di potenza, contrariamente ai drum motor asincroni, che sono soggetti a surriscaldamento e riduzione della potenza e quindi alla perdita di coppia.

Nessun problema di perdite nei processi di produzione sensibili

I produttori del mondo del food che devono rispettare severe restrizioni per quanto riguarda le possibili contaminazioni degli alimenti nel processo di produzione si avvantaggiano da questa nuova opzione.

I drum motor senza olio possono essere utilizzati per qualsiasi applicazione in cui la cinghia si muove lentamente cioè quando il processo di produzione avviene per fasi e la precisione è di fondamentale impor-

tanza, ad esempio nella porzionatura e taglio. Il mototamburo oil-free rende più sicuro l'intero flu so di produzione poiché elimina qualsiasi potenziale rischio di contaminazione dall'olio. Funziona ottimamente a basse temperature, spesso necessarie nel settore della produzione alimentare. In alcuni comparti, quali ad esempio la lavorazione del pesce, l'European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) raccomanda l'utilizzo di motori oil-free.

Un nuovo mototamburo sincrono per trasportatori a nastro

L'azionamento, con una potenza collaudata fino a 1,1 kilowatt, vanta un momento torcente particolarmente elevato e una forza di tensione del nastro molto potente, risultando così particolarmente adatto per alte portate di materiale trasportato.
Il nuovo motore consente una velocità del nastro fino a 3,34 metri al secondo, così da superare senza fatica anche rampe di accelerazione e di decelerazione ripide.
L'azionamento è realizzato completamente in acciaio inossidabile, e costituisce così una soluzione ideale per l'industria alimentare, che deve rispettare standard igienici elevatissimi. Rispetto alle soluzioni con motoriduttori tradizionali, i tempi di pulizia e di disinfezione sono ridotti fino al 30 percento.
La fabbricazione e il design dell'azionamento, che è completamente chiuso, rispettano la direttiva EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group) e per rispettare anche i requisiti più severi, vengono utilizzati materiali certifi ati secondo le direttive USDA/FDA e il regolamento europeo (CE) 1935/2004.

www.interroll.it

Le soluzioni Interroll per **l'industria alimentare**

Portiamo igiene, affidabilità e risparmio energetico al vostro servizio. Da 60 anni forniamo rulli, motori e convogliatori per la lavorazione e l'imballaggio dei prodotti alimentari. E oggi con Interroll Lifetime Service, i tuoi macchinari saranno sempre al top.

Contattaci per saperne di più.

INSPIRED BY EFFICIENCY INTERROLL®

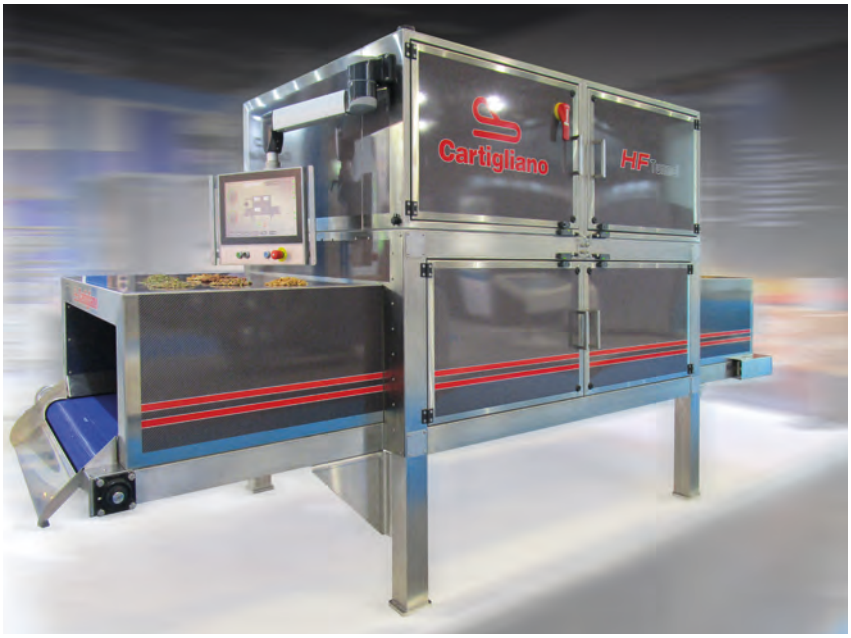
interroll.it

OFFICINE DI CARTIGLIANO SPA: l'obiettivo e' "innovare"

Fin dagli albori OFFICINE DI CARTIGLIANO, il cui core business è la produzione di macchine ed impianti per l'industria conciaria, ha studiato la possibilità di utilizzare tecnologie alternative nel processo di essicazione del pellame conciato umido.

La continua e costante innovazione, ha portato questa realtà ad investire in altri due settori vincenti per l'uomo: l'alimentazione e l'ambiente.

OFFICINE DI CARTIGLIANO ha infatti studiato e brevettato un sistema rivoluzionario nell'ambito della PASTORIZZAZIONE e STERILIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI, raggiungendo importanti risultati nel trattamento termico di cibi liquidi e semiliquidi, come le bevande vegetali, succhi di frutta e cubettati, marmellata e confetture, sughi e creme di verdura, latte e derivati del latte, formaggi freschi spalmabili, miscele gelato, uova liquide, e tanto altro.



VANTAGGI DEL RISCALDAMENTO A RADIOFREQUENZA SUI PRODOTTI ALIMENTARI

La sterilizzazione a temperature nettamente inferiori di quelle tradizionali, produce un sensibile miglioramento nelle qualità organolettiche del prodotto trattato, grazie al minor degrado termico.
È ciò che avviene con la tecnologia a RADIO FREQUENZA CARTIGLIANO. Ne consegue una shelf-life più lunga del prodotto e caratteristiche sensoriali ed olfattive davvero uniche. Il riscaldamento avviene in modo istantaneo (50° Δt in 0,2 secondi) e raggiunge tutta la massa del prodotto, uniformemente e senza le differenze che si hanno nel riscaldamento laminare.

Inoltre, il minor deposito di residui nell'impianto, permette una notevole riduzione dei lavaggi altrimenti necessari: ne deriva una maggiore produttività dell'impianto stesso. Inoltre è semplice integrare la tecnologia a RADIO FREQUENZA CARTIGLIANO negli impianti di vecchia concezione, senza doverli sostituire.

E L'AMBIENTE?

Il secondo segmento in cui Cartigliano ha investito è quello ambientale ed il suo start-up è nato dal desiderio di dare risposta all'esigenza di alcuni clienti che richiedevano la costruzione di essiccatoi per fanghi da depurazione che dessero risultati simili agli essiccatori per pelli.

È nato così l'**ESSICATORE EFT CARTIGLIANO**, che asciuga il prodotto in ingresso portandolo ad un'umidità residua del 10÷15%: questo permette di avere una riduzione del peso del prodotto in entrata superiore al 70% ed una diminuzione del volume del 50÷60%.

In un periodo storico nel quale le discariche sono sature e non sono più in grado di ricevere altri rifiuti l'installazione di un impianto di ESSICATORE EFT CARTIGLIANO permette alle aziende una gestione intelligente, economica e compatibile con l'ambiente. L'EFT è costruito per eseguire l'essiccazione di materiali quali fanghi di depurazione civile ed industriale disidratati, deiezioni animali e biomasse.

Grazie ad una tecnologia assolutamente innovativa di essiccazione, l'impianto è in grado di evaporare l'acqua dal rifiu o e di ridurre la massa ed il volume dello stesso, abbassando così drasticamente i costi di gestione e di smaltimento.

Non si tratta solo di un sistema in grado di ridurre i costi, ma anche e soprattutto di risolvere un problema ambientale legato al trasporto ed alla gestione dei rifiuti. Gli stessi reflui, tramite tale processo essiccativo, possono essere valorizzati, riutilizzati e trasformati in un nuovo sotto prodotto. La tecnologia EFT è estremamente innovativa: a differenza di quanto esiste in commercio, la trasmissione del calore avviene sostanzialmente per convezione e non per irraggiamento, privilegiando la velocità rispetto alla temperatura dell'aria di essiccazione. Questo perché si utilizza energia primaria di bassa qualità (acqua a 80÷85°).

Per aumentarne la superficie di scambio termico e impedire la formazione di polveri durante l'essiccazione, il materiale, prima di entrate nell'EFT, viene estruso e disteso uniformemente con movimento brandeggiante sull'intera larghezza di lavoro della macchina.

La riduzione del carico inquinante dei fanghi di risulta degli impianti di depurazione rappresenta oggi una delle priorità in campo ambientale.

L'obiettivo di Cartigliano?

Cercare una soluzione che possa soddisfare gli utilizzatori finali, creare impianti personalizzati, progredire nella ricerca di tecnologie sempre più affidabili, dai bassi consumi e che rispettino l'ambiente.

www.cartigliano.com

Cartigliano

DE.SCO. ENGINEEERING S.R.L.

De.Sco. Engineering, con l'esperienza più che decennale dei suoi fondatori, è in grado di offrire le migliori soluzioni per tutte le esigenze del Cliente, dalle strutture per il magazzino, al negozio e all'ufficio, garantendo sicurezza, funzionalità e qualità ad ogni esigenza di stoccaggio.

Il nostro punto di forza è l'ufficio progettazione, che coniuga l'estetica alla funzionalità, ottimizzando gli spazi di lavoro nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia.

La selezione accurata dei materiali e l'impegno costante nella ricerca del prodotto ci hanno permesso di divenire un punto di riferimento al quale si rivolge il Cliente preparato per soddisfare le proprie esigenze.
L'azienda dispone inoltre di un magazzino con materiali in pronta consegna, garantendo al cliente anche il servizio chiavi in mano e post-vendita grazie al personale specializzato per i montaggi e le verifiche periodiche per il mantenimento in stato ottimale delle strutture.

L'azienda è in grado di offrire la propria competenza sotto forma di prodotti come:

- Scaffalature leggere: completate da una vasta gamma di accessori sono ideali per archivi, negozi e magazzini a portata medio-bassa;
- Scaffalature portapallet: che rispondono con solidità, stabilità e versatilità sia in termini di soluzioni, con basi mobili e strutture a gravità, che di geometria, con misure personalizzabili e accessori disparati, a qualsiasi necessità di carico sia per peso che per volume; siamo in grado di progettare anche soluzioni antisismiche nel rispetto delle normative e della massima serietà e sicurezza;
- Strutture Drive-in: per il massimo sfruttamento degli spazi con l'eliminazione di buona parte di corridoi di manovra, per quei magazzini che ospitano merce a bassa rotazione;
- Strutture Cantilever: per le necessità di carico di quegli elementi lunghi e ingombranti come tavole, profilati, tubi o bar e;
- Soppalchi e passerelle: strutture realizzate in acciaio strutturale in carpenteria o tramite l'utilizzo di scaffalature, sono facilmente montabili, smontabili ed ampliabili; completate da scalinate su misura e rifini e a discrezione del cliente in base alle necessità; sempre nel rispetto delle normative e certifi ate;
- Arredo metallico: un ampia gamma di soluzioni per armadietti spogliatoio, archivi e porta utensili, tutti verniciabili e realizzati con materiali durevoli e di qualità.

La nostra capacità di offerta è sempre a disposizione del Cliente preparato che vuole un prodotto funzionale, sicuro, durevole e di qualità; grazie al personale disponibile e competente che può supportare la Vs. scelta e quella di chi, magari per la prima volta, si avvicina al mondo delle strutture di stoccaggio.

www.descosrl.com

CUSTOMIZED END-OF-LINE SOLUTIONS

| ENGINEERING | NASTRI TRASPORTATORI | SOLUZIONI E MACCHINE PER LA MOVIMENTAZIONE |
| SYSTEM INTEGRATOR | AUTOMAZIONE | RETROFIT E ASSISTENZA TECNICA |

SFUSI, CONFEZIONATI, INCASSATI: MOVIMENTIAMO I TUOI PRODOTTI ALIMENTARI IN QUALSIASI CONDIZIONE

Lonato d/Garda (BS)
T. +39 030 9913853
info@prltecnosoft.it
www.prltecnosoft.it

ITALSIA SRL: derattizzazione, disinfestazione e dissuasione volatili

ITALSIA S.r.l. è un'azienda di Padova specializzata nei servizi di derattizzazione, disinfestazione e dissuasione volatili e che ha raggiunto numerosi traguardi nella lotta agli infestanti.

Dal 1980 opera con successo nel settore delle disinfestazioni, sia in ambito pubblico che privato, principalmente nel nord Italia; attualmente gestisce i piani di pest management in numerose aziende soggette alle normative H.A.C.C.P. nella filie a alimentare e ha acquisito negli anni una straordinaria esperienza in merito alle problematiche igienico-sanitarie di questo settore.

ITALSIA è molto attenta al raggiungimento di elevati standard di qualità, per questo ha ottenuto la certifi azione ISO 9001 (sistema di gestione della qualità) e ha conseguito altre due importantissime certifi azioni: la OHSAS 18001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza e della salute sul lavoro e la UNI EN 16636, riguardante il sistema di gestione del pest management.

Ogni episodio di infestazione incontrato, è per ITALSIA stimolo continuo al miglioramento, così da poter affrontare e risolvere le problematiche future legate a tali eventi nel migliore dei modi e con il minore impatto ambientale possibile.

ITALSIA è in grado di fornire un servizio specifi o e calibrato sulle reali problematiche e sulla tipologia di attività e di ambienti produttivi del cliente, mettendo a disposizione tutta la grande esperienza acquisita in quarant'anni di attenta ricerca e di studi nel campo delle infestazioni.

La struttura aziendale di ITALSIA vede alla sua guida, fin dalle origini, il Perito Chimico Aldo Bassi che, grazie alla grande esperienza già accumulata in precedenti attività nel settore della disinfestazione e alle sue capacità imprenditoriali, è riuscito in pochi anni a trasformare una piccola azienda, in una delle principali ditte di disinfestazioni del nord-est e successivamente in una realtà a livello nazionale.

A coadiuvare il lavoro del fondatore vi sono un affia ato reparto tecnico e progettuale (che assolve a svariate funzioni che vanno dalla gestione dei clienti e dei fornitori, agli importanti ruoli di coordinamento operativo) e un ufficio amministrativo che gestisce la contabilità aziendale; tutto il personale è composto da figure di pluriennale esperienza.

Il cuore pulsante di ITALSIA è formato naturalmente dai tecnici di-

sinfestatori, che si muovono quotidianamente sul territorio e che svolgono le attività di monitoraggio e di disinfestazione; tutti i tecnici hanno grande esperienza e vengono formati per poter affrontare e risolvere qualsiasi tipo di infestazione. Il personale tecnico di ITALSIA partecipa infatti periodicamente a corsi di formazione organizzati sia dalle principali aziende fornitrici di biocidi, che dalle associazioni di categoria, mantenendo sempre alto il livello di aggiornamento e di preparazione.

ITALSIA si avvale anche di personale esperto in entomologia che svolge funzioni di supporto tecnico-scientifi o, in particolare nell'identifi azione e nello studio degli insetti infestanti, della loro biologia, dei fattori di rischio e dell'attuazione dei protocolli di intervento, in modo da garantire un servizio altamente qualifi ato e costantemente aggiornato.

La partecipazione del personale di ITALSIA a seminari, congressi e convegni di livello nazionale e internazionale, permette all'azienda la costante formazione su tutte le tematiche e le novità riguardanti il mondo del pest control e quindi, di conoscere e utilizzare tutte le attrezzature e i prodotti più innovativi ed effi aci nella lotta agli infestanti, così da ottenere i migliori risultati nel massimo rispetto dell'ambiente.

ITALSIA da qualche anno utilizza il programma gestionale Byron, una piattaforma digitale dedicata ai servizi di pest-management attraverso la quale è stato possibile abbandonare l'utilizzo dei report cartacei snellendo e sveltendo le fasi burocratiche dei servizi.
Il portale digitale con un semplice accesso, che prevede l'utilizzo di "nome utente" e password, permette ai clienti di visualizzare e scaricare in tempo reale tutti gli interventi e le informazioni necessarie come per esempio le planimetrie, le schede tecniche, le schede di sicurezza, e tutta la documentazione richiesta per affrontare in modo corretto ed effi ace un audit o una ispezione.

ITALSIA è proprietaria di diversi brevetti esclusivi legati alla gestione degli infestanti.

ITALSIA è disponibile ad eseguire sopralluoghi gratuiti e a produrre preventivi per i servizi di pest control in abbonamento annuale, tenendo conto delle specifiche richieste del committente, al fine di soddisfare le più svariate esigenze della clientela operante nel settore alimentare e rispondendo con efficacia, tempestività e professionalità ai fini di garantire un risultato d'eccellenza.

www.italsia.com

lab-go – Unlock your products security

Avere la certezza sull'autenticità dei prodotti acquistati è uno dei fattori maggiormente ricercati dai consumatori. La contraffazione inoltre procura danni non solo al sistema produttivo, all'immagine del Made in Italy e all'economia del Paese, ma presenta ripercussioni negative anche nella vita dei singoli cittadini e delle famiglie, in termini di sicurezza sociale, rischi per la salute, riduzione delle opportunità di lavoro e molto altro.
lab-go tutela dal rischio di contraffazione e garantisce la tracciabilità del prodotto dal momento in cui lascia la linea di produzione al momento in cui viene attivato dall'utente. Infatti i codici lab-go viaggiano in modalità "disabled". Solo il rivenditore autorizzato dal produttore potrà attivare il lotto contenente i prodotti con i relativi codici. Questa caratteristica protegge i beni durante il trasporto, per smarrimento o furto.

Semplicità di utilizzo ed elevata sicurezza

La tecnologia lab-go offre un elevato livello di sicurezza mediante:

- Protezione del QR code cromatico grazie ad una pellicola con tecnologia coprente che certifi a l'attivazione del QR code non appena viene rimossa grazie ad un sistema di stampa digitale.
- Scansione del QR code tramite fotocamera dello smartphone. Non verrà richiesto il download di alcuna applicazione dagli store digitali.
- Certifi azione di autenticità direttamente dal produttore. Nessun intermediario potrà interagire con lab-go senza precluderne l'integrità.

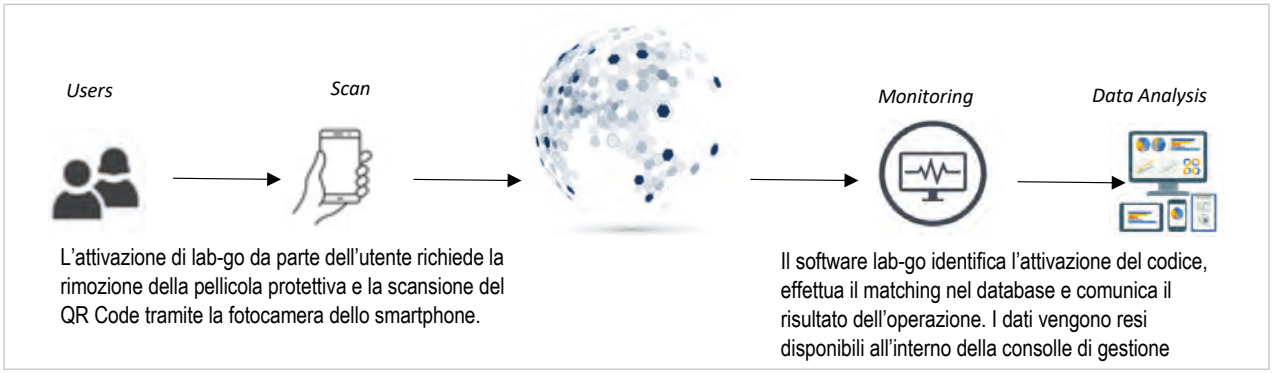
Analogico e digitale connessi in un'unica soluzione

lab-go è il primo sistema anticontraffazione che connette il mondo digitale al mondo analogico, tutelando la provenienza dei prodotti e fornendo al tempo stesso dati aggiornati in tempo reale grazie alle interazioni degli utenti.

Dalla certificazione del prodotto alla Data Analysis

Con lab-go il produttore potrà proteggere i suoi prodotti dalla contraffazione attraverso una tecnologia di stampa digitale che permetterà di interfacciarsi direttamente con il cliente fina e per garantire l'autenticità del prodotto, e ricevere informazioni disponibili sulla dashboard all'interno dell'area riservata del sito www.lab-go.com relative a data, luogo approssimativo, l'ora della scansione e tutte le informazioni che il produttore vorrà inserire.
Nel messaggio che seguirà l'operazione di scansione è stata integrata una sezione riservata alla customer engagement. Potrai liberamente scegliere se integrare il messaggio di autenticità del prodotto con una campagna di Digital Marketing ed aumentare così la fidelizzazione dei tuoi clienti.

lab-go.com



Impianti e serbatoi in acciaio inox

Dal 1968 impianti e serbatoi per contribuire alla competitività dei nostri clienti

La DizioInoxa srl è leader riconosciuto nel settore dei grandi impianti in acciaio inox per lo stoccaggio, la miscelazione e la movimentazione in asettico dei succhi di frutta e vegetali. Tra le tecnologie sviluppate ed applicate in decine di impianti in Italia ed all' Estero, si segnalano:

- pastorizzazione e degasazione prodotto dopo spremitura;
- stoccaggio asettico di grandi volumi di succo d' arancio, puree di frutta, succo di pomodoro serbatoi inox sterilizzati a vapore (cap. fino a 150 m3) o per via chimica (cap. > di 150 m3), sotto leggera pressione di gas inerte;
- prelievo, miscelazione asettica o refrigerata del prodotto stoccato prima della spedizione;
- miscelazione e composizione ricette per prodotti "multisucco"

(sale di mescola e sale sciroppi)

- "utilities" di servizio agli impianti: unita' C.I.P. (automatiche, semi – automatiche, manuali, fi se o mobili su carrello, unita' di condensazione vapore su carrello, pompe di trasferimento asettico, centrali frigo.

La DizioInoxa è l'unico "contractor" italiano in grado di progettare, fabbricare, montare e collaudare un grande impianto di stoccaggio asettico per succhi di frutta o vegetali (es. serbatoi da 2.000 m3 per succo di arancio) con impianto di controllo condizioni asettiche.

www.dizioinoxa.it

DIZIOINOXA

Si e' raggiunto un nuovo punto di riferimento nella produzione di prodotti da pasticceria

Esplora la nuova linea, completamente rivisitata, della Rademaker – "Universal Pastry line"

Aumentare l'effi enza della produzione in linea e ideare un design igienico-sanitario di alto livello sono stati i due fattori principali che il reparto Ricerca e Sviluppo della Rademaker ha portato a un nuovo livello durante la fase di di progettazione. Queste soluzioni sono state discusse ed esaminate con alcuni clienti chiave. Il risultato di questo intenso processo di ricerca ha portato alla creazione di una nuova linea di produzione di pasticceria completa, unica e altamente efficien e con il minor costo di proprietà possibile. Non è quindi una sorpresa se il mercato dei prodotti da forno ha accolto la linea "Universal Pastry" della Rademaker a braccia aperte.

Tool Assistant

La Rademaker ha progettato uno speciale Tool Assistant per semplifi are le operazioni di funzionamento e le sostituzioni dei componenti. Il Tool Assistant comprende una lista cronologica di tutti gli strumenti. È possibile salvare le configu azioni e le informazioni sui vari strumenti, permettendo così una facile riproduzione di impostazione.

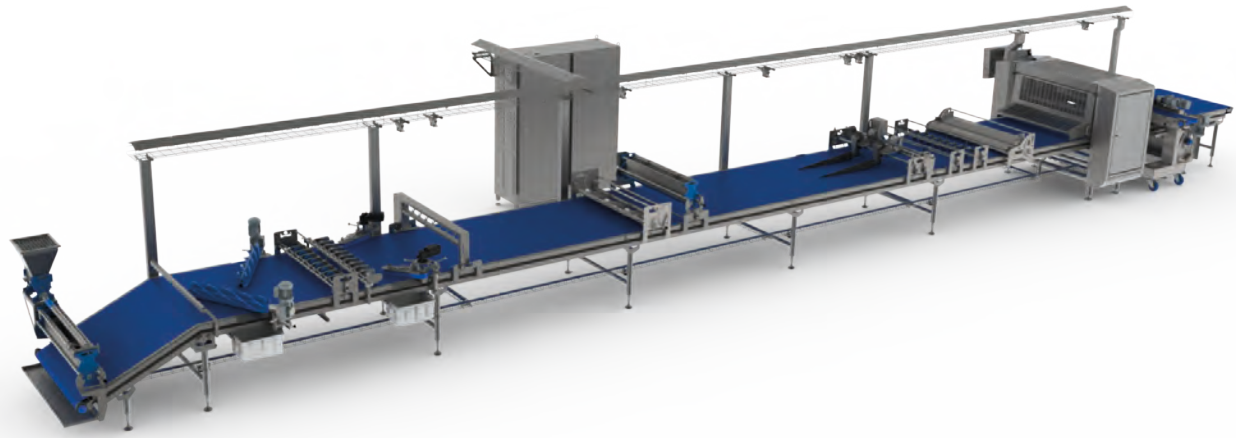
Tutti i dati riguardanti la linea e gli strumenti utilizzati possono essere esportate dal pannello di controllo direttamente su un tablet o una stampante. Per rendere il Tool Assistant ancor di più facile utilizzo, dei pop-up sul pannello di controllo aiutano a capire le impostazioni.

Design Igienico

La linea Universal Pastry è realizzata seguendo i più elevati standard di progettazione igienica Rademaker. Queste linee guida derivano direttamente da vari requisiti di alta qualità per l'igiene e la pulizia, come le norme GMA e i criteri EHEDG. Con eccellenti finitu e di superficie, superfici inclinate, angoli smussati, materiali approvati dalla FDA, cerniere e bulloni ridotti al minimo e numerosi altri elementi, la linea della Rademaker è in grado di soddisfare le più elevate esigenze per l'igiene industriale.

L'eliminazione di incavi, cavità e angoli morti aiuta a raggiungere questo obiettivo. La struttura aperta della macchina consente una facile pulizia senza ridurre la sicurezza dell'operatore. I sollevatori di cinture e i tiranti retrattili sono facilmente accessibili per la pulizia e il controllo.

Oltre all'eccellente qualità del prodotto e al suo essere a zero rischio di contaminazione, i miglioramenti di cui sopra comportano un minor tempo di pulizia, un au-



mento del tempo di produzione e una manutenzione estremamente ridotta. Inutile dire che questa nuova linea di produzione Rademaker è completamente progettata e approvata per il wet cleaning, sistema introdotto dalla Rademaker oltre 25 anni fa.

Funzionalità

La linea di produzione presenta angoli smussati e grate di copertura completamente aperte su entrambi i lati delle unità. L'ottimizzazione degli spazi fra le stazioni di lavoro permette una facile accessibilità. Gli strumenti applicati alla macchina sono montati utilizzando dei distanziali, che sono posizionati a una distanza minima di 2.5 cm per ragioni di pulizia. La sicurezza generale è garantita grazie all'applicazione di chiusure di sicurezza. Leggere coperture di sicurezza con maniglie permettono manovre ergonomiche.

Efficienza e funzionalità

La configu azione generale della nuova linea Universal Pastry della Rademaker è stata progettata per un'elevata efficienza produttiva. Strumenti facilmente rimovibili, parti di ricambio ridotte e altre diverse opzioni riducono al minimo le operazioni di pulizia.

Igienizzazione

L'igienizzazione della macchina viene effettuata utilizzando cuscinetti lubrifi ati a vita o non lubrificati in tutta la zona di produzione. I motori ad azionamento diretto sono posizionati al di fuori della zona di produzione, per quanto possibile. Tutti i motori contengono lubrifi anti H1 idonei al contatto con alimenti, il che comporta un rischio zero per la contaminazione da lubrifi azione.

Al di fuori dell'area di produzione vengono applicati dei cuscinetti sigillati che possono essere lubrifi ati durante o dopo il processo di produzione. I rulli delle stazioni di riduzione si mantengono puliti in quanto dotati di raschiatori a prova di usura, che sono stati approvati dopo numerosi e rigidi test. Per ottenere una superficie facile da pulire, la macchina viene realizzata con angoli smussati, tubi, condotti, superfici angolate e una finitu a liscia (Ra ←0,8) nella zona di produzione.

Conclusioni

Con la nuova linea Universal Pastry della Rademaker, i panific (semi) industriali possono produrre tutti i tipi di dolci e prodotti laminati di qualsiasi forma e dimensione, riempiti e non.

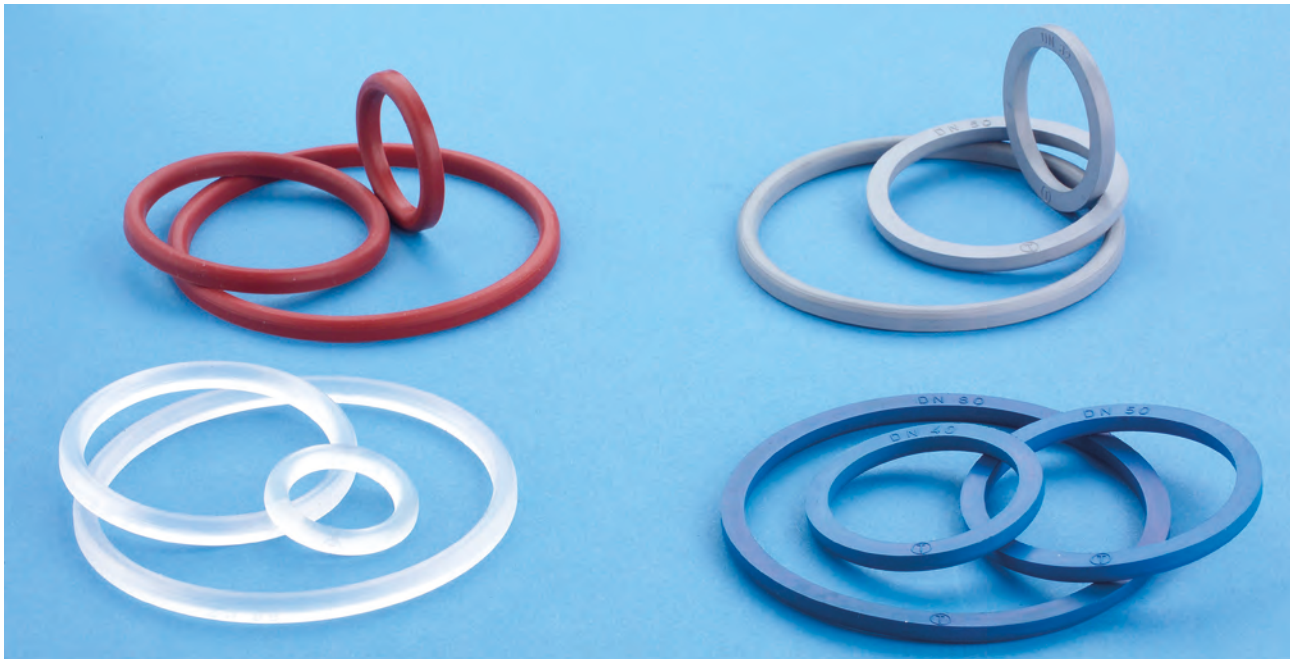
Una signifi ativa riduzione dei costi di proprietà viene raggiunta grazie a numerosi miglioramenti, quali l'efficien e cambiamento di strumenti, una manutenzione minima e un funzionamento intuitivo semplifi ato. Oltre a questo, il design igienico della macchina viene portato a un nuovo livello.

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

www.rademaker.com

È specificata la corretta posizione degli strumenti così l'operatore sa esattamente dove posizionare lo strumento sulla linea

CENTRO GUARNIZIONI TIGER SRL



Il Centro Guarnizioni Tiger srl, fondata nel 1961 a Milano, è un produttore di articoli tecnici in NBR - EPDM - VITON® - SILICONE LSR - NEOPRENE - FLUOROSILICONE – PARA e PTFE.
L'azienda, certifi ata ISO 9001:2015 e operante con metodo produttivo GMP, è in grado di realizzare articoli da disegno o campione, affian ando il cliente in tutto il suo percorso. Dall'idea iniziale del prodotto, con una consulenza tecnica, passando per la produzione dello stampo pilota/produzione, grazie al vasto reparto per la realizzazione delle attrezzature, fino ad arrivare allo stampaggio e al conseguente prodotto fini o attraversando l'ampliato settore finitu e. Nel caso di articoli tecnici in gomma, C.G. Tiger srl, è in grado di consigliare il cliente dall'iniziale studio della mescola tecnica a misura delle diverse esigenze, fino alla produzione stessa grazie all'esteso reparto di produzione di materie prime.
La produzione di articoli tecnici spazia tra prodotti per il settore tecnico, alimentare, elettronico, farmaceutico, medicale, zootecnico, illuminotecnico, articoli co stampati elastomero/metallo e molto altro... grazie alle materie prime con conformità e certifi azioni FDA / 3 A / 1935 2004 / decreto Italiano / conformità per prodotti alimentari Moca e molto altro a seconda dei vari settori. Non solo produttore di articoli a disegno/campione, ma anche di prodotti standard come O-ring, guarnizioni per raccorderia DIN 1851 – CLAMP TC 2852 – CLAMP TCL - GAROLLA, guarnizioni a labbro, tubi, tondi, lastre e antivibranti sempre in pronta consegna grazie ad uno stock di oltre 2.000 mq e ad un rapido approntamento tramite sistema bar-code.
Esperienza, tecnologia e qualità.
Da oltre 58 anni, attraverso tre generazioni, qualità e produzione Italiana.

SAREMO PRESENTI AL
SIMEI - FIERA MILANO RHO
PAD. 11 - STAND S31

www.tigerguarnizioni.com
info@tigerguarnizioni.com

Una panoramica sulle linee produttive TONELLI

Le linee MultiCake Tonelli sono totalmente automatizzate, dalla miscelazione degli ingredienti al confezionamento. Sono progettate per garantire al cliente un'eccellente standardizzazione e un'alta qualità del prodotto fini o.

Ogni linea è in grado di produrre diversi tipi di prodotti, cambiando semplicemente le impostazioni: merendine a due o più stati, swissroll e miniroll, torte, cupcake, chiffon cake, "mamon", fig bar, chou o eclair.

Una singola linea può ospitare stazioni diverse per produrre prodotti diversi e in questo modo è possibile raggiungere un'alta fle sibilità, dal momento che il banco di lavorazione può arrivare ad ospitare sette stazioni sollevabili, specifiche per ogni tipo di prodotto, per una lunghezza totale di 25 metri massimo. È anche possibile avere soluzioni sviluppate su due piani.

Una configu azione tipica di una linea semplice per merendina a due strati, per esempio, è così composta: preparazione impasto (miscelatore, serbatoio di stoccaggio e aeratore continuo), dosaggio impasto, forno, nastro di raffreddamento aereo, taglio longitudinale, bagnatura, preparazione crema (miscelatore, serbatoio di stoccaggio e aeratore continuo oppure scambiatori di calore), farcitura, stazione di sovrapposizione, taglio trasversale, decorazione o ricopertura, imballaggio.

Le dimensioni o le forme richieste vengono realizzate attraverso diversi sistemi di taglio: il taglio longitudinale dà la giusta larghezza al prodotto ed è costituita da una serie di lame circolari montate su un albero rotante intercambiabile; la taglierina trasversale determina la lunghezza totale del prodotto con un movimento di taglio specifi o per ogni tipo di prodotto; il punzone è in grado di estrarre forme speciali dal foglio di pan di spagna farcito (albero, esagono, cuore, rombo, ecc.) e la piastra con le lame sagomate può essere facilmente sostituita per il cambio formato; il cutter robotico, consente tagli combinati, con geometria diversa, anche ad alta velocità, con alte prestazioni.

La decorazione delle torte può essere realizzata prima della messa in forno, quando il disegno deve essere integrato all'interno del dolce stesso (a rombi, sinusoidale, combinato, tigrato, a macchie, griglia, ecc.), o successivamente, quando la decorazione dev'essere superfici - le (grani o scaglie, glassa, pezzi di cioccolato); in questo caso si consiglia una ricopertura di cioccolato così da garantire che la decorazione non si sposti.

I clienti spesso chiedono un'integrazione su una linea esistente di nuove stazioni per nuovi prodotti o di soluzioni per guadagnare spazio all'interno del loro sito produttivo. La più importante personalizzazione però è la preparazione delle ricette, in funzione di ingredienti particolari (proteine vegetali, farina senza glutine, grassi non idrogenati, ecc.) o di specifiche caratteristiche ambientali (clima molto umido o secco) o magari rispetto a ben precisi risultati nella produzione, in termini ad esempio di miglioramento della shelf-life o della qualità organolettica del prodotto.

Ecco perché Tonelli ha sviluppato una grande competenza nella consulenza dedicata ai clienti in merito a queste esigenze, con un team di tecnologi alimentari che intervengono con indicazioni precise sui parametri della ricetta, sulle impostazioni delle camere bianche e sull'analisi organolettica e di durata del prodotto.

Il team Tonelli sarà presente al Gulfood Manufacturing di Dubai, dal 29 al 31 ottobre: padiglione 6 stand D6-28.

Per maggiori informazioni:
www.tonelli.it

Tonelli Group SpA

TONELLI
food technologies

Come la tecnologia a radiofrequenza sta rivoluzionando il processo di scongelamento

STALAM ha realizzato la più innovativa ed avanzata soluzione a Radiofrequenza per lo scongelamento rapido di pesce, carne, frutta e verdura che risolve molte – se non tutte - le problematiche connesse ai metodi di scongelamento tradizionali: trasferimento di calore molto lento, sgocciolamento, proliferazione microbica.

La tecnologia Stalam trasferisce rapidamente energia direttamente al cuore del prodotto, sviluppando calore in modo endogeno. Il prodotto viene sistemato sul nastro di trasporto dell'impianto e viene condotto attraverso l'unità (tunnel) di trattamento RF, passando tra le piastre metalliche (elettrodi) che costituiscono il sistema di applicazione dell'energia. Sottoposte al campo elettromagnetico, le molecole polari - principalmente dell'acqua - contenute nel prodotto subiscono un effetto vibrorotazionale che causa dissipazione di energia sottoforma di calore, quindi la temperatura interna del prodotto si innalza in modo rapido ed uniforme, indipendentemente dalle dimensioni, peso, densità e conducibilità termica del prodotto stesso. La rapidità del trattamento e la quantità di energia trasferita al prodotto sono accuratamente controllati mediante modulazione del voltaggio applicato tra gli elettrodi e della velocità del nastro di trasporto.

Gli scongelatori STALAM RF si sono diffusi rapidamente nel mercato in brevissimo tempo grazie agli enormi benefici che omportano.

STALAM
Radio Frequency Equipment

- lo scongelamento è ottenuto in minuti piuttosto che ore o giorni, anche per prodotti in blocchi di notevoli dimensioni e, se necessario, all'interno delle confezioni utilizzate per lo stoccaggio (scatole di cartone, sacchetti di polietilene, ecc.)
- la velocità ed uniformità del processo minimizzano tutti i fenomeni di degradazione del prodotto
- previene la perdita di liquidi, il deterioramento delle proprietà chimiche, fisiche e organolettiche, proliferazione microbica. E quindi le caratteristiche qualitative sono preservate al meglio
- la superficie di stabilimento da destinarsi al processo di scongelamento, così come i relativi costi energetici, possono essere ridotti drasticamente rispetto ai sistemi tradizionali
- il processo può essere condotto in continuo consentendo notevoli vantaggi logistici nella movimentazione del prodotto, nel flu so di lavorazione, nella programmazione della produzione, che può essere realmente gestita secondo criteri "just-in-time" (ordini improvvisi non previsti nel programma di produzione, variazioni di ordini in corso di esecuzione, ecc.)

Grazie ai notevoli benefici forniti, lo scongelamento a RF presto si affermerà come la tecnologia per eccellenza in questo tipo di processo per i produttori alimentari in cerca di alta qualità e sicurezza.
Per saperne di più visita **www.stalam.com**

SCONGELA IN POCHI MINUTI, AUMENTA LA RESA!

VENITE A SCOPRIRE COLDWAVE+ A CIBUSTEC, DIMOSTRAZIONI GIORNALIERE ALLE 11 E ALLE 15!

stalam.com

CIBUSTEC
The International Food Processing & Packaging Exhibition from the heart of the Italian Food Valley
22 25 OCT.2019 | PARMA | ITALY

HALL 6
STAND C026

STALAM
Radio Frequency Equipment

TSC Auto ID lancia una serie innovativa di motori di stampa

Piu' veloce, affidabile e programmabile! Soluzioni di marcatura ottimizzate con il nuovo meccanismo di stampa di TSC Auto ID

TSC Auto ID è orgoglioso di presentare il suo modulo di stampa innovativo e programmabile PEX-1000.

La nuovissima serie combina un meccanismo di stampa di precisione con un'elettronica ad alte prestazioni, che include un'ampia varietà di sensori moderni per produrre etichette fino a 18 pollici al secondo - la velocità di stampa più elevata della sua categoria.
In totale, sono sei stampanti a trasferimento termico disponibili. I modelli a destra e sinistra a 203 dpi PEX-1120 e PEX-1220 possono stampare etichette di alta qualità con risoluzione di 203 dpi a velocità massime di 18 pollici al secondo.

La registrazione di etichette di alta precisione supporta etichette di soli 5 mm di altezza. PEX-1130 e PEX-1230 offrono 300 dpi e velocità di stampa fino a 14 pollici al secondo, entrambi i moduli 600 dpi PEX-1160 e PEX-1260 6 pollici al secondo. Tutti i modelli sono dotati di un'enorme memoria flash di 512 MB Flash e 512 MB SDRAM.

L'affidabi e controllo dell'applicazione nel processo di etichettatura del firmwa e TSPL EZD, intelligente e innovativo, di TSC Auto ID è davvero unico nel mercato.

In effetti, PEX-1000 offre tutta la potenza del firmwa e collaudato di TSC, che supporta la compatibilità "pronta all'uso" con i linguaggi delle etichette ZPL e DPL uti-

lizzati in molte applicazioni ''Print & Apply''. Inoltre, il linguaggio di programmazione TSPL può essere utile per acquisire qualsiasi flu so di dati da più fonti, catturare i campi dati necessari e inserirli nell'output dell'etichetta.

I potenti strumenti di programmazione integrati possono sostituire la necessità di hardware aggiuntivo per ridurre in modo signifi ativo i costi.

Il nuovo motore di stampa incorpora una robusta struttura pressofusa, garantendo anni di affidabilità, facilità d'uso e manutenzione conveniente. Il design resistente e affidabi e assicura un percorso dei media stabile per una qualità e una precisione di stampa eccezionali.

La capacità di peel-off potente e all'avanguardia si adatta a varie etichette con larghezza fino a 114 mm e, in particolare, per etichette più piccole in formato 20 x 5 mm.

PEX-1000 di TSC può essere facilmente integrato in sistemi ''Print & Apply'' nuovi o esistenti.

È dotato di una struttura compatibile con bulloni e con un'interfaccia GPIO comunemente usata e un display a colori intuitivo e facile da usare. Inoltre, interfacce USB, parallele e seriali, Ethernet, host USB e moduli 802.11 a/b/g/n wireless e Bluetooth 4.0 opzionali assicurano connettività multipla. Pertanto, la nuova serie è adatta per applicazioni produttive e logistiche o etichettatura farmaceutica e sanitaria dove è necessaria la stampa di etichette ad alta velocità ed elevata richiesta.

L'esclusivo display a colori da 3,5" con menu a 6 pulsanti e l'host USB frontale supportano aggiornamenti one-step per formati di etichette o firmwa e tramite unità USB e tastiera esterna.

Grazie al cassetto nella parte posteriore, gli utenti possono accedere rapidamente per la manutenzione mentre il sistema di unità multimediale modularizzato del modulo di stampa supporta una facile sostituzione.

Ulteriori informazioni:
www.tscprinters.com

LA SOLUZIONE PERFETTA PER APPLICAZIONI DI ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO

- Installazione di oltre 5 milioni di stampanti di codici a barre nel mondo
- Tra i primi 5 fabbricanti di stampanti nel mondo
- Più di 30 anni di attività totalmente incentrati nello sviluppo di stampanti robuste, affidabili e convenienti

La Scelta Più Intelligente per
LE STAMPANTI DI ETICHETTE

TSC
The Smarter Choice.
/// www.tscprinters.com

Esperienza, creativita' e innovazione: le carte vincenti di INCOS STAMPI-NEW PLASTIC

L'esperienza è una dote impagabile in ogni settore, soprattutto in un ambito tecnico come quello dello stampaggio.
Il "made in Italy", invece, è il marchio di fabbrica delle aziende con produzione in Italia, e denota responsabilità verso i materiali utilizzati, verso i lavoratori e verso il rispetto dei parametri di qualità dei prodotti. Sia esperienza che made in Italy sono elementi importanti e riconosciuti anche nel settore degli imballaggi per alimenti, data la loro stretta relazione con la salute dei consumatori. Gli imballaggi per alimenti sono proprio il core business aziendale della divisione New Plastic, by Incos Stampi.
Il consumo di prodotti appartenenti al settore caseario spicca tra l'utilizzo di tutti gli imballaggi in plastica, e il rispetto degli standard in termini di qualità e sicurezza è imprescindibile.
Questo segmento di mercato ha un peso elevato nella produzione e nella vendita di contenitori della realtà di Incos Stampi-New Plastic, che lavora con i maggiori produttori italiani e stranieri, fornendo loro il packaging adeguato ad ogni esigenza. Le fuscelle e i raccoglisiero di Incos-New Plastic, disponibili in differenti misure, soddisfano le esigenze dei clienti del settore caseario e del settore alimentare, siano essi piccole realtà a conduzione familiare o imprese strutturate. Infatti, è possibile per Incos-New Plastic offrire diverse soluzioni e personalizzare anche i prodotti in caso di esigenze specifiche del cliente. Nonostante la produzione di fuscelle e raccoglisiero sia preponderante, ai giorni nostri tutte le aziende operanti nei settori del food e della gastronomia fanno un cospicuo uso di contenitori e vaschette in plastica.
Incos-New Plastic propone un'offerta ampia di vaschette tradizionali di diverse misure e capienza, rispettanti gli attuali standard qualitativi. Ma New Plastic non intende fermarsi mai nella ricerca e nello sviluppo, volendo proporre ai clienti materiali sempre nuovi e in linea con le normative vigenti e con gli sviluppi futuri.

In quest'ambito sono in fase di studio materiali innovativi, biodegradabili e degradabili, che rappresenteranno il futuro del settore, viste anche le recentissime normative in materia.

Oggi la nostra azienda è in grado di proporre vaschette biodegradabili, e intende allargare la sua offerta anche con la produzione di materiali completamente compostabili, includendo nel suo portafoglio anche piatti e vaschette di ogni dimensione, complete di coperchi, oltre a fuscelle e raccoglisiero.

www.new-plastic.it

New plastic
Stampaggio Termoplastici

Digital Relevance nel settore alimentare

Perché è importante e perché bisogna agire in fretta.

Sfruttare al massimo i dati dell'intera filiera, per tutti i partner e i clienti coinvolti. È questo il vero vantaggio strategico nell'industria alimentare nell'intraprendere la trasformazione digitale in cui i dati sono la chiave di tutto. Per essere in grado estrarre reale valore le aziende hanno bisogno di una piattaforma centralizzata che renda la supply chain più intelligente.

Sistemi intelligenti per una maggiore efficienza

L'automazione, la robotica e l'intelligenza artificiale hanno ormai raggiunto l'industria alimentare. Il cambiamento climatico, la popolazione in crescita e l'inquinamento stanno costringendo i produttori ad innovare per aumentare la resa e preservare i margini. Grazie agli strumenti di data intelligence di Cegeka, le aziende agro-alimentari possono ottenere notevoli vantaggi in termini di produttività lungo l'intera catena: gestione del rischio più mirata, ottimizzazione delle coltivazioni, coordinamento dei trasporti e, ultimo ma non meno importante, migliore allineamento tra produzione e domanda prevista.

Inoltre, la produzione e la distribuzione dei prodotti alimentari è fortemente regolamentata. Ecco perché molti produttori hanno bisogno di una visibilità e di un controllo completo sull'intera catena. Hanno anche bisogno di poter agire immediatamente se le circostanze o le normative cambiano. Anche il consumatore finale ha le proprie esigenze: il cibo deve essere fresco, gustoso, sano e venduto ad un giusto rapporto qualità/prezzo.

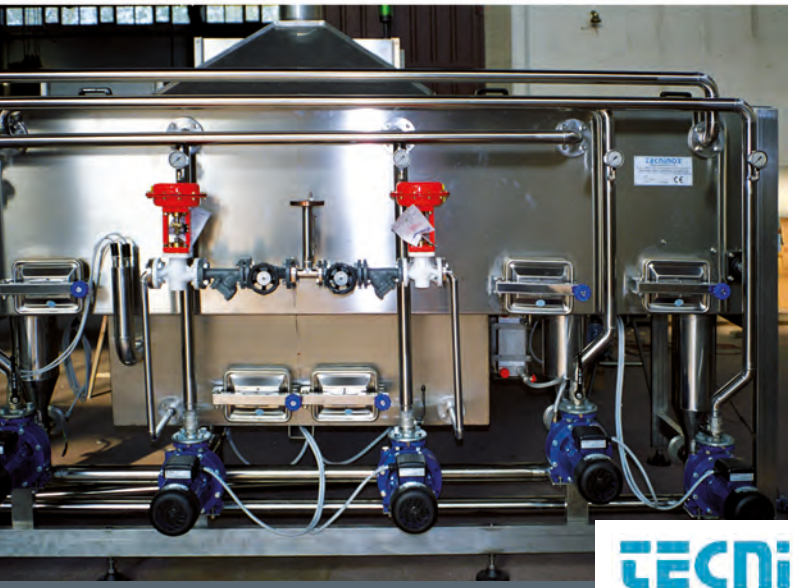
Cegeka fornisce soluzioni ERP e sistemi di smart registration perfettamente integrati, pronti a rispondere alle crescenti richieste di maggiore trasparenza all'interno della catena. La tecnologia Blockchain, inoltre, garantisce tracciabilità e informazioni certe sul prodotto e sulle sue condizioni di conservazione.
Per mettere il cliente al centro le aziende hanno bisogno di una piattaforma totalmente integrata, potente e flessibile. Cegeka mette a disposizione dei propri clienti la suite di Microsoft Dynamics 365 for Food. La soluzione permette di:

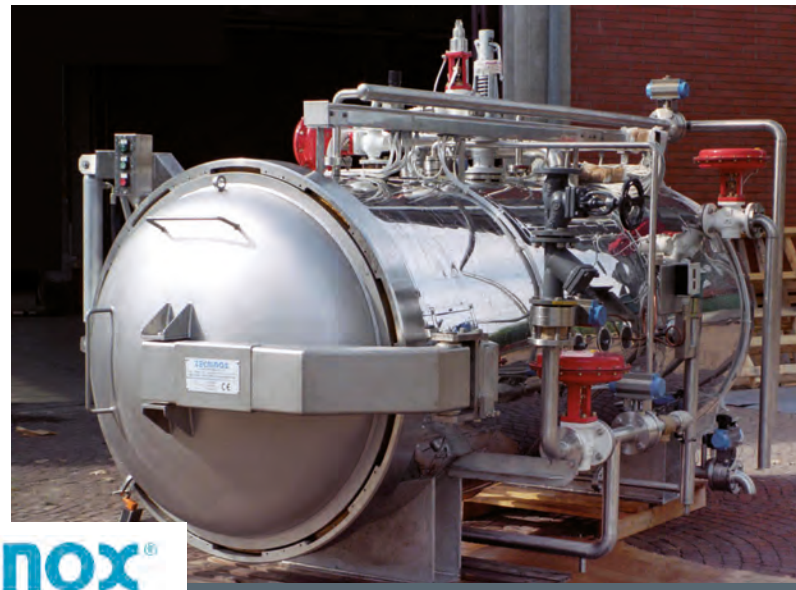
- Supportare una supply chain ampia e complessa, con un occhio ai più piccoli dettagli
- Commercializzare un'ampia gamma di variabili di prodotto, velocemente e con buoni margini
- Estrarre i dati dal cuore della supply chain
- Gestire una efficace Business Insight

Cegeka inoltre, applicando i principi del Design Thinking e del Service Design, aiuta le aziende del settore a fornire esperienze e servizi end-to-end che superino le aspettative delle persone e generino valore. Abbinando un approccio Human Centered per la definizione del servizio all'eccellenza tecnologica di realizzazione e integrazione, Cegeka crea servizi e prodotti digitali attorno all'esperienza offerta alle persone nel reale contesto d'uso.

www.cegeka.it

TECNINOX, macchine su misura per l'industria alimentare e delle bevande





TECNINOX®
macchine per l'industria alimentare

Tecninox costruisce macchine per l'industria alimentare e delle bevande, ed è disponibile a esaminare le necessità del cliente per preventivi ed eventuali forniture. La forza di Tecninox è nel trattamento termico.

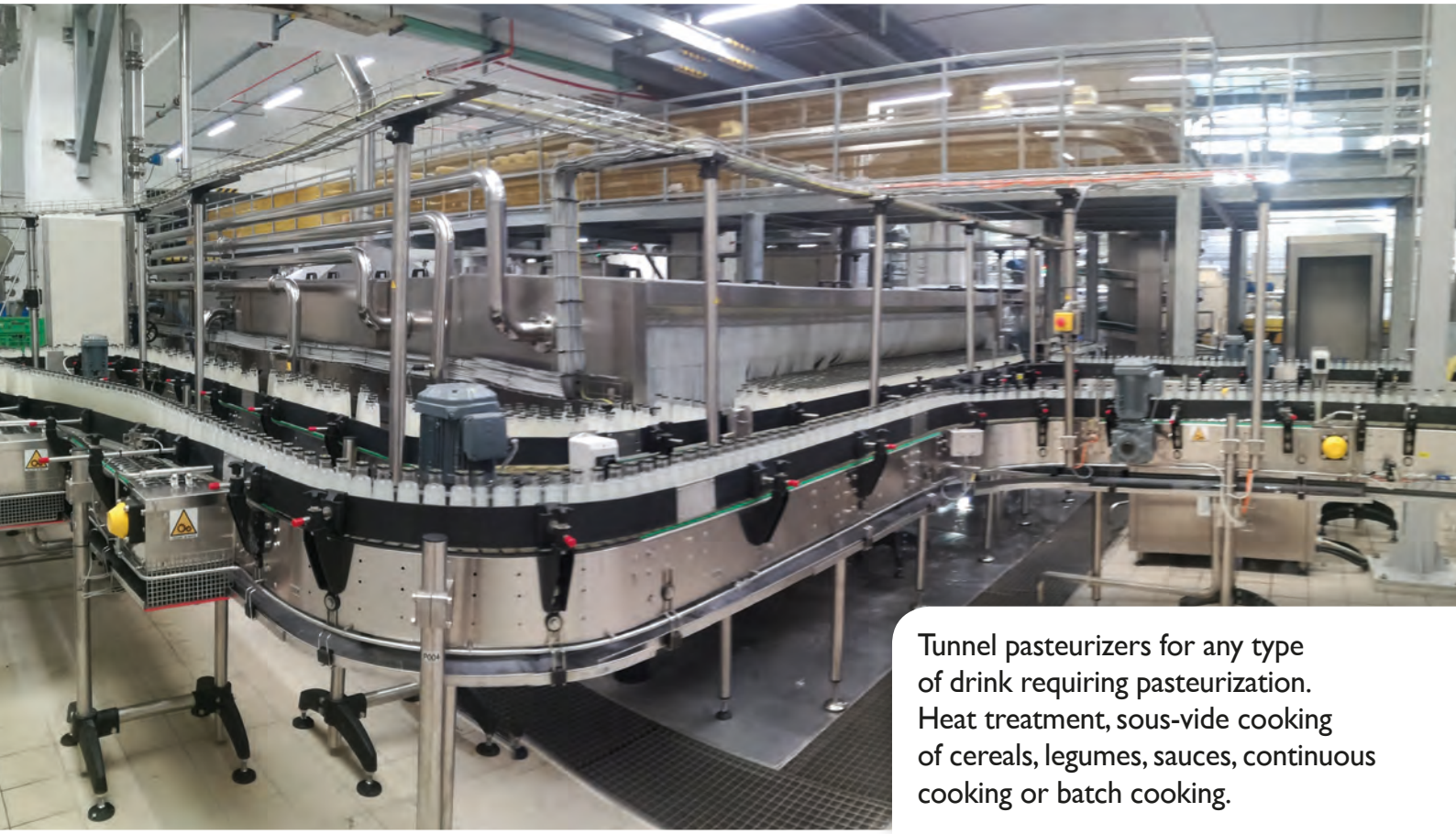
Tecninox produce singole macchine e anche linee complete per la trasformazione della frutta e dei prodotti agricoli. Le macchine di Tecninox sono completamente costruite in acciaio inox e vengono realizzate a seconda delle esigenze del cliente. Alla base del lavoro di Tecninox c'è senz'altro la grande fle sibilità della produzione unita ad un alto grado di professionalità. Gli impianti di Tecninox sono realizzati con l'utilizzo delle più moderne tecnologie di produzione e possono essere impiegati per le seguenti lavorazioni:

- macchinari per la lavorazione del pomodoro;
- per la lavorazione della frutta;
- per la produzione di marmellate;
- per la lavorazione di verdure, funghi, sottolio, sottaceto;
- pastorizzatori - raffreddatori a tunnel per ogni tipo di contenitore e prodotto;
- pastorizzatori - raffreddatori birra e bevande;
- sterilizzatori statici per qualsiasi tipo di contenitore e prodotto;
- evaporatori a batch;
- bacinelle di cottura;
- autoclavi;
- cutter;
- pentola di cottura lumache e altri prodotti alimentari;
- bolla di concentrazione a vapore e elettriche;
- arrostitori elettrici e a gas per verdure.

www.tecninoximpiantialimentari.it

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

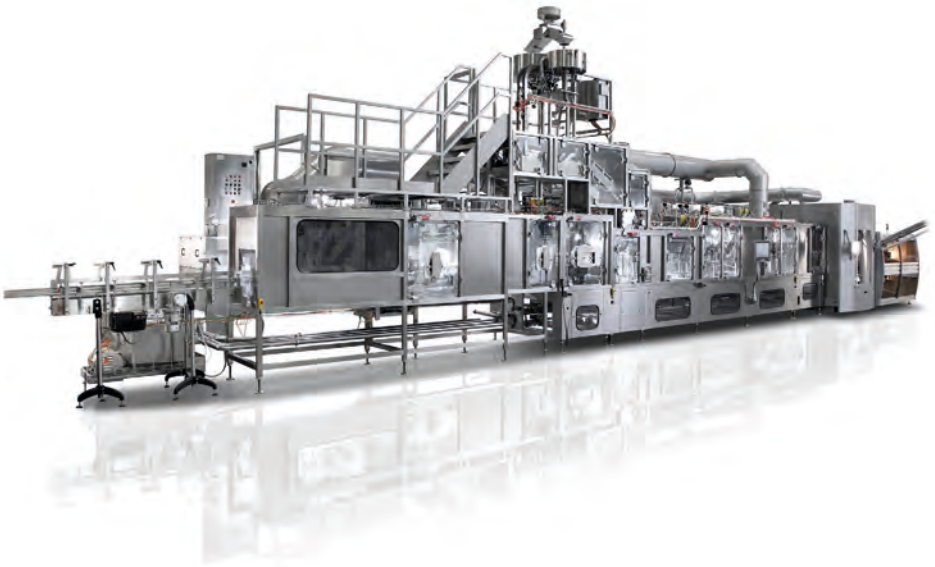
GREAT FLEXIBILITY, HIGH PROFESSIONALISM



Tunnel pasteurizers for any type of drink requiring pasteurization. Heat treatment, sous-vide cooking of cereals, legumes, sauces, continuous cooking or batch cooking.

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

PIETRIBIASI MICHELANGELO SRL



Pietribiasi Michelangelo Srl nasce verso la fine degli anni sessanta, in un momento di rapida crescita economica e in una specifi a nicchia di mercato dove la domanda è piuttosto forte. Oggi il nome Pietribiasi, nel mercato lattiero-caseario, è tra i più conosciuti e apprezzati a livello internazionale, in particolare in impianti completi chiavi in mano, e nei vari comparti specialistici quali miscele di gelato, soft drink, succhi e bevande in generale.

Per quanto riguarda più direttamente l'offerta produttiva, la Michelangelo Pietribiasi si occupa dello studio, progettazione, fornitura e messa in funzione di macchine, impianti completi per la produzione di latte alimentare (HTST - ESL - UHT) panna - prodotti derivati dalla acidifi azione del latte (yogurt nelle varie varianti - panne acide – smetana - kefir, ecc.), formaggi freschi e a vari livelli di stagionatura, formaggi da pasta fila a (mozzarella, caciocavallo, ecc.), prodotti da latte vaccino e ovino.
Impianti per succhi di frutta, miscele di gelato, succhi vari, soft drinks e bibite sono tra i prodotti che maggiormente hanno ampliato la gamma produttiva della Pietribiasi. Pietribiasi Michelangelo è nota anche per i suoi impianti di preparazione e pastoriz-zazione di mix gelato. Ogni impianto di pastorizzazione può essere semplice o corredato di deareatore, omogeneizzatore, separatore, gestione automatica, ecc.
Per questi prodotti, la società ha acquisito una vasta esperienza e può soddisfare esigenze di produzione dal piccolo al grande impianto. Dispone sia di attrezzature per piccole realtà produttive che la capacità di progettare e realizzare impianti industriali di grandi dimensioni.
Oltre a ciò, progetta e costruisce scambiatori di calore a piastre e tubolari per la pastorizzazione e trattamenti termici (riscaldamento e/o raffredda¬mento) di diversi prodotti liquidi alimentari (latte, panna, miscela di ice-cream, succhi di frutta, misto d'uovo, birra, vino e molti altri). Questi tipi di impianti sono progettati su misura per rispondere a specifiche esigenze dell'utilizzatore.

Altri prodotti per i quali l'azienda è conosciuta e apprezzata sono: maturatori; pastorizzatori discontinui per panna; zangole burrifi atrici (disponibili in una vasta gamma di modelli da lt 20 a 3.000 litri di capacità totale); formatrici semiautomatiche per panetti di burro, impianti di lavaggio CIP.

La lunga esperienza consolidata nell'ambiente alimentare, le pluriennali collaborazioni con moltissime aziende europee, l'approfondita conoscenza a livello di materiali funzionali e tecnici dei vari componenti, e la qualifi a del personale tecnico operante in Pietribiasi, unitamente a una sensibile e fle sibile gestione tecnico-commerciale della proprietà, sono alcuni dei cardini principali della Pietribiasi Michelangelo Srl.

www.pietribiasi.it

Linea UHT per il trattamento dei liquidi ad alte temperature con relativa linea di riempimento asettica a peso per bottiglie PET

BERTOLI

A Brand of
INTERPUMP GROUP S.P.A.

Omogeneizzatori e Pompe a Pistoni ad alta pressione sino a 50.000 l/h

Settori di applicazione:

lattiero-caseario
agroalimentare
farmaceutico
cosmetico
biotecnologico

Presenti sul mercato **dal 1974**

www.bertoli-homogenizers.com

Reggio Emilia - ITALY

INTERPUMP GROUP

BERTOLI - BRAND OF INTERPUMP GROUP SPA

Bertoli Brand di Interpump Group S.p.A è presente sul mercato internazionale dal 1974. In particolare l'azienda ha focalizzato il suo business nella progettazione e costruzione di omogeneizzatori e pompe a pistoni ad alta pressione. La cura dei dettagli e l'attenzione dedicata al cliente, hanno portato Bertoli ad affermarsi come uno dei maggiori players tecnologici a livello internazionale nei processi di omogeneizzazione e dispersione nei settori lattiero-caseario, agroalimentare, chimico, farmaceutico e delle nanotecnologie.

Interpump Group S.p.A. (Fatturato del Gruppo 2018 1.279 milioni € e 6.500 dipendenti) è il maggiore produttore mondiale di pompe a pistoni professionali ad alta pressione. Attraverso una continua crescita organica e nuove acquisizioni, tra cui i marchi Inoxpa, Mariotti & Pecini, Ricci Engineering e Fluinox, Interpump Group si presenta come costruttore a livello internazionale di macchinari per l'industria alimentare.

I MULINI BERTOLI

I mulini Bertoli sono utilizzati nella macinazione e pre-emulsionamento di cereali idratati e legumi.
La gamma di Mulini Bertoli è disponibile in diverse configu azioni per ottenere differenti dimensioni di particelle e livelli di macinazione in funzione dell'applicazione. Settori applicativi: latti vegetali ed altri.

PASTORIZZAZIONE TRAMITE PRESSIONE (HPP)

L' industria alimentare ricerca continuamente processi di trasforma-

SERIE MICHELANGELO
MODELLO HA31
Max pressione 1.500 bar
Max portata 2.400 l/h

COMPARAZIONE TRA TECNOLOGIA HPP E TECNOLOGIA HPP DI INTERPUMP GROUP

TECNOLOGIA HPP	TECNOLOGIA HPP INTERPUMP
Richiede confezionamento del prodotto prima del trattamento in pressione	Viene eseguito un trattamento in pressione direttamente sul prodotto senza l'utilizzo di un media
È una produzione a batch	Processo in continuo
Ingombro voluminoso del macchinario che comporta una complessa integrazione con differenti sistemi di riempimento e packaging	Facilmente lavabile e sterilizzazione con processi CIP e SIP
	Dimensioni contenute
	Facile integrazione con sistemi convenzionali di riempimento e packaging

SERIE RAFFAELLO
MODELLO HA34
Max pressione 1.500 bar
Max portata 13.000 l/h

zione del prodotto che non alterino il gusto, la fragranza e le proprietà organolettiche, al fine di produrre prodotti sempre più simili a prodotti freschi.

Uno degli sviluppi di maggior successo in tale campo è la pastorizzazione ad alta pressione – HPP: High Pressure Processing – anche detta pastorizzazione a freddo.

High Pressure Processing è un processo di trattamento di pastorizzazione a freddo che consiste nel sottoporre il prodotto a pressione idrostatica fino a 600 MPa al fine di ottenere l'inattivazione di agenti patogeni. Interpump ha sviluppato una nuova tecnologia di pastorizzazione a freddo che combina l'azione della pressione idrostatica con l'azione d' urto ad alta velocità delle particelle all' interno della valvola omogeneizzante.

L'utilizzo della pressione e della rottura delle particelle per urti consente l'inattivazione degli agenti patogeni in tempi ed a energie ridotte.

www.bertoli-homogenizers.com

SERIE LEONARDO
MODELLO HA53
Max pressione 1.500 bar
Max portata 50.000 l/h

Soluzioni complesse personalizzate chiavi in mano

T.S. Food Processing Srl è una società fondata da uno staff che vanta esperienza sulla lavorazione della frutta, nell'industria del lattiero-caseario, esperienza nel costruire e installare impianti completi.

Abbiamo installato impianti in Italia e all'estero lavorando con grandi aziende.

Lavoriamo in collaborazione con i nostri clienti per offrire soluzioni tecnologiche affidabili ed effi aci aiutandoli a sviluppare il loro business.

Siamo in grado di fornire singole apparecchiature, macchinari o di sviluppare soluzioni complesse personalizzate chiavi in mano, assicurando sempre una grande fle - sibilità nella produzione.

La T.S. Food Processing Srl progetta, produce e installa i seguenti linee complete:

- Linee complete di lavorazione pomodori per la produzione di concentrati, ketchup e sughi;
- Linee di lavorazione di frutta per produzione di succhi, puree, concentrati.
- Linee di processo per succhi, nettari, soft drink, marmellate o baby food.
- Linea di processo per creme vegetali o pasticcere.
- Linee di processo per latte UHT o produzione di formaggi tradizionali Italiani.

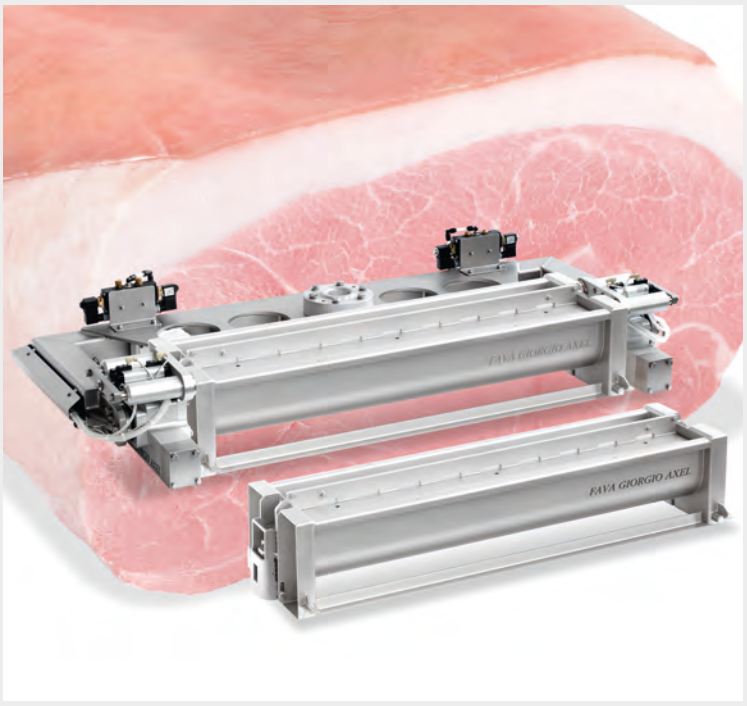
La più grande gratifi azione per noi è quando il nostro cliente raggiunge i suoi obiettivi attraverso i risultati ottenuti con le nostre tecnologie e professionalità. Quando oltre a fornire le macchine inviamo i tecnologi piu preparati a istruire il personale dei nostri clienti.

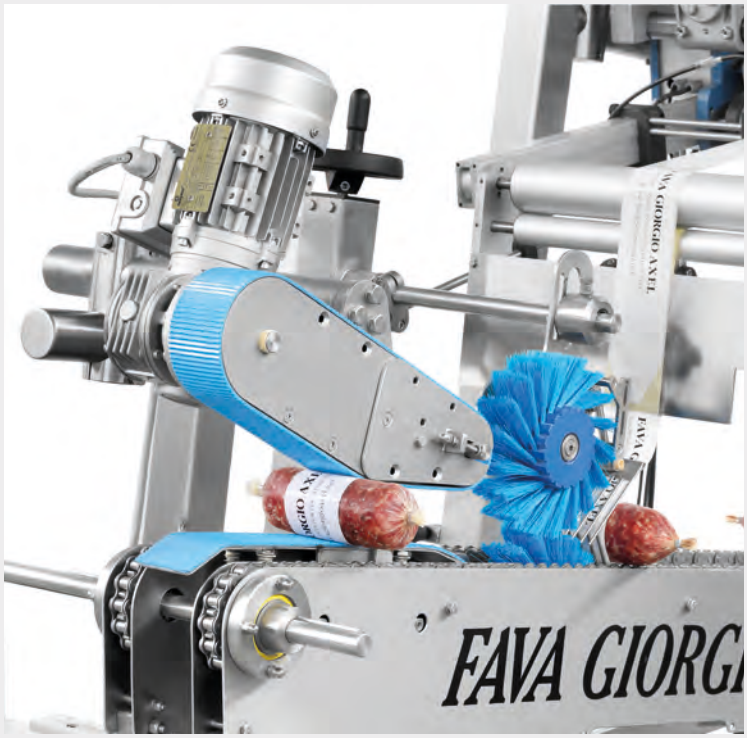
Operiamo con successo nei mercati della ex Unione sovietica, nei mercati della ex Jugoslavia, nei paesi asiatici, in tutta Europa e storicamente con le aziende Italiane più importanti.

Nei vari mercati esteri, sopra menzionati, lavoriamo coadiuvati da società locali (mediatori e centri assistenza) che ci permettono di fornire servizi di post vendita tempestivi, oltre che rafforzare la nostra presenza nei mercati stessi.

www.tsfoodprocessing.eu

Food Processing





Il cliente e le sue esigenze sono la nostra priorità.

L'analisi dei bisogni è sempre il nostro punto di partenza ed ogni volta la sfida è unire innovazione e personalizzazione per trovare la soluzione migliore per il committente, perché ogni azienda è diversa negli spazi, nella logistica, nell'organizzazione.
Ogni nostro singolo progetto è pensato e studiato per le specifiche esigenze del cliente stesso. E' per noi prioritaria, sin dalla fase progettuale, la sicurezza dei lavoratori, così come lo sono la sanificazione, l'ergonomia, il risparmio energetico.
Siamo attenti alle innovazioni e grazie anche alla collaborazione con alcuni prestigiosi partner riusciamo a migliorare costantemente i nostri prodotti, sempre più inseriti ed inseribili in una logica di Industria 4.0.
Integrità, responsabilità, passione e il rispetto per l'uomo e per l'ambiente in cui vive sono da sempre i nostri valori, tramandati di generazione in generazione.
Salute, sicurezza e qualità della vita sono i cardini della nostra azienda, ma anche l'ispirazione di ciascun progetto che realizziamo.
Scegliamo esclusivamente partner che come noi tutelino i loro dipendenti e i loro clienti e che si impegnino nella salvaguardia dell'ambiente.

FAVA GIORGIO AXEL
Machines and Plants for food industry
Via Cerati,19/A-Parma-Italia
phone +39 0 521 293734
info@favagiorgioaxel.com
www.favagiorgioaxel.net

FAVA GIORGIO AXEL: elevata affidabilita', rispetto dei requisiti igienici e delle norme di sicurezza

L'imbustamento di prodotti da confezionare sotto vuoto è un'operazione estremamente delicata, per gli evidenti rischi di contaminazione del prodotto, e dispendiosa, per il numero di persone coinvolte.

Fava Giorgio Axel produce diversi tipi di imbustatore in base alle specifiche esigenze del cliente, risolvendo le criticità di questa fase della produzione e garantendo un rapido ritorno dell'investimento.

Tutte le soluzioni offerte sono personalizzabili e gli imbustatori, estremamente compatti, possono alimentare qualsiasi macchina a campana a nastro, e naturalmente il nostro tunnel di confezionamento sotto vuoto.

La soluzione più economica è l'agevolatore all'imbustamento in grado di semplifi are ed accelerare questa attività, adatto per diverse tipologie di prodotti, anche per barre per affettato.

L'imbustatore automatico consente invece di confezionare prodotti di varie dimensioni, dal trancio ai prodotti interi fino alle barre per affettato, senza bisogno di manodopera; un comodo pannello operatore costituisce l'interfaccia utente e permette di memorizzare in ricette tutti i parametri operativi.

La macchina, che nei modelli più performanti risponde ai requisiti di Industria 4.0, raggiunge produttività da 360 a 720 pezzi/ora, in funzione del modello, delle caratteristi-

FAVA
GIORGIO AXEL

che del prodotto e della confezione. L'imbustatore per sacchi nastrati, adatto per salumi, ma anche per formaggi, permette di raggiungere la produttività di 20 pz/1, anche in questo caso in funzione del modello e delle caratteristiche del prodotto.

Gli imbustatori possono alimentare, mediante nastri trasportatori, le macchine sottovuoto a campana, con o senza presenza di personale di controllo, su una o su due barre saldanti.

Si tratta di soluzioni personalizzate facilmente adattabili alle esigenze produttive dei clienti.

Fava Giorgio Axel produce anche impianti di imbustamento robotizzati per la presa e l'inserimento del prodotto nella confezione, eventualmente prelevata da magazzini automatici o da svolgitori per sacchi nastrati. La pinza di presa include anche elementi di divaricazione dei sacchi e di loro distensione sulla macchina sotto vuoto.
Si tratta di una soluzione innovativa, brevettata da Fava Giorgio Axel, che permette di limitare le dimensioni dei sacchi rispetto agli altri sistemi esistenti sul mercato.
È una soluzione versatile, adattabile a prodotti di sezione circolare o piatta, per salumi quali mortadelle, ma anche per barre per affettato.

Gli imbustatori di Fava Giorgio Axel possono essere collegati a internet per il servizio di assistenza da remoto per avere così impianti sempre altamente performanti.
Tutti gli imbustatori di Fava Giorgio Axel possono comunicare con le macchine a monte e a valle per sincronizzare al meglio le attività e ottimizzare la produttività.

L'elevata affidabilità, il rispetto dei requisiti igienici e delle norme di sicurezza, i ridottissimi costi di gestione e di manutenzione caratterizzano da sempre le macchine e gli impianti di Fava Giorgio Axel.

www.favagiorgioaxel.net

M.F.T. insieme alle industrie alimentari per cavalcare l'onda wellness

In linea con la tendenza salutista in costante crescita, M.F.T. propone linee di macchinari dedicati a IV gamma di frutta e frutta disidratata

La tendenza che fa di alimentazione e salute un binomio ormai inscindibile, continua a dominare i consumi occidentali. **MORRONE FOOD TECH (M.F.T. srl)**, azienda specializzata nella progettazione e costruzione di macchinari e impianti per la trasformazione di frutta e verdura, propone linee di macchinari dedicati ai settori dell'industria alimentare che più degli altri possono cogliere questa importante tendenza in crescita: la IV gamma di frutta e la frutta disidratata. Entrambe le linee, mirano a soddisfare le esigenze di versatilità tipiche di questi settori.

La linea IV gamma comprende:

- LINEE DI LAVAGGIO E SELEZIONE
- PELATRICI-DETORSOLATRICI-SCOLLETTATRICI-SPICCHIATRICI: per kiwi, aranci, ananas, pesche, nettarine, mele, pere, mango, kaki, fichi d'india, meloni, cocco
- SPICCHIATRICI E TAGLIERINE IN CHUNKS per mele, ananas, pesche, pere, meloni, aranci, mango;
- VASCHE PER TRATTAMENTO ANTIOSSIDANTE

Per la linea frutta essiccata M.F.T. invece propone:

- LINEE DI LAVAGGIO E SELEZIONE
- PELATRICI-DETORSOLATRICI-SCOLLETTATRICI-SPICCHIATRICI: per kiwi, aranci, ananas, pesche, nettarine, mele, pere, mango, kaki, fichi d'india, meloni, cocco
- RONDELLATRICI: per mele, pere, kiwi, aranci, pesche, nettarine, ananas
- CUBETTATRICI per frutti vari
- VASCHE PER TRATTAMENTO ANTIOSSIDANTE
- TUNNEL DI ESSICCAZIONE.

Per ulteriori informazioni:
www.mftitalia.com
www.facebook.com/morronefoodtech

TECNOMEC: progettazioni e costruzioni meccaniche su misura

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

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

La linea per la preparazione e il confezionamento alimentare comprende macchine riempitrici lineari e automatiche, a vibrazione e volumetriche per vasi di vetro e bottiglie, scatole in banda stagnata e vaschette; capsulatrici lineari e tappatori automatici e semiautomatici per vasi e bottiglie; macchine riempitrici –tappatrici twist-off, dosatori e monoblocchi con riempitrice e tappatore; tavoli e vaschette per la cernita, la preparazione e la cottura; lavatrici per il lavaggio di frutta e verdura e soffiatrici ad aria, vapore e UV per la sterilizzazione; pastorizzatori, asciugatrici e polmoni di accumulo fine linea, dichi di carico e sistemi di trasporto per il confezionamento di alimenti densi, liquidi, semiliquidi e solidi in pezzi.

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

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

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

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

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

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

tecnomec

Progettazione e costruzioni meccaniche

TECNOMEC di Scauri R. & C. snc
Via O.Boni, 35 - 43029 TRAVERSETOLO (PR)
Tel.0521.342120 Fax.0521.342603
http://www.tecnomec.pr.it - e-mail:scauri@tecnomec.pr.it

Vasca di cottura: *E' costruita interamente in acciaio inox con albero agiattore e rotazione lenta, adatta per mantenere l'omogeneità di un prodotto durante le fasi di sosta e di chiusura.*

Tappatore: *La macchina chiude vasi in vetro con tappo twist-off, in plastica e con vite in alluminio. Il funzionamento è automatico.*

Soffiatrice aria vapore: *E' una maccchina di concezione semplice idonea al soffiaggio di contenitori in vetro, plastica, banda stagnata ecc.... .*
Il soffiaggio dei contenitori avviene mediante una serie di getti di aria filtrata e successivamente di getti di vapore.

Riempitrice 4 teste : *La macchina è stata progettata e costruita per riempire in modo automatico e preciso contenitori in vetro di prodotto alimentare. Il dosatore è il cuore della macchina, esso è composto da una tramoggia di ricevimento prodotto e da un sistema di dosaggio a volume.*

Capsulatrice: *La capsulatrice automatica lineare è una macchina costruita per chiudere con vuoto a vapore vasi e bottiglie in vetro con tappo twist-off.*

CFT GROUP E NADDEO in partnership per il mercato della IV Gamma

CFT Group ha di recente annunciato di aver stipulato con Naddeo Technologies S.r.l ("Naddeo") un accordo di partnership nell'ambito della commercializzazione e distribuzione di macchinari e/o linee per la lavorazione di prodotti freschi da destinare ai clienti finali (la cosiddetta "IV gamma"). Naddeo Technologies, player italiano con oltre trent'anni di storia nel settore della lavorazione di verdure e ortaggi, progetta e realizza soluzioni innovative e personalizzate per i produttori operanti nel settore del fresco. L'offerta di Naddeo prevede un'ampia gamma di macchinari e sistemi con elevati standard di igienicità, garantendo una migliore qualità del prodotto fina e ed una maggiore shelf-life. Grazie alla nuova partnership, CFT Group e Naddeo opereranno congiuntamente per offrire sul mercato della IV gamma macchine per l'alimentazione, la selezione, il taglio, il lavaggio e l'asciugatura di verdura fresca. L'accordo con Naddeo è parte integrante della strategia di CFT Group volta al rafforzamento del posizionamento competitivo del gruppo all'interno del settore relativo al trattamento del prodotto fresco.

Il CEO di CFT Group Alessandro Merusi (foto) descrive la strategia alla base di questo accordo:
"La partnership con Naddeo rappresenta un passo importante per lo sviluppo di CFT Group nel settore dei vegetali freschi. Il mercato fin - le della IV gamma sta crescendo a ritmi molto interessanti (+5,2% nel 2017 e +5,9% nel 2018 secondo le ricerche di Nielsen Market); questa tipologia di prodotti risponde infatti alle esigenze dei consumatori di avere prodotti freschi, di alta qualità a livello nutrizionale e soprattutto ready-to-eat. Come fornitori di macchinari industriali siamo attenti alle tendenze dei mercati sottostanti in quanto anticipano le esigenze dei nostri clienti. Per questo motivo abbiamo deciso di investire per crescere fortemente nel settore del trattamento della verdura fresca, che si colloca all'interno della più ampia categoria delle tecnologie di "Product Treatment", che includono sia soluzioni complete per vegetali freschi e precotti, che tecnologie di trattamento termico per prodotti confezionati e non. La partnership con Naddeo si inserisce in questo contesto e ci permetterà di mettere a fattor comune le rispettive competenze e tecnologie, per potenziare la nostra presenza commerciale presso i produttori di verdura specializzati nel settore del "fresco", dove abbiamo già numerose referenze, tra cui, in particolare, nella divisione Sorting, tramite la controllata Raytec Vision.
Ulteriori sinergie in questo mercato arriveranno sia dal "cross selling" di impianti di processo per la produzione di zuppe, salse, piatti pronti e succhi, che dall'applicazione della tecnologia robotica al prodotto fresco che, integrata con i più avanzati sistemi di visione, consentirà un significativo incremento del livello di automatizzazione dei processi industriali."

www.cft-group.com

NADDEO TECHNOLOGIES CFT
LEADERS TOGETHER.

NADDEO TECHNOLOGIES CFT

LEADERS TOGETHER.

SOLUZIONI COMPLETE
PER PRODOTTI DI
IV GAMMA

Tunnel DRYER
ZEPHYR ECO$_2$

SPIN DRYER
Mod. C-600

CFT Group e Naddeo Technologies insieme offrono una gamma completa di macchine per la selezione, il taglio, il lavaggio e l'asciugatura di frutta e verdura fresca.

www.cft-group.com

www.naddeotech.com

TCO: il parametro predittivo

Come conoscere il reale costo di gestione di una tecnologia

Conoscere la differenza fra il prezzo d'acquisto e il TCO (Total Cost of Ownership) è fondamentale per considerare un'offerta nella sua totalità, e quindi saper valutare obiettivamente due o più preventivi. Se infatti ci si limita a prendere in considerazione l'importo indicato in un'offerta, il rischio di acquistare un prodotto che risulti più costoso nel lungo periodo diventa molto alto. È dunque fondamentale non farsi condizionare dal prezzo d'acquisto, ma pensare invece al costo onnicomprensivo del sistema che stiamo andando ad acquistare, onde evitare di farsi carico per gli anni successivi di costi alti e non preventivati.

L'importanza di essere completamente "trasparenti" in fase di preventivazione è alla base del rapporto cliente/fornitore per NIMAX e questo principio ci ha portato a diventare l'azienda di riferimento per codifi a e marcatura, ispezione in linea e etichettatura.

Per questo stiamo dedicando impegno a fare chiarezza su come si calcola il TCO reale di un prodotto e abbiamo creato un corner al Cibustec nel nostro stand (Pad 2 Stand C016) dove vi aspettiamo per rispondere a tutte le vostre domande.

Il TCO (Total Cost of Ownership) è il costo reale di un sistema per linee di produzione durante il suo ciclo di attività, dal momento dell'acquisto alla sua dismissione. A differenza del prezzo di acquisto il TCO è un indicatore che prende in considerazione tutti gli aspetti legati al possesso e al mantenimento in attività dell'attrezzatura.

Un errore comune è quello di valutare, solo il costo della macchina, il costo di installazione e quello dei materiali di consumo senza considerare che questi dati, se presi da soli, producono un risultato parziale e falsato.

Per ottenere un risultato completo, occorre inserire nell'equazione altri elementi che contribuiscono all'aumento dei costi sul lungo periodo. Tempistiche e costi di installazione, tempo e frequenza per la manutenzione ordinaria, tempi di intervento

in caso di calibrazioni straordinarie e relativi oneri, ore uomo, consumo energetico, ciclo di vita della macchina, sono alcuni degli aspetti che influis ono sul TCO e possono fare la differenza tra un acquisto lungimirante e uno che presenterà una serie di spese non preventivate nel corso degli anni.

Inoltre, il solo costo dei consumabili è di per sé è un parametro che spesso rende il calcolo falsato.

Per una stima corretta, occorre valutare la resa effettiva di quel consumabile nel ciclo produttivo, il costo per ogni singolo processo, ad esempio quanto costa la singola codifi a o ispezione, e le ore uomo che la sua gestione comporta.

Nel calcolare un TCO realistico, il tema delle ore uomo è un altro fattore fondamentale che troppo spesso viene sottovalutato quando si analizza una proposta. Se infatti viene preso in esame solo il tempo dell'addetto di linea che effettua la manutenzione, ci si ritroverà con una stima notevolmente ridotta rispetto ai costi reali.

Un TCO corretto include tutte le figu e professionali realmente coinvolte, come i responsabili di produzione, gli addetti dell'ufficio acquisti e della logistica.

Soprattutto nei diversi sistemi per il fine linea i parametri da prendere in considerazione nel calcolo del TCO sono molteplici, e variano da tecnologia a tecnologia.

Ad esempio, i parametri da valutare per i sistemi di marcatura non sono gli stessi di quelli di un metal detector, di un sistema a Raggi X o di una selezionatrice ponderale. Per fare chiarezza su questo importante argomento Nimax mette a disposizione i propri product manager, che potete contattare in ogni momento chiamando il numero verde 800 33 60 60 oppure scrivendo a contactcenter@nimax.it

Saper calcolare il TCO di un prodotto prima del suo acquisto è dunque indispensabile per scegliere l'offerta migliore ed evitare di trovarsi a fronteggiare costi non preventivati.

Un prodotto all'apparenza meno costoso può infatti diventare più gravoso negli anni di uno con un costo di offerta nettamente più alto.

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

www.nimax.it

non conforme *conforme*

nimax: la qualità vuole sicurezza

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

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

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

nimax

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

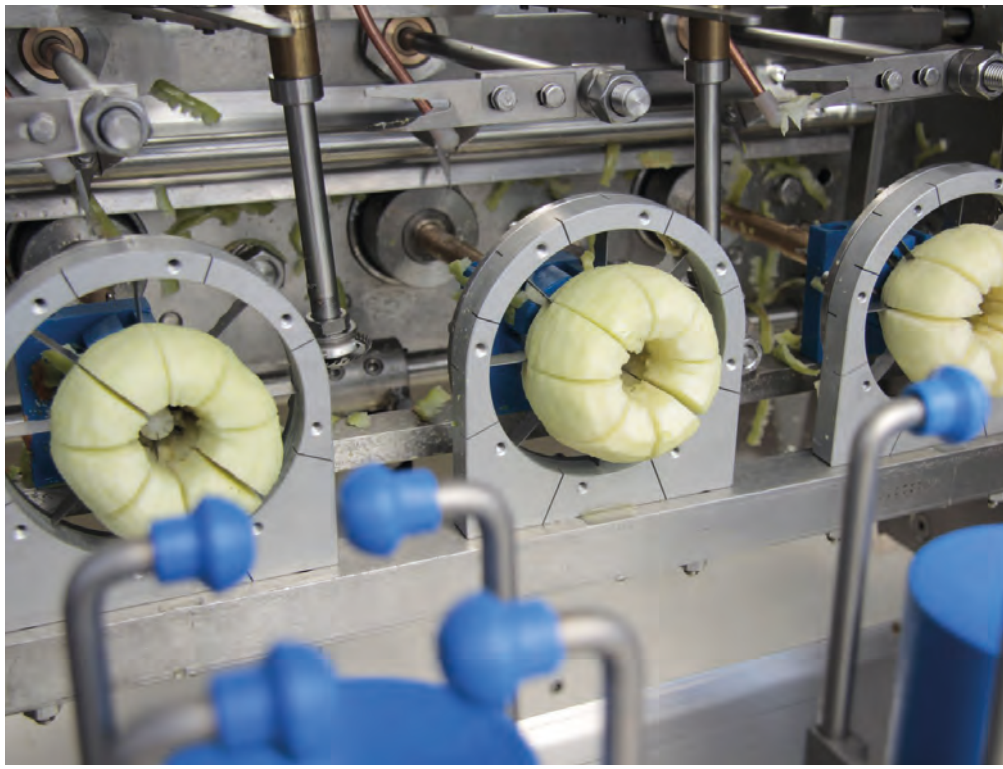
Numero Verde 800 33 60 60

Siamo presenti al
CIBUSTEC
22|25 OCT.2019 | PARMA | ITALY
Padiglione 2
Stand C 016

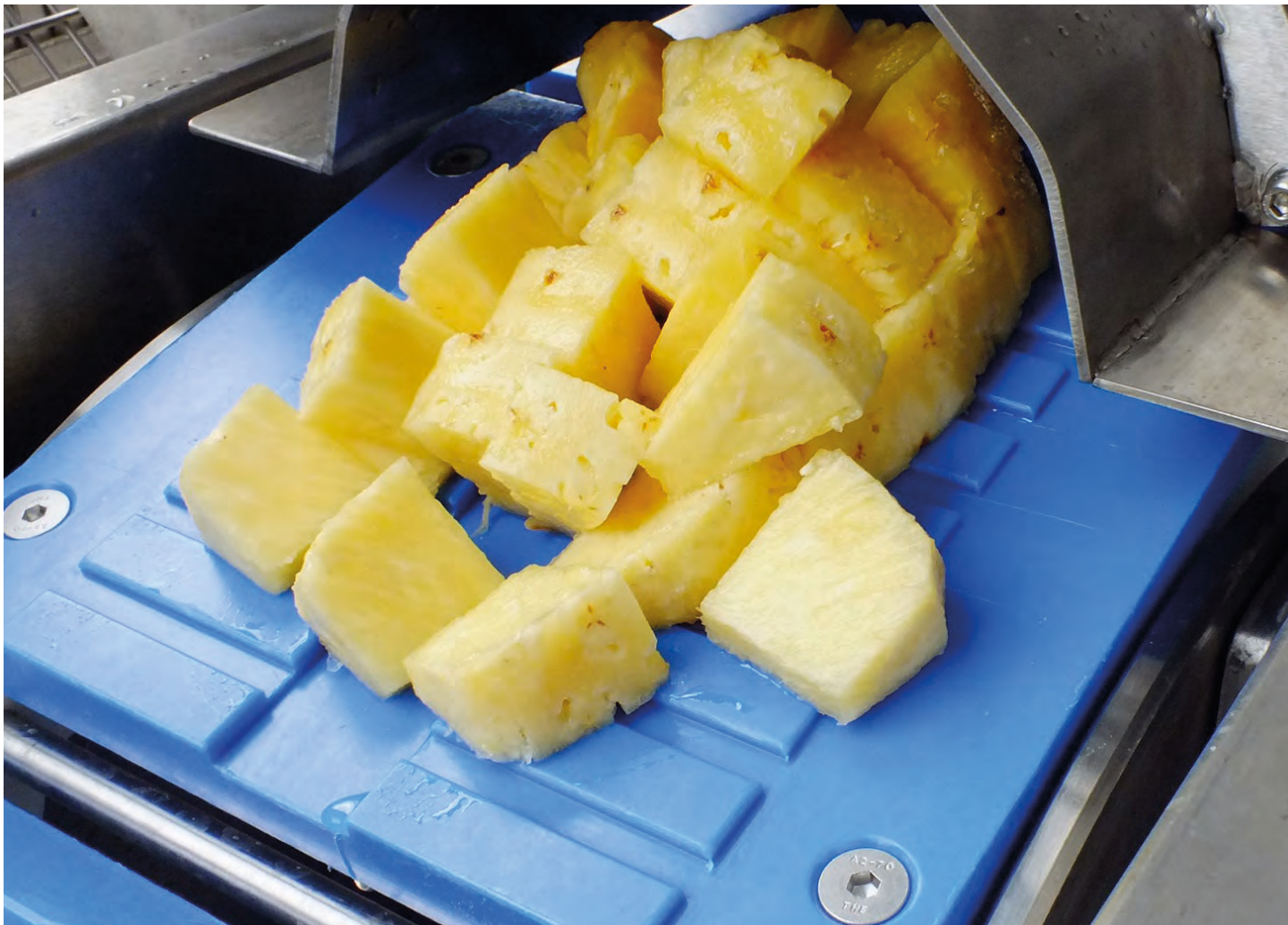
ESCLUSIVISTA
NEMESIS

PND: Macchinari su misura per le lavorazioni di frutta

Se Pnd è divenuta una delle principali aziende costruttrici di macchine per la lavorazione della frutta nel mondo lo si deve all'ingegno, passione e tenacia dei suoi due fondatori, Giovanni Parlato e Vincenzo Di Prisco che hanno trasformato, con spirito imprenditoriale, le loro capacità e la loro esperienza in campo elettrico e meccanico in un'avventura che, a diciannove anni di distanza, gli ha consentito di costruire una realtà aziendale in grado di primeggiare sul mercato internazionale, fornendo soluzioni avanzate e integrate per la lavorazione della frutta.



Tutto inizia nell'Italia del Sud 19 anni fa dove i due prestavano servizio tecnico in una nota azienda



del settore conserviero. Sentivano la necessità di sperimentare, modifi are e migliorare vecchie lavorazioni e inventare nuove tecnologie adatte alle attuali richieste del mercato, affinando sempre più le loro tecniche arrivando a trovare un perfetto equilibrio e una unità di intenti che, era chiaro, li avrebbero presto portati verso altri traguardi.

È con la pelatrice per le pere, prodotto sempre presente nel catalogo PND, che da semplici dipendenti diventano imprenditori e nasce la PND.

Gli anni passati a risolvere diffi oltà di prodotto e di processo presso impianti terzi gli consentono di realizzare una macchina stabile, versatile, efficien e, completamente aderente alle necessità del mercato.
L'abitudine all'ascolto e la ricerca applicata sono due delle caratteristiche fondamentali della nuova PND, nella quale i due fondatori trasferiscono tutto il know-how accumulato in anni di assistenza presso le aziende conserviere del sud Italia prima e del nord Italia poi.

E proprio sul mercato italiano inizia l'avventura della PND e della sua prima macchina per pelare le pere. Un prodotto che nel tempo, attraverso continue evoluzioni, è divenuta in grado di lavorare anche altri frutti e che oggi pela, detorsola e taglia anche mele, kiwi e pesche.

Un successo che ha portato la neonata PND a ricevere le prime commesse dall'estero. Un banco di prova importante per cimentarsi con standard internazionali che le avrebbero consentito di estendere la propria rete in tutto il mondo è stata la Svizzera.

Seguendo sempre la stessa metodologia, ascolto del cliente, analisi

del problema ed elaborazione della soluzione più adatta, Pnd oggi è una azienda che opera su scala globale – è fortemente presente, infatti, in Europa, Sud America, Stati Uniti, Canada, Messico, Australia, Africa, Asia. Fattura, infatti, per il 97% all'estero e vanta 13 macchinari in catalogo che lavorano una grande quantità di frutti, quali: mele, pere, ananas, kiwi, pesche, arance, limoni e poi meloni, ananas, mango e fragole.
A collaborare in PND troviamo 42 risorse interne tra amministrazione, commerciali, ufficio tecnico, produzione e logistica, con agenti in tutto il mondo.

Una crescita che è stata consentita da un lato dalle ottime performance dei macchinari prodotti, dall'altro da una strategia commerciale e di promozione che, dalla prima fie a di settore italiana nel 2004 a Rimini nell'ambito di MacFrut, vede oggi il logo PND campeggiare in ben 14 fie e internazionali ogni anno.

www.pndsrl.it

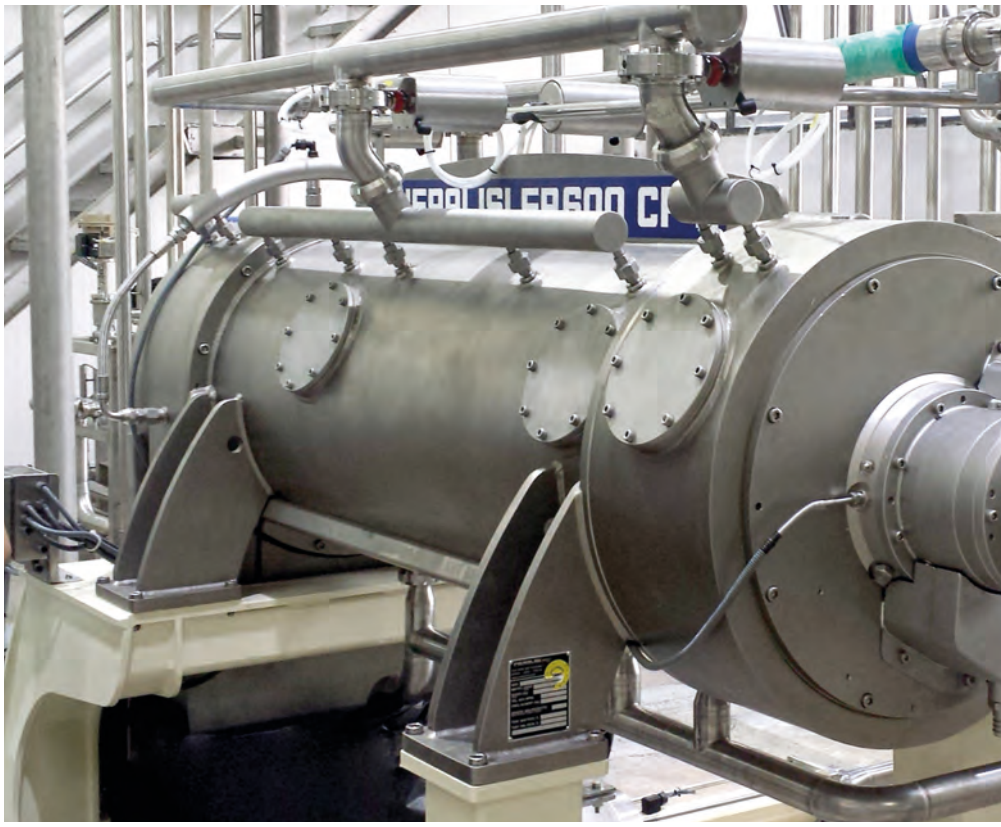
PND® FRUIT PROCESSING MACHINERY

Le innovazioni PIERALISI nel settore alimentare

Pieralisi rinnova la partecipazione a Cibus Tec presentando due delle proprie eccellenze a servizio del segmento food & beverage: il decanter Baby 3 Cpa back drive e il separatore ad ugelli SU400. Si tratta di due impianti esclusivi che coniugano alta qualità ed ottima resa, capaci di adattarsi perfettamente a qualsiasi processo di lavorazione e di recupero in ambito alimentare. Centrifuga orizzontale l'una, centrifuga verticale l'altra, le due macchine assicurano infatti una chiarifi a eccellente di prodotti ad elevato contenuto di solidi.

Ma cos'hanno di particolare e di esclusivo queste due innovazioni targate Pieralisi da rendere sicuro e particolarmente vantaggioso l'investimento? Presto detto.

Nel primo caso, quello del decanter, è la pompa centripeta regolabile lo speciale dispositivo che fornisce migliori prestazioni e maggiore fle sibilità operativa. L'utilizzo della pompa, integrata nella sezione di uscita dell'estrattore centrifugo, permette infatti di scaricare il liquido chiarifi ato in pressione evitando il contatto con l'aria e i conseguenti possibili fenomeni di ossidazione o di formazione di schiuma. Inoltre, altra caratteristica fondamentale, consente la regolazione continua del livello di uscita della fase liquida.



Questa opzione conferisce all'estrattore centrifugo una notevole versatilità che risulta indispensabile per la gestione ottimale delle prestazioni in presenza di prodotti con concentrazioni e caratteristiche variabili nel tempo. L'unicità e

GRUPPO PIERALISI
INNOVATORI PER PASSIONE

le peculiarità della pompa centripeta rendono le macchine Pieralisi in versione "CPA", sia a 2 che a 3 fasi, particolarmente adatte alle applicazioni nel settore alimentare, soprattutto per le bevande. Gli avanzati dettagli costruttivi e la notevole forza centrifuga applicata garantiscono prestazioni elevate in funzione sia delle specifiche caratteristiche del prodotto da trattare (densità, viscosità, quantità e dimensione delle particelle), sia dei parametri operativi selezionati (portata, giri differenziali, livelli).

Della vasta gamma di centrifughe ad asse verticale, invece, Pieralisi presenta a Cibus Tec il separatore SU 400, modello di pregio pensato per gestire prodotti ad alto contenuto percentuale di solidi. Questa macchina - che a differenza degli altri separatori lavora a ciclo continuo - è stata appositamente progettata per chiarifi are i liquidi e concentrare i solidi: i primi vengono evacuati tramite una turbina, i secondi sono scaricati in maniera continua tramite degli ugelli.
Le prestazioni sono legate alla specifi a geometria progettuale, agli elevati standard di qualità nella realizzazione dei particolari, alla straordinaria forza centrifuga.
Queste caratteristiche permettono di operare con prodotti che hanno proprietà fisiche (densità, viscosità, dimensioni dei solidi) dentro a range di variazione molto ampie.

Particolarmente indicata per il trattamento dei lieviti, degli amidi, dei mosti e degli oli, ha un campo di utilizzo che spazia ad ampio raggio su tutto il settore alimentare.

www.pieralisi.com

TECNOCEAM 2019: "expertise meets future"

"La priorità che vogliamo continuare a perseguire è la sempre maggiore soddisfazione del singolo Cliente, sviluppando e proponendo soluzioni specifi amente adatte alle sue necessità, in una continua ricerca della migliore qualità possibile. Allo stesso tempo siamo sempre attenti a cogliere i trend di consumo e a identifi are e colmare le esigenze del mercato, anche quando non ancora compiutamente espresse. Per questo ci distinguiamo con proposte tecnologiche alternative e innovative, volte all'incremento dell'efficienza energetica e di produzione": è questo il cardine fondamentale della mission aziendale di Tecnoceam sintetizzato dal Dott. Luca Spaggiari, nuovo C.E.O. della storica azienda di Sala Baganza (PR), in carica dal 2018. Proprio grazie a questo approccio, connaturato ai propri esordi, Tecnoceam ha continuato inarrestabilmente a crescere, diventando specialista internazionalmente riconosciuta nella realizzazione di soluzioni tecnologiche sempre all'avanguardia per l'intero ciclo di trattamento dei prodotti vegetali.

L'edizione 2019 di CIBUS TEC, che la vede espositore, coincide con il 40° anniversario di attività dell'azienda, che sarà lieta di festeggiarlo con i propri Clienti storici, facendosi al contempo conoscere dai nuovi Produttori alla ricerca di partner affidabili e di comprovata esperienza nel settore.

Saranno presenti allo stand professionisti conosciuti, che da decenni lavorano per Tecnoceam, insieme ai rappresentanti della nuova gestione, grazie alla quale l'impresa ha aumentato il proprio potere di investimento in modernizzazione tecnologica e organizzativa, mantenendo nel contempo le radici ben piantate nel proprio solido background. Tecnoceam è attiva in

tutto il mondo collaborando con i maggiori marchi alimentari internazionali e il suo percorso di successo in termini di innovazione ed espansione continua a seguire l'evoluzione della tecnologia alimentare, che tende sempre più verso l'offerta di prodotti (quelli della IV gamma) con incisive prestazioni di servizio ("convenience foods"), pronti e semplici da consumare, dall'elevato contenuto naturale e conformi a tutti i requisiti legati alla salute. La IV gamma, in particolare, ha ancora molte potenzialità da esprimere, soprattutto per quei prodotti "lightly-processed" in grado di garantire e comunicare al consumatore standard di sicurezza e qualità sempre più elevati e processi produttivi green rispettosi dell'ambiente. Per questo Tecnoceam è al fian o delle imprese innovatrici che investono per modernizzare i loro processi di produzione, dando priorità al design igienico, alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità ambientale, soprattutto nella riduzione dei consumi energetici. Per affrontare questa sfida Tecnoceam è in prima fila aperta al confronto con i propri Clienti, cercando di mantenere un approccio fle sibile il più vicino possibile alle loro necessità.

Siete quindi i benvenuti allo **STAND I – 060 PAD. 5** per conoscere le novità tecnologiche di Tecnoceam e discutere insieme di nuovi e stimolanti progetti.

www.tecnoceam.com

40 Years 1979-2019

TECNOCEAM S.R.L
VEGETABLES PROCESSING PLANTS

È un'eccellenza leader "Made in Italy" con 40 anni di esperienza e ampio know-how nella progettazione e realizzazione di macchine e impianti customizzati chiavi in mano per l'industria agroalimentare.

I NOSTRI PUNTI DI FORZA

COSTANTE RICERCA E INNOVAZIONE
SOLUZIONI AVANZATE e, allo stesso tempo, ACCESSIBILI
APPROCCIO FLESSIBILE alle necessità dei clienti
SERVIZIO POST-VENDITA TEMPESTIVO ed EFFICIENTE

Le nostre macchine si distinguono da sempre per PRECISIONE E AFFIDABILITÀ grazie a elevata competenza nella progettazione e costruzione, qualità dei materiali utilizzati, conformità ai più elevati standard internazionali. FACILITÀ DI SANIFICAZIONE E MANUTENZIONE delle nostre attrezzature sono garantite dal DESIGN IGIENICO.

SCEGLIERE TECNOCEAM E' SCEGLIERE PER IL VOSTRO FUTURO

APPLICAZIONI MACCHINARI

- CALIBRATURA
- CERNITA-MONDA
- SPAZZOLATURA
- PELATURA
- TAGLIO
- LAVAGGIO
- CENTRIFUGAZIONE, ASCIUGATURA
- COTTURA, GRIGLIATURA, CONCENTRAZIONE
- DISSALAZIONE, REIDRATAZIONE
- RIEMPIMENTO PRODOTTI SOLIDI E FLUIDI
- TRATTAMENTO TERMICO (PASTORIZZAZIONE, RAFFREDDAMENTO)

TRATTAMENTI

✓ **Lavorazione di prodotti ortofrutticoli freschi per pronto consumo (MPV - IV gamma)**
Insalate pronte, verdura e frutta lavate/pelate/tagliate, succhi di frutta freschi (smoothies), ecc...

✓ **Lavorazione di prodotti ortofrutticoli destinati alla surgelazione (III gamma)**
Verdure cotte/grigliate, frutta lavata/tagliata.

✓ **Trasformazione e riempimento di prodotti ortofrutticoli destinati alla lunga conservazione (II gamma)**
Sughi e salse a base di pomodoro, pesti come quello di basilico alla Genovese, creme, patè, sottaceti e sottoli, legumi in salamoia, frutta sciroppata, puree di frutta, confetture e marmellate, succhi di frutta ecc...

✓ **Preparazione di piatti pronti cotti destinati alla conservazione breve (V gamma)**
Zuppe, primi piatti, verdure cotte/grigliate, ecc...

TECNOCEAM s.r.l.
Strada Nazionale Est, 11 - 43044 Collecchio (PR) - Italia
Tel +39 0521 833738 Fax +39 0521 834087
E-mail: info@tecnoceam.com - www.tecnoceam.com

Watch Us On YouTube

FBF ITALIA, qualita' nel mondo

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

Continua innovazione, accurata sperimentazione di materiali speciali, severi controlli sulla qualità e test sulla durata permet¬tono a FBF Italia di garantire massime prestazioni, lunga durata, affidab - lità e sicurezza. La sua missione è offrire a tutti i suoi cli¬enti non solo servizi di vendita eccellenti ma anche un continuo e diretto rapporto con l'assistenza post-vendita.
L'obiettivo è mantenere un rapporto amichevole con il cliente, costruito su reciproche evoluzione e innovazione. Le macchine di FBF Italia sono adatte per la trasformazione di molti prodotti e possono essere installate in impianti completi di processo e produzione, sia con design sanitario che asettico.

I principali settori in cui le macchine aziendali vengono usate sono:
- industria casearia (latte, panna, formaggio, yogurt, prodotti caseinati, proteine, latte di soia, ecc.);
- industria del gelato;
- industria alimentare, di trasformazione, di conservazione e delle bevande (succhi di frutta, salsa di pomodoro, olio, ketch¬up, uova, grassi vegetali, emulsioni, concentrati, alimenti per bambini, ecc.);
- industria cosmetica, farmaceutica, chimica e petrolchimica (amido, cellulosa, cera, coloranti, creme di bellezza, dentifrici, detergenti, disinfettanti, emulsioni, inchiostri, lattice, lozioni, oli emulsionanti, pigmenti, proteine, resine, vitamine, ecc.).

Cosa dire a proposito del principio di omogeneizzazione? Al fine di mescolare in modo permanente una o due sostanze in un liq¬uido, l'omogeneizzatore deve fare in modo di micronizzare e dis¬perdere le particelle sospese nel fluido rendendole altamente stabili, anche durante i successivi trattamenti e lo stoccaggio. Il prodotto raggiunge la valvola omogeneizzante a bassa velocità ma ad alta pressione. Mentre passa attraverso la valvola, esso è sottoposto a varie forze che ne determinano la micronizzazione delle particelle: una violenta accelerazione subito seguita da de¬celerazione causa cavitazione con esplosione dei globuli, forte turbolenza con vibrazioni ad alta frequenza, impatto derivante dal passaggio laminare tra le superfici delle valvole omogeneiz¬zatici e la conseguente collisione con l'anello.
L'omogeneizzazione può avvenire con l'uso di una valvola omo¬geneizzatrice ad un unico stadio (ideale per trattamenti di dis¬persione), oppure una valvola omogeneizzatrice a doppio stadio (raccomandata nell'uso di emulsioni e nei controlli di viscosità quando richiesti).

La gamma di macchine di FBF Italia può essere classifi ata come segue:
Omogeneizzatori ad alta pressione.
Pompe a pistone volumetriche.
Omogeneizzatori da laboratorio.

www.fbfitalia.it

We shape your ideas

GEA offre soluzioni altamente personalizzate per garantire sempre la qualità e la sicurezza del prodotto finito.

La tecnologia di omogeneizzazione ad alta pressione svolge un ruolo chiave nell'industria del beverage per garantire al prodotto finito importanti vantaggi qualitativi:

- Migliore stabilità del prodotto nel tempo
- Ridotto processo di ossidazione e di alterazione
- Migliore viscosità del prodotto
- Gusto e sensazione al palato migliorati

GEA engineering for a better world

gea.com

La tecnologia GEA per l'omogeneizzazione di applicazioni food&beverage

Tra i vantaggi che il processo è in grado di apportare ai prodotti lavorati, la riduzione di instabilità fisi a e l'incremento di proprietà organolettiche e nutritive sono i principali.
Questo trattamento meccanico, ad oggi utilizzato su larga scala, garantisce una qualità eccellente dell'emulsione che ne scaturisce, evitando l'effetto di separazione delle particelle e bloccandone il processo di ossidazione, maggiore causa delle alterazioni del composto.
Le dispersioni sono i prodotti principali che beneficiano dell'omogeneizzazione ad alta pressione, nelle quali solitamente la fase dispersa è costituita da fib e e contenuto solido, mentre la fase continua è un liquido, nella maggior parte dei casi, acqua.
Grazie infatti alla micronizzazione e dispersione delle particelle in sospensione, la tecnologia di omogeneizzazione conferisce a prodotti come succhi di frutta, concentrati e frullati maggiore gusto, uniformità e digeribilità, enfatizzandone la texture vellutata e l'intensità di colore. Lo specifi o know-how e la stretta collaborazione con i centri di ricerca delle aziende clienti rendono GEA capace di offrire affidabil omogeneizzatori ad alta pressione, declinabili in una vasta gamma di soluzioni personalizzabili: dalle macchine per il laboratorio fino a quelle per la produzione industriale.
La serie GEA Ariete Homogenizers rappresenta la linea di prodotto caratterizzata dalle configu azioni più avanzate e dalle soluzioni ingegneristiche su misura.

GEA è l'azienda leader nel mercato di omogeneizzazione per l'industria del dairy e del food & beverage

engineering for a better world

Facilmente implementabili in sistemi controllati da remoto e in linee di processo complete, le macchine Ariete raggiungono pressioni fino ai 1500 bar e sono ideali sia nell'industria lattiero-casearia sia nei settori del food&beverage con garanzia di elevate prestazioni di omogeneizzazione.

Le oltre 300 opzioni disponibili, i migliori materiali reperibili e la produzione interna dei componenti garantiscono una qualità assoluta, la completa tracciabilità delle parti e un'ampia possibilità di personalizzare la macchina secondo le proprie esigenze produttive.

Progettate per CIP e SIP, gli omogeneizzatori Ariete sono disponibili in esecuzione sia sanitaria che asettica e consentono un notevole risparmio in termini di costi operativi (acqua, olio, energia).

La valvola omogeneizzante rappresenta il principale componente responsabile della trasformazione del fluido, pompato ad alta velocità all'interno del dispositivo in condizioni di alta pressione. La combinazione dei fattori permette alle particelle di essere ridotte fin ad un ordine di grandezza micrometrico e nanometrico, a seconda delle necessità.

Per soddisfare le esigenze di un portafoglio clienti sempre più ampio, gli specialisti GEA hanno progettato specifiche valvole e configu azioni per la lavorazione di differenti applicazioni, ognuna delle quali configu ata ad hoc per la macchina, in base a portata e pressione.

www.gea.com

Linee di lavorazione di frutta e verdura

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

Navatta Group è centro di eccellenza per la produzione e installazione di macchine e fabbriche chiavi in mano con potenzialità variabili da 3 a 120 t / h di prodotto fresco in entrata.

GAMMA DI PRODUZIONE

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

- pomodoro pelato / cubettato / pomodoro triturato, salse e puree, concentrato di pomodoro, riempiti in tutti i tipi di contenitore o in asettico;
- frutta in pezzi, puree, succhi di frutta (purea naturale o concentrata) da frutta Mediterranea / frutta tropicale, confezionata in ogni tipo di confezione o in asettico;
- linee di triturazione frutta da IQF, da blocchi surgelati e da frutta surgelata in fusti
- estrazione a freddo ad alto rendimento BREVETTATA, puree di frutta / succhi di frutta equalizzati in asettico.
- ampia gamma di evaporatori per la produzione di concentrato di pomodoro e concentrati di frutta mediterranea e tropicale, evaporatori fil

NAVATTA GROUP
Food Processing S.r.l.

cadente, circolazione forzata e circolazione mista
- evaporatori per caffè e latte: evaporazione prima degli spray dryers, liofilizza ori o altri essiccatori
- evaporatori per l'industria di cogenerazione (trattamento dei rifiuti
- sterilizzatori asettici
- riempitrici asettiche per sacchi con e senza bocchello da 3 a 20 litri; Bag-in-Drum da 220 litri, Bin in-Box / IBC 1.000 - 1.500 litri;
- pastorizzatori e raffreddatori a spirale
- produzione di prodotti formulati (marmellata, ketchup, salse, bevande) a partire dal ricevimento della materia prima al dosaggio, miscelazione, stabilizzazione meccanica / termica per il riempimento in qualsiasi tipo di confezione o in piccole cisterne asettiche;
- impianti pilota;
- impianti di trasformazione di ortaggi comprendenti la ricezione, la reidratazione, cottura, grigliatura e il congelamento

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

www.navattagroup.com

L'impronta dell'innovazione

B.G. Cisterne è un'azienda italiana che si trova a Noceto, in provincia di Parma, nel cuore della Food Valley nel Nord Italia. Produce dal 1958 e ha acquisito negli anni esperienza nella produzione di cisterne in acciaio inox, con particolare attenzione alle richieste del cliente.

B.G. Cisterne si concentra su soluzioni personalizzate interagendo direttamente con il cliente durante la fase di progettazione e produzione. Ogni cisterna commissionata è il risultato della sinergia creatasi tra la sua esperienza e le richieste sempre più personalizzate del cliente.

I suoi certifi ati e omologazioni sono indizio di qualità dei prodotti.

B.G. Srl dal 2001 progetta e realizza serbatoi in acciaio inox per la lavorazione e lo stoccaggio di prodotto alimentari liquidi unitamente all'impiantistica per serbatoi. I prodotti di punta sono le cisterne orizzontali (standard o light – isolate o a parete semplice) e i serbatoi verticali (con boccaporto o coperchio apribile). Gli stessi sono creati in una gamma completa da 1.000 a 35.000 litri.

I materiali usati per la realizzazione dei prodotti sono tutti di alta qualità con certifi ati di origine, analisi chimica e caratteristiche meccaniche documentate.

B.G. Srl dispone di moderne macchine per la lavorazione dell'inox, delle saldature in TIG MIG, arco sommerso, fi o continuo e laser; per ogni manufatto è prevista la simulazione computerizzata al fine di verifi arne la rispondenza con il prodotto commissionato dal cliente.

B.G. Srl è un'azienda di produzione, ma anche di servizi. La fi osofi che contraddistingue da sempre B.G. Srl orientata alla soddisfazione scrupolosa e puntuale del cliente,

ha spinto l'azienda di Noceto ad affian are anche alla produzione di cisterne per latte anche produzioni speciali per acqua

- Emergenza idrica
- Serbatoi refrigerati
- Tank stoccaggio

FOCUS SUL PRODOTTO ACQUA

Scenari d'intervento

- cisterne per l'approvvigionamento e la distribuzione di acqua potabile
- gruppi di erogazione per cisterne
- equipaggiamento e dotazioni tecniche personalizzate
- allestimenti autocisterne con la massima capacità

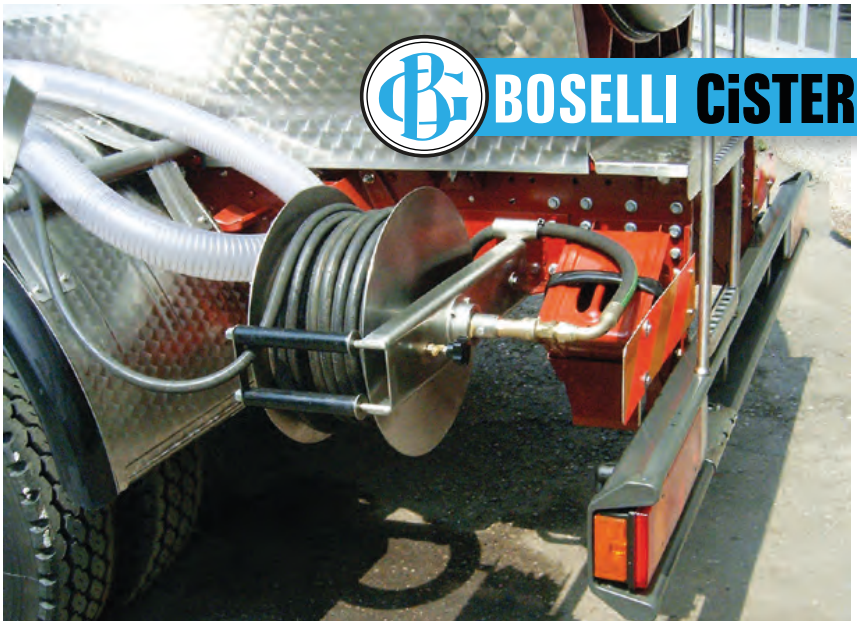
per la motrice

- scelta e garanzia di assetto per il migliore bilanciamento del veicolo
- progettazione e realizzazione di serbatoi in acciaio inox per il trasporto, stoccaggio, approvvigionamento di risorse idriche.

Campi di applicazione e utilizzo:

- settore civile
- settore agricolo
- settore industriale.

www.boselliscisterne.com



PROTEC®
SORTING EQUIPMENT
1990

For quality lovers only.

Artificial intelligence & vision

Extrasorter
Extrasorter 3W
DUETT
X-Tri
ToXtri
DiXAir
AspiX

High efficiency.
When the result counts, choose Protec.

Agriculture Division
Seafood Sorting Division
Winery Technology Division
Agro Industry Application

INSPIRING INNOVATION
IN FOOD TECHNOLOGIES
CIBUSTEC
Ottobre 22 | 25 – 2019
HALL 5 BOOTH 1030
PARMA ITALY

Electronic inspection systems and machines for the food industry.

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

PROTEC, una storia tecnologica in costante evoluzione

PROTEC è un'azienda leader specializzata nella progettazione e produzione di macchine selezionatrici per le aziende che lavorano e trasformano i prodotti agroalimentari. Nei suoi stabilimenti di Collecchio, in provincia di Parma, da quasi trent'anni PROTEC progetta, sviluppa e produce sistemi elettronici di ispezione e selezione basati su sensori ottici per l'industria alimentare, applicabili nella lavorazione di una vasta gamma di prodotti food.

Il fondatore e presidente dell'azienda, Luigi Sandei, è un vero e proprio innovatore del settore.

La sua prima intuizione avveniristica risale al 1965, quando progettò il primo macchinario per la raccolta meccanizzata del pomodoro: una macchina destinata a cambiare per sempre, in Italia e in Europa, le modalità di raccolta di questo ortaggio nei campi. Vent'anni dopo l'imprenditore parmense percepì un'ulteriore esigenza produttiva, quella di inserire delle selezionatrici ottiche nel processo di raccolta, capaci di effettuare il controllo qualità e scartare i prodotti non idonei, consegnando il prodotto alle fasi successive della lavorazione.

Con questa idea in mente, nel 1990 Sandei fondò PROTEC– Sorting Equipment, la prima azienda italiana costruttrice di selettrici ottiche Made in Italy. Queste macchine sono in grado di individuare i difetti nei prodotti e i corpi estranei sulle linee di selezione, scartandoli con estrema precisione. Grazie alla selezione a colori e all'illuminazione a infrarossi vengono selezionati solo prodotti regolari e uniformi per grado di maturazione, integrità della buccia e della polpa. I difetti da espellere possono essere impostati dall'utente utilizzando una semplice tecnologia touch-screen.

ASPIRX PF50: SUCTION EJECTION SORTER WITH 1 TO 4 CAMERAS FOR FRUIT PULPS, DICED, COMPOTES AND EXTRUDED

Da quel momento in poi lo sviluppo tecnologico della PROTEC non si è mai fermato e l'azienda si è data un ulteriore obiettivo principe: offrire ai propri clienti sicure, accurate ed efficienti risposte alle più svariate esigenze di produzione. È così che la PROTEC, nata esclusivamente per la selezione del pomodoro da montare a bordo della raccoglitrice semovente "Sandei", nel tempo ha cominciato a sfruttare con profit o la propria tecnologia anche nella selezione di altri prodotti come olive, vegetali, mais, legumi, frutti di mare, quarta gamma di insalate, patate, noci, castagne, uva da vinifi azione. Le applicazioni sono molteplici e le attuali selezionatrici ottiche sono applicabili nei settori alimentare, vitivinicolo, ittico e agricolo.

Selezionatrici ottiche Made in Italy per i settori alimentare, vitivinicolo, ittico e agricolo

La storia di Protec è dunque in costante evoluzione, grazie al suo Reparto Ricerca e Sviluppo che realizza macchine selezionatrici all'avanguardia, sempre più efficienti, affidabili e precise, capaci di aumentare la produttività e la competitività delle aziende del comparto agroalimentare, alle quali offrono progetti estremamente personalizzati.

Tra i tanti successi che vanta la PROTEC è opportuno ricordare quelli ottenuti nel settore winery, che sta dando a Sandei e a tutto il suo team grandi soddisfazioni con la creazione di una divisione appositamente dedicata. L'azienda negli ultimi anni ha infatti installato 50 selezionatrici di uva da vinifi azione, non solo in Europa (Italia, Francia, Spagna, Germania, Austria) ma anche in Giappone, California Napa Valley, Sud Africa, Cile, Argentina divenendo così un punto di riferimento per il settore, grazie alla tecnologia x-tri.

L'impegno nella ricerca e nell'innovazione si manifesta anche nella proficua collaborazione che l'azienda ha instaurato con l'Università degli Studi di Parma, con la quale è possibile un intenso interscambio di risorse: da un lato la PROTEC usufruisce di attrezzature all'avanguardia per portare avanti le sue sperimentazioni, offrendo in cambio l'opportunità a giovani e meritevoli ingegneri di relazionarsi con una realtà imprenditoriale moderna e stimolante.

La gamma di selezionatrici ottiche PROTEC per l'agricoltura e la lavorazione industriale dei prodotti alimentari è il frutto di una lunga esperienza progettuale e manageriale e di un team di professionisti altamente competenti e motivati che realizza una sofi ticata visione artificia e in continuo sviluppo, capace di adattarsi alle più svariate linee di produzione.

X-Tri Black&White

Air ejection sorter for winemaking grapes.

PROTEC SORTING EQUIPMENT

For quality lovers only.

ELECTRONIC INSPECTION SYSTEMS AND MACHINES FOR THE FOOD INDUSTRY.

www.protec-italy.com

www.protec-italy.com

Impianti multifrutta: l'approccio BERTUZZI

1

2

Nel settore dell'industria moderna per la trasformazione della frutta e della verdura l'esigenza di diversifi are per poter processare vari tipi di materie prime sta diventando sempre più importante.

Questa opportunità riduce sensibilmente il tempo di inattività delle macchine con conseguente miglioramento dei risultati economici dell'impianto.

Questo è particolarmente vero quando gli impianti sono progettati per processare solo un tipo di frutto / verdura disponibile solo per un numero limitato di settimane / mesi. Un tipico esempio sono gli impianti per il trattamento del pomodoro, in cui nella maggior parte delle aree, la materia prima è disponibile solo per due-tre mesi.

Un altro esempio sono gli impianti per il trattamento dei frutti tropicali dedicati al mango, o al frutto della passione o altri frutti disponibili limitatamente a una stagione. Un sistema per superare questo problema è progettare impianti fle sibili e versatili in cui un certo numero di macchinari chiave sono ottimizzati per il trattamento di vari tipi di materie prime (tipico esempio sono gli scambiatori di calore, le riempitrici asettiche, linee di lavaggio e cernita etc.) e di includere macchine dedicate al trattamento di materie prime specifiche

3

L'uso di macchine dedicate è essenziale per massimizzare la resa e la qualità del succo che si ottiene. Questo fatto è particolarmente valido nel caso dei frutti tropicali dove solo macchine dedicate all'ananas, al frutto della passione, all'acerola, al mango e alla guava, solo per menzionare pochi esempi, possono assicurare un livello di qualità richiesto dai sempre più elevati standard richiesti dal mercato.

Alcuni esempi sono descritti nei seguenti paragrafi

1. Impianto multifrutta per il trattamento delle melegrane, mele e frutti con nocciolo per produrre sia succo concentrato chiarifi ato per la melagrana, le mele e i

BERTUZZI
Specialist in fruit processing equipment

a company of ALIMENTA
NEWPACK FARMA FOOD BREWTECH BERTUZZI

Machines and complete plants for fruit processing

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

YOUR ITALIAN PARTNER SINCE
1936

www.bertuzzi.it

frutti di bosco, che puree single strength per pesche, albicocche, prugne. In questo caso i componenti chiave dell'impianto (scambiatori di calore, evaporatori, riempitrici asettiche, ultrafilt azione etc.) sono stati ottimizzati per varie materie prime e sono state aggiunte macchine dedicate per sgranare le melegrane, per denocciolare le albicocche etc. Il risultato è un impianto multifunzionale, operativo per 7 – 9 mesi permettendo un migliore ammortamento dell'investimento.

2. Impianti multifrutta per il trattamento di una larga gamma di frutti tropicali come ananas, mango, frutto della passione e guava per produrre puree e concentrati di alta qualità.
   In questo caso oltre all'impianto base con tutte le sezioni comuni (ma ottimizzate), vengono aggiunte macchine dedicate per l'estrazione del succo di ananas, frutto della passione così come per denocciolare il mango con grande efficienza e triturare la guava.

3. Impianto multifrutta per produrre succhi freddi di alta qualità, pastorizzati o meno da arance, limoni, mango, ananas, melegrane, carote, mele, frutti di bosco etc. Anche in questo caso si tratta di un impianto che deve funzionare tutto l'anno, cambiando rapidamente processo e producendo un prodotto con caratteristiche organolettiche estremamente elevate.
   Anche in questo caso si utilizzano macchine dedicate allo scopo di massimizzare la qualità del succo, e un sofi ticato sistema CIP, permettendo una rapida risposta alle necissità di cambio del prodotto.

4. Impianto multi-fuzionale per il trattamento di carote, frutti a nocciolo e pomodoro, per produrre puree concentrate. Di nuovo sono state aggiunte macchine dedicate per rendere possibile l'ottenimento di prodotti final di alta qualità massimizzando la resa.

5. Linea multi-funzionale per la produzione di basi per yogurt. Può operare con tutti i tipi di frutta assicurando la massimo qualità.

BERTUZZI FOOD PROCESSING

Tutti questi esempi di impianto sono stati progettati, costruiti e messi in funzione da Bertuzzi Food Processing S.r.l., una Azienda Italiana che opera in questo settore dal 1936 e ha fornito in tutto il modo impianti di trattamento frutta e verdura per la produzione di succhi, concentrati, baby food, marmellate, ketchup, basi per yogurt etc.

www.bertuzzi.it

4

5

ABL

FRUIT PROCESSING EQUIPMENTS

washing • peeling • cutting • destoning
coring • shelling • transporting

40 YEARS ANNIVERSARY

AP15

Butternut squash peeler

Peeled only

1/2 cut

1/4 cut

LxLxA - LxWxH
1880 x 2600 x 2200 mm
Peso - Weight
1750 Kg
Pot. assorbita - Power
5,2 KW
Aria - Air
450 Nl./Min.
Acqua - Water
40 l./hr
Frutti per min. - Fruit/min.
13 Pcs.

Via dell'artigianato 5/2 - Cavezzo - Modena (Italy)
Tel. +39 053558927 - Fax. +39 053558903 - sales@ablcavezzo.it

www.ablcavezzo.it

OMIP, dal 1971, eccellenza del Made in Italy

Ricerca, sviluppo e innovazione al servizio della lavorazione della frutta

La O.M.I.P. SRL, nata nel 1971, è specializzata nella costruzione di macchine denocciolatrici. La ricerca, lo sviluppo e l'innovazione, suoi imperativi costanti, le hanno consentito di introdurre sul mercato le tecnologie più moderne applicate al settore delle denocciolatrici per la frutta. Macchine che combinano caratteristiche quali robustezza e affidabilità, facilità di utilizzo e manutenzione ridotta al minimo, sinonimi di qualità e di eccellenza del Made in Italy. La sua capacità organizzativa e la qualità dei suoi prodotti le hanno permesso di imporsi su tutti i mercati: da quello italiano a quello europeo, da quelli sudamericani e californiani a quello sudafricano e australiano fino ad arrivare al mercato asiatico e neozelandese.

La rete capillare di rappresentanza nei diversi paesi, l'attenzione al cliente e alle sue esigenze specifiche, la rapidità di risposta, costituiscono i suoi punti di forza in un settore dove il prodotto lavorato, a causa delle sue caratteristiche specifiche, necessita della maggiore cura possibile. In questo modo il cliente sa di poter contare in qualsiasi momento sull'assistenza diretta della casa madre dove i suoi rappresentanti svolgono un servizio di monitoraggio, di prima assistenza e di informazione per tenerli costantemente aggiornati sulle innovazioni più recenti di modo che queste possano essere applicate anche ai macchinari in loro possesso.

Essa è inoltre presente, con i propri stands, ai vari appuntamenti fieri tici nazionali e internazionali come le fie e di Los Angeles, Colonia, Berlino, Parigi, Barcellona, Messico, Parma, Lima, Dubai, Tashkent, Mosca e Shanghai, non tralasciando di partecipare attivamente alla "World Canned Deciduous Fruit Conference" che è la massima organizzazione che permette l'incontro tra i produttori mondiali di pesche allo sciroppo per discutere le varie problematiche presenti nel settore. Pur essendo specializzata nella costruzione di Denocciolatrici, la sua gamma produttiva permette di lavorare una vasta varietà di frutta e vegetali riuscendo a fornire linee di produzione complete per rispondere alle esigenze di ogni singolo cliente. Cubettatrici, convogliatori, depolpatrici, elevatori, estrattori, nastri trasportatori, pelatrici, spazzolatrici, spicchiatrici etc. Fiore all'occhiello tra i suoi prodotti, le denocciolatrici per pesche, albicocche, prugne e avocado, la detorsolatrice per mele e pesche, la punzonatrice per ciliegie e prugne, la repitter per pesche. Macchine prodotte in diversi modelli che rispondono a differenti capacità produttive e concepite con caratteristiche di grande versatilità dove il cambio di pochi elementi consente la lavorazione di frutti diversi.

La Omip sarà presente al Cibus Tec 2019 a Parma dal 22 al 25 Ottobre Pad. 05 – Stand L018

Per essere sempre aggiornato:
website: www.omip.net
Vimeo: Omip
Instagram: omip_srl
Facebook: Omip Srl
Twitter: Omip Srl
Google+: Omip Srl

MEGAPLAST
INNOVATIVE PACKAGING SOLUTIONS ITALIA S.R.L.

FIBER FILM Product Series & Eco FIBER FILM are MEGA PLAST Industrial-Exporting S.A. brands. In an effort to improve our products, our company reserves the right to modify any of the technical specifications included here without giving any notice.

Tel: 02 9624679 - mail info@megaplast-italia.it

Al Cibus tec 2019 MEGAPLAST ITALIA rinnova il suo patto sostenibile con l'ambiente

Megaplast Italia è un'azienda leader a livello mondiale nella produzione di materiali innovativi per l'imballaggio. Dal 1995 i suoi prodotti sono frutto di un impegno costante nella ricerca e sviluppo per l'innovazione e la sostenibilità, infatti tutti i prodotti a marchio Megaplast sono **coperti da brevetto e riciclabili al 100%** con basse emissioni di CO2. L'azienda vanta un eccellente know-how per quanto riguarda le materie prime, i processi di produzione e la progettazione dei macchinari, e dispone di un centro R&D ad altissima tecnologia. Con spirito innovativo e creativo, da oltre vent'anni Megaplast si impegna a raggiungere l'eccellenza e garantire la soddisfazione dei propri clienti nel rispetto delle tematiche sociali, etiche e ambientali. Dalla sua sede in Grecia, l'azienda esporta in tutto il mondo attraverso 6 filiali in Europa e Stati Uniti.

Le linee di prodotti Megaplast sono due: **AirOfilm** - pellicole estensibili forate, e **Fiber Film** - film estensibile rinforzato con fib e.

I prodotti **AirOFilm** sono utilizzati per avvolgere pallet con vari tipi di carico (leggeri o pesanti), per applicazione automatiche e manuali, e coprono un'ampia gamma di settori, dal food&beverage al pet food, dai prodotti farmaceutici al mercato dei fiori. Impediscono la formazione di condensa, consentendo al carico di respirare, e garantiscono una perfetta stabilizzazione dei pallet senza danni ai materiali imballati, riducendo al minimo i costi di imballaggio a fronte di un'eccellente forza di tenuta.

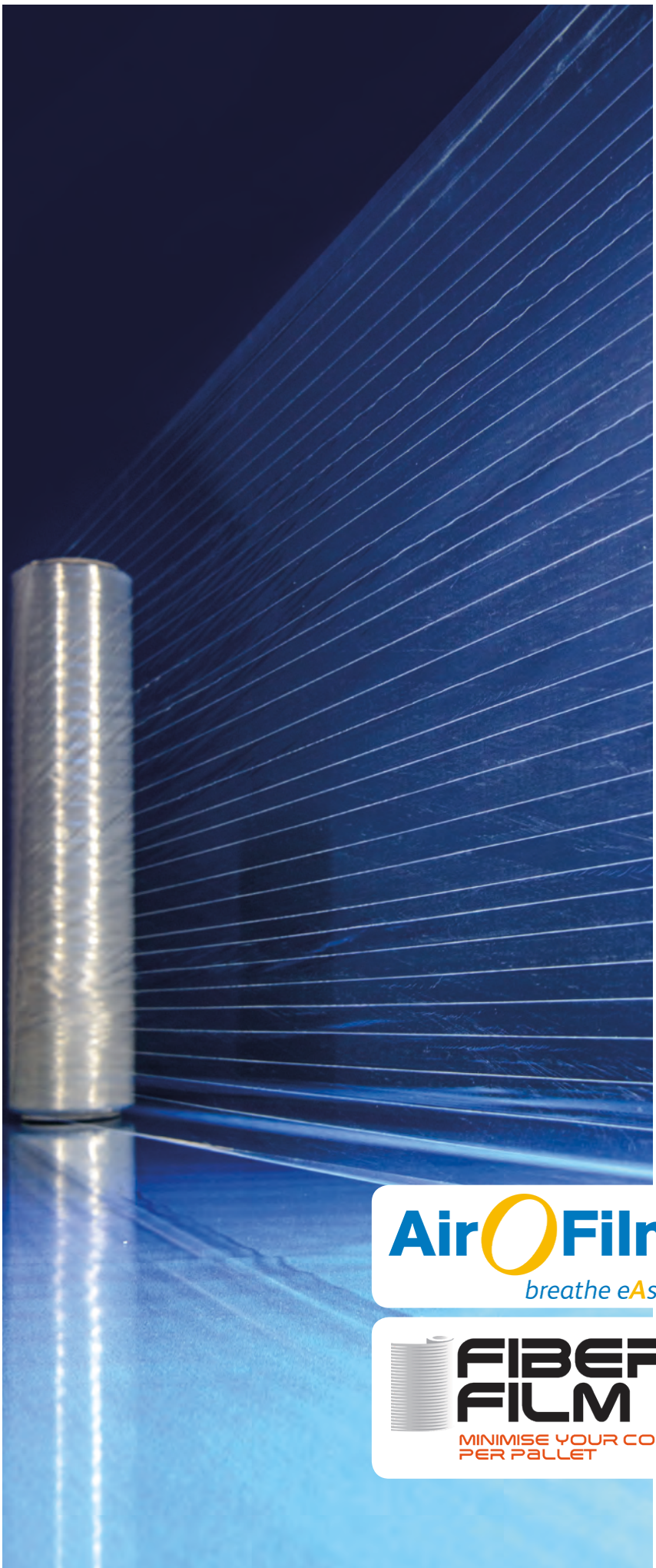
Con la sua nuova pellicola eco-friendly l'azienda di Saronno riduce ulteriormente l'immissione di materie plastiche sull'ambiente

MEGAPLAST
INNOVATIVE PACKAGING SOLUTIONS ITALIA S.R.L.

Fiber Film è una pellicola estensibile unica con fib e di rinforzo che ne aumentano la resistenza allo strappo. Questo film, dotato di un elevato livello di allungamento, è stato progettato per ridurre del 60% la quantità di pellicola utilizzata per avvolgere un pallet, con una conseguente riduzione dei costi per pallet (fino al 40%) e una notevole riduzione del volume dei rifiuti. Fiber Film è utilizzato per avvolgere diverse tipologie di carico ed è disponibile per utilizzo manuale e automatico. Un aspetto generalmente molto sottovalutato, ma tenuto in grande considerazione da Megaplast quando si parla di film estensibili è il cosiddetto Overall Resources Optimization (ORO), cioè l'ottimizzazione generale delle risorse disponibili. Grazie alle caratteristiche uniche, innovative e brevettate dei prodotti AirOFilm e Fiber Film, Megaplast riesce a garantire un'eccellente Overall Resources Optimiziation a tutti i suoi clienti, riducendo tutta una serie di costi "nascosti" (energia elettrica, magazzinaggio, manodopera...) che possono far variare di molto il prezzo fina e del processo di imballaggio.

I prodotti Megaplast sono la scelta perfetta per ridurre al minimo i costi per bancale consentendo un maggior risparmio e un minor volume di rifiuti. Rientra in questa categoria il nuovo prodotto che l'azienda presenterà al Cibus Tec di quest'anno: si chiama **Eco Fiber Film** ed è una versione ancora più eco-friendly del Fiber Film perchè composto per il 30% di materiale grezzo riciclato, che permette di ridurre ulteriormente l'immissione di materie plastiche sull'ambiente. Con questa pellicola Megaplast rinnova la responsabilità e gli impegni che si assume verso l'ambiente. Visitate l'azienda presso lo **Stand C010 Pad 03** per scoprire i numerosi vantaggi di Eco Fiber Film e gli altri prodotti Megaplast.

www.megaplast-italia.it



2019: P.E. LABELLERS, compie 45 anni

Importante traguardo raggiunto per P.E. Labellers: 45 anni di attività, per un'azienda che si è guadagnata un ruolo da leader a livello mondiale nella produzione di macchine etichettatrici offrendo la gamma più completa in termini di tipologie e tecnologie.

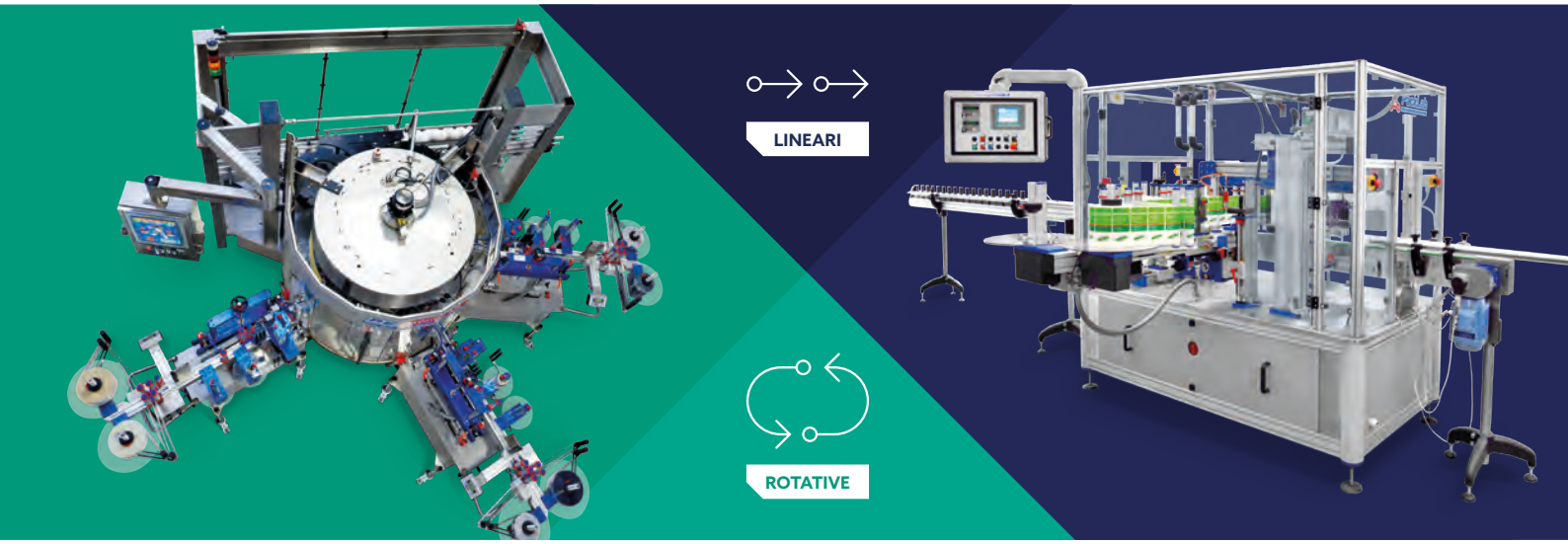
Una crescita aziendale caratterizzata dal continuo investimento in ricerca e sviluppo, risorse umane, tecnologie produttive ed infrastrutture che la porta oggi ad avere 450 dipendenti, 8 stabilimenti produttivi concentrati nel territorio Mantovano, concepiti secondo la fi osofia dei centri di eccellenza: ognuno con un focus specifi o.
Recentemente entrata a far parte di ProMach Inc., gruppo americano leader nelle soluzioni per il packaging, P.E. Labellers ha inaugurato pochi mesi fa la nuova sede, Headquarter del Gruppo, in via dell'Industria 56 a Porto Mantovano: 4000 mq di nuovi uffici distribuiti su 3 piani in cui si trovano l'ufficio Commerciale, R&D -Tecnico meccanico ed elettronico, Assistenza, Ricambi, Acquisti ed Amministrazione. Attenta alle esigenze del mercato e dei clienti ha creato "P.E. Academy", il primo centro di formazione dedicato esclusivamente alle macchine etichettatrici. Nell'ottica della continua crescita è iniziata a dicembre 2018 la costruzione di un nuovo stabilimento produttivo di 15.000 mq la cui ultimazione è prevista per la fine di quest'anno. Continua quindi la fase di espansione, sempre con l'obiettivo di fornire le migliori tecnologie di etichettatura ed il miglior supporto nei diversi settori industriali, tra cui alimentare , acqua e bibite, vino e distillati, detergenza e cosmetica, chimico ed industriale a livello mondiale grazie alla propria rete di Filiali, Partners ed Agenti.

www.pelabellers.it

PROMACH Performance, Packaged

QUALITÀ E CONVENIENZA
IL SEGRETO È NEL GRUPPO

ETICHETTATRICI PER QUALSIASI ESIGENZA | COLLA A FREDDO | AUTOADESIVO | ROLL-FED | COLLA A CALDO | SISTEMI PRINT & APPLY | SLEEVER



L&C LABELLING & CODING

P.E. LABELLERS™ PACKLAB™

PELabellers.com
pelabellers@pelabellers.it

PackLab.it
info@packlab.it

Un packaging all'avanguardia per vestire e proteggere la qualita' dei vostri prodotti

"Siamo sicuri che la nostra pizza non ci tradirà mai", è quanto dichiarava negli anni '90 alla rivista economica il Mondo Tiziano Zanuto, uno dei fondatori e attuale CEO della Prodal srl, azienda produttrice di pizze e snack surgelati con sede a San Donà di Piave, in provincia di Venezia. Un'idea nata nel 1994 in famiglia, dall'esperienza di pizzaioli artigiani e dell'allora ventottenne Zanuto che, sulla spinta governativa data all'imprenditoria giovanile, decise con grande coraggio di puntare su quella che ora chiameremmo una "start up".

Il tempo sembra avergli dato ragione visto che oggi, dopo venticinque anni di attività, l'avventura partita in un piccolo laboratorio artigianale si è trasformata in un'azienda vera e propria, passata dall'avere una decina di dipendenti a una doppia turnazione lavorativa su due linee, con una capacità produttiva di 100 mila pizze al giorno contro le poche migliaia dei primi anni. All'inizio della sua attività, l'azienda veneta decise di concentrarsi sul solo mercato interno, una scelta dettata da due ordini di necesssità: da un lato, bisognava accumulare le esperienze necessarie per affrontare il grande mercato; dall'altro, si doveva verificare il riscontro della qualità della propria offerta. Dopo gli ottimi risultati ottenuti sul territorio nazionale, Prodal scelse di misurarsi sul mercato estero, molto esigente, si sa, in termini di standardizzazione del prodotto. In breve, il successo commerciale, la costante crescita

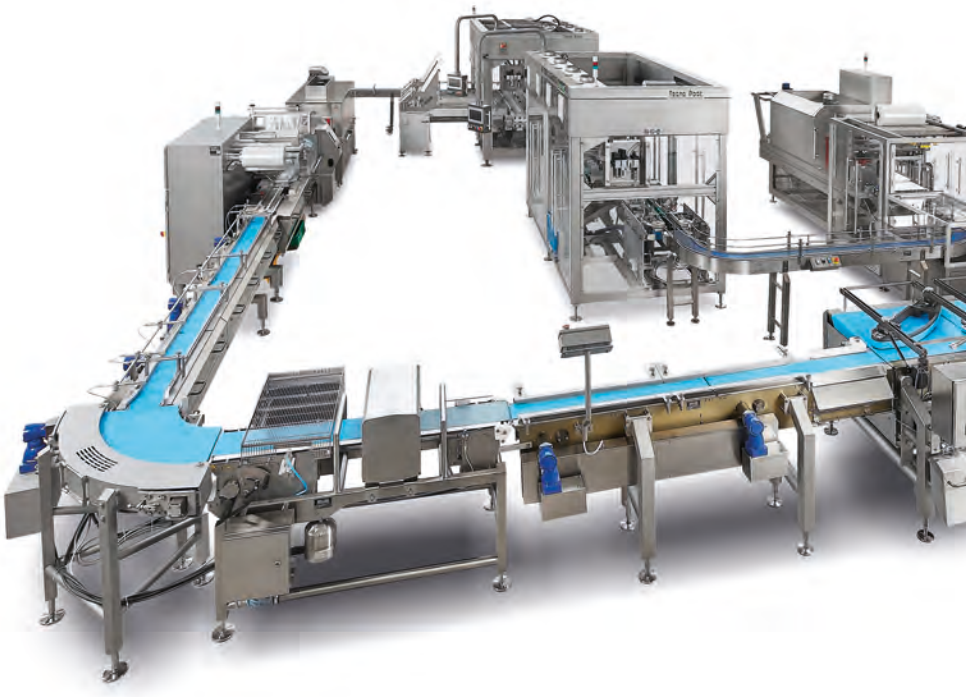
Prodal srl, azienda produttrice di pizze surgelate, festeggia i suoi 25 anni e sceglie il know-how di Tecno Pack S.p.A. per ridisegnare e automatizzare il proprio reparto packaging

del volume d'affari e l'ampliamento della gamma degli alimenti proposti portarono l'azienda a puntare sempre più sull'esportazione. Con in mente la volontà di migliorarsi continuamente e di investire su innovazioni di processo, nel 2011 Prodal costruisce un nuovo stabilimento di circa 5.000 m², progettato ad hoc.

L'installazione di un sistema di automazione d'avanguardia ha significato, oltre che un'importante riduzione dei costi, un valore aggiunto in termini di qualità, riducendo drasticamente il numero dei prodotti non conformi.

Tra le tante innovazioni apportate vale la pena ricordare quella del 2018: un nuovissimo sistema di abbattimento del prodotto e di stoccaggio, con celle frigorifere di ultima generazione che triplicano la possibilità di immagazzinare il prodotto. Ampiamenti strutturali e operativi che proiettano l'azienda verso il mondo dell'Industria 4.0.

Risale al 2014 la collaborazione con il team di Tecno Pack S.p.A., con il quale Prodal ha intrapreso un per-



corso di innovazione tecnologica di alto livello del proprio reparto packaging. L'unione sinergica delle due aziende ha portato alla realizzazione di due grandi risultati: le innovative confezioni fl w pack in atmosfera controllata e gli imballi in film ermoretraibile.
Dal primissimo incontro avuto con Andrea Motta, area manager di Tecno Pack, Prodal ha tenuto a specificare che quello che l'azienda stava cercando non era un semplice fornitore, ma la possibilità di creare una partnership stabile e propositiva con un costruttore leader in grado di fornire delle garanzie e, soprattutto, di essere disposto a una crescita condivisa, con il comune intento di realizzare una tecnologia all'avanguardia per assicurare il miglior vestito possibile alla regina del cibo italiano: la pizza. Ed è così che da 5 anni Tecno Pack assicura a Prodal una struttura potente ed elastica, efficien e e reattiva. L'imminente consegna della terza linea è parte dell'ennesimo successo collaborativo annunciato.

"Il grande lavoro di squadra con Tecno Pack", dichiara Zanuto, "ha portato a dei risultati che sicuramente ci rendono orgogliosi, ma che allo stesso tempo ci ricordano la grande responsabilità che abbiamo nei confronti del nostro prodotto. Rispettare scelte e mentalità artigianali deve rimanere il faro che guida la nostra produzione". Continua il CEO della Prodal, "tra gli aspetti primari della nostra mission c'è sicuramente l'attenta scelta delle materie prime e il meticoloso rispetto delle normative nazionali e internazionali che regolamentano le filie e alimentari". Prodal, infatti, risponde alle conformità europee e internazionali degli standard sia per la gestione direzionale che sul piano della sicurezza alimentare di produzione, confezionamento e stoccaggio, con le certifi azioni ISO 22000, IFS Food e BRC Food. Una sicurezza questa che, unitamente all'attiva partecipazione alle principali fie e di settore nazionali e internazionali, permette a Prodal di farsi strada nel mercato globale, esportando i suoi prodotti in numerosi territori, dal Tirolo alla Germania, da Dublino ad Amsterdam, da New York a Sidney, fino a Dubai, Hong Kong e Johannesburg. E se Tiziano Zanuto ammette di dichiararsi soddisfatto del percorso fatto fino e, ci tiene a precisare di non voler abbassare la guardia. "Altrimenti", conclude con un sorriso "sarei io a tradire la mia pizza".
La sinergia tra due grandi aziende leader di mercato nei rispettivi ambiti, non poteva che preludere a nuovi successi.

www.tecnopackspa.it

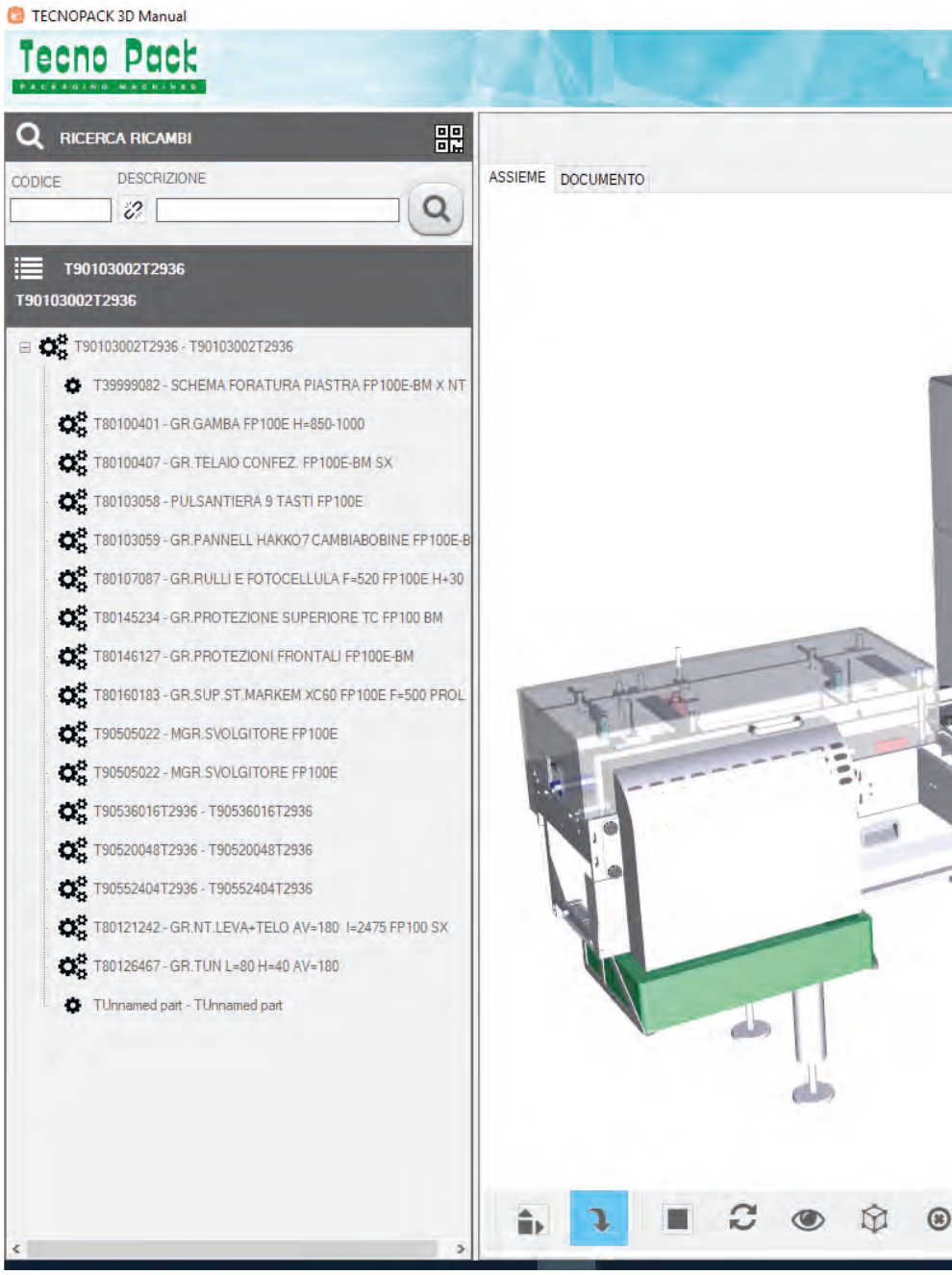
La nuova soluzione interattiva TECNO PACK ottimizza il servizio ricambi

A l prossimo Cibus Tec 2019 Tecno Pack, azienda leader nel settore delle macchine confezionatrici, presenterà un progetto innovativo e altamente tecnologico che semplifi a l'identifi azione e il processo di acquisto delle parti di ricambio.

Avvalendosi di un software a marchio Sygest, società parmense di Information Technology, il dipartimento di Ricerca e Sviluppo della Tecno Pack ha messo a punto un sistema interattivo che permette una visualizzazione grafi a in 3D di tutte le componenti di una data macchina e delle sue parti di ricambio.

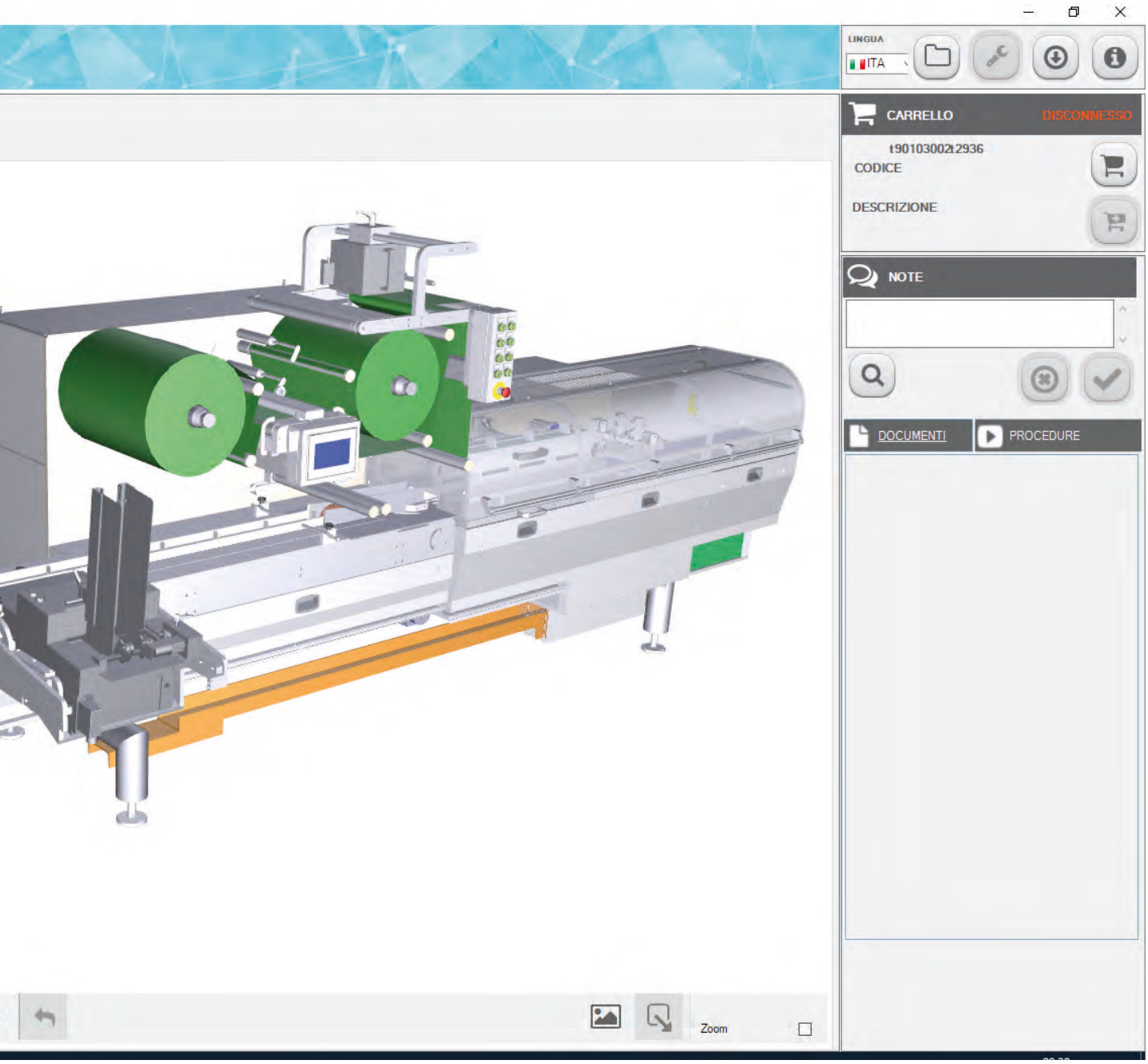
Il sistema si avvale di una soluzione chiamata "Digital Advanced Visualization" (DAV), un visualizzatore digitale avanzato che integra i dati e le informazioni provenienti dai software tecnici e gestionali Tecno Pack e crea un manuale ricambi interattivo per fornire al cliente un modello virtuale in 3D di tutte le componenti della macchina con la possibilità di aggiungere i ricambi al carrello semplicemente con un click.

Il passaggio dall'elenco cartaceo a contenuti interattivi 3D rende estremamente semplice l'individuazione della parte da sostituire e la successiva ordinazione, andando a migliorare l'effi acia produttiva e riducendo le tempistiche di sostituzione quindi ottimizzando il servizio.
Non solo, questa tecnologia permette di diminuire drasticamente la possibilità di commettere errori nella compilazione dell'ordine da parte del cliente, limitando ulteriormente costi e tempi di approvvigionamento. Inoltre, è possibile utilizzare questo sistema anche da remoto o tramite tablet, smartphone, iPad e iPhone.
Grazie all'inserimento dei manuali ricambi in 3D, sia delle macchine prodotte internamente sia delle macchine prodotte da terzi, e all'utilizzo del layout dell'impianto stesso, Tecnopack potenzia i servizi e dimezza le tempistiche.



Con il Digital Advanced Visualization Tecno Pack aumenta il livello di efficienza legato al service e alla ricambistica e si conferma un'azienda che fa dell'innovazione e della ricerca due capisaldi della sua attività.
Questa soluzione è già conforme alle disposizioni di Industria 4.0

Dall'esperienza pluriventennale di Tecno Pack nasce un sistema rivoluzionario per il settore delle packaging machinery



perché risponde alle esigenze delle aziende di innovare e facilitare la digitalizzazione dei processi produttivi nelle imprese.
Per saperne di più visita lo stand Tecno Pack al Cibus Tec 2019 presso il Padiglione 2, Stand C 032.

www.tecnopackspa.it

Tecno Pack
PACKAGING MACHINES

La Ts, divisone packaging della ROBINO & GALANDRINO S.P.A.

Nasce nel 1970 a Bologna e vanta 50 anni di esperienza nel packaging fle sibile.

Nel 2009 diventa parte del gruppo Robino & Galandrino.
Siamo specializzati nella produzione di macchine confezionatrici innovative per ogni settore, food e non food, partendo sia da busta preformata che da bobina. I settori cui si rivolge oggi il nostro interesse sono davvero molti, tra cui Alimentare, Beverage, Cosmetico, Farmaceutico, Chimico, Medicale, Orticolo e Pet Food. Il nostro obiettivo è quello di offrire soluzioni complete per rispondere alle esigenze dei clienti in merito al confezionamento con imballaggio fle sibile. La costante ricerca ci permette di sviluppare soluzioni pratiche e funzionali adatte alle più svariate esigenze.

Dal 2005, Ts Packaging si è specializzata in monodosi in vari formati. La nostra missione è stata quella di sviluppare una macchina blisteratrice compatta, ideona alla produzione di piccoli e medi lotti di prodotti per i settori R&D Farmaceutico, Salute e Bellezza.

sales.ts@robinoegalandrino.it
www.robinoegalandrino.it
www.tspackaging.it
Canelli - Italy

ROBINO & GALANDRINO

TS FLEXIBLE PACKAGING SOLUTIONS

Sealed Air
Food Care

FOOD SAFETY

OPERATIONAL EFFICIENCY

SHELF LIFE EXTENSION

BRAND BUILDING

I VOSTRI PROFITTI A PROVA DI PERDITE

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

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

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

CRYOVAC®

* Reg. U.S. Pat. & Tm. Off. ° Sealed Air Corporation (US) 2017. All rights reserved.

LEAFSKIN E REDUCED SCRAP:

DUE APPLICAZIONI DELLA NOSTRA GAMMA DI SOLUZIONI DI CONFEZIONAMENTO SOSTENIBILE C/O CIBUSTEC 2019

LeafSkin e Reduced scrap sono due applicazioni della nostra gamma di soluzioni di confezionamento sostenibile che presenteremo al Cibustec 2019. Le nostre soluzioni sono state progettate per ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente riducendo la quantità di imballo, garantendo sicurezza alimentare, vita utile dei prodotti, riducendo gli scarti e utilizzando materiali più riciclabili e compostabili.

LeafSkin: è una delle nostre soluzioni di confezionamento più sostenibili con una riduzione della plastica fino al 80%. Si basa in una vaschetta piatta di cartone 100% riciclabile dove i diversi materiali sono completamente separabili tra loro. Include un angolo "easy open" per tirare il film superiore ed un secondo angolo per separare i due materiali che compongono la vaschetta piatta, facilitando il successivo processo di riciclaggio.

ReducedScrap o Scarto ridotto: è un'altra delle soluzioni di confezionamento sostenibile più interessanti. Si tratta di una confezione Darfresh con una riduzione dello scarto di film fin al 40%. È progettato per prodotti che permettano la realizzazione del vuoto nel film base attraverso l'utilizzo di fori specifi amente disegnati allo scopo.
I clienti che verranno a visitarci c/o il nostro stand H026 Padiglione 02 potranno vedere un'ampia gamma di soluzioni di confezionamento tra cui:
TFS 407 R con scarto ridotto dotato di un meccanismo di estrazione inferiore dell'aria in grado di garantire ottimi livelli di qualità del vuoto, riducendo gli sfridi fino a un 40%, con un incremento della velocità del ciclo fino al 12% in più rispetto alle macchine skin standard.
TSA 540S per il sistema LeafSkin, soluzione di confezionamento adottata per ottenere una riduzione della plastica utilizzata.
FM 300 C progettata specifi amente per il confezionamento di alimenti freschi in atmosfera modifi ata (MAP) utilizzando film barriera retraibile (BDF). La confezionatrice fl w pack FM 300 C è perfettamente allineata con il concetto **ULMAweCare** attraverso la riduzione di plastica utilizzata nella confezione. Da un lato il film ha uno spessore ridotto (meno plastica) e dall'altro lato consente l'eliminazione della vaschetta nei prodotti che lo richiedano dovuto al fatto che il film si adatta alla forma del prodotto (meno plastica). Entrambe le caratteristiche alleggeriscono il peso della confezione che ha un benefici diretto nella riduzione dell'emissione di CO_2 associati alla logistica.

ULMAweCare è un nuovo concetto introdotto da ULMA PACKAGING che include varie aree di ricerca e sviluppo rivolte a obbiettivi come la riduzione delle confezioni, l'utilizzazione di film a ridotto spessore, l'utilizzo di materiali riciclabili e compostabili come il cartone o la cellulosa, l'uso di plastiche monomateriali per facilitare il successivo processo di riciclaggio.
Tutto questo garantendo soluzioni fle sibili con alti rapporti di produttività senza compromettere l'igiene del processo soddisfacendo tutte le normative e raccomandazioni internazionali vigenti.

www.ulmapackaging.it

ULMA

ULMA

CIBUSTEC
22|25 OCT.2019 | PARMA | ITALY

Padiglione 02
Stand H026

ULMA TFS 407 R con CRYOVAC® Darfresh®
Sistema di riduzione del rifilo

La soluzione di packaging Darfresh® di Sealed Air®, impiegata sul modello TFS 407 R, consente la realizzazione del vuoto tramite 4 fori ubicati nella parte inferiore della confezione. Questo sistema consente di ottenere una riduzione dei rifili e di aumentare la velocità del ciclo della macchina.

40% Scarto ridotto

12% in più di produttività

#ULMAweCare

ULMA PACKAGING S.R.L. - Via dell'Artigianato n. 2 - 29010 Gragnano Trebbiense (PC)
Tel. +39 0523-788447 - info@ulmapackaging.it - www.ulmapackaging.it

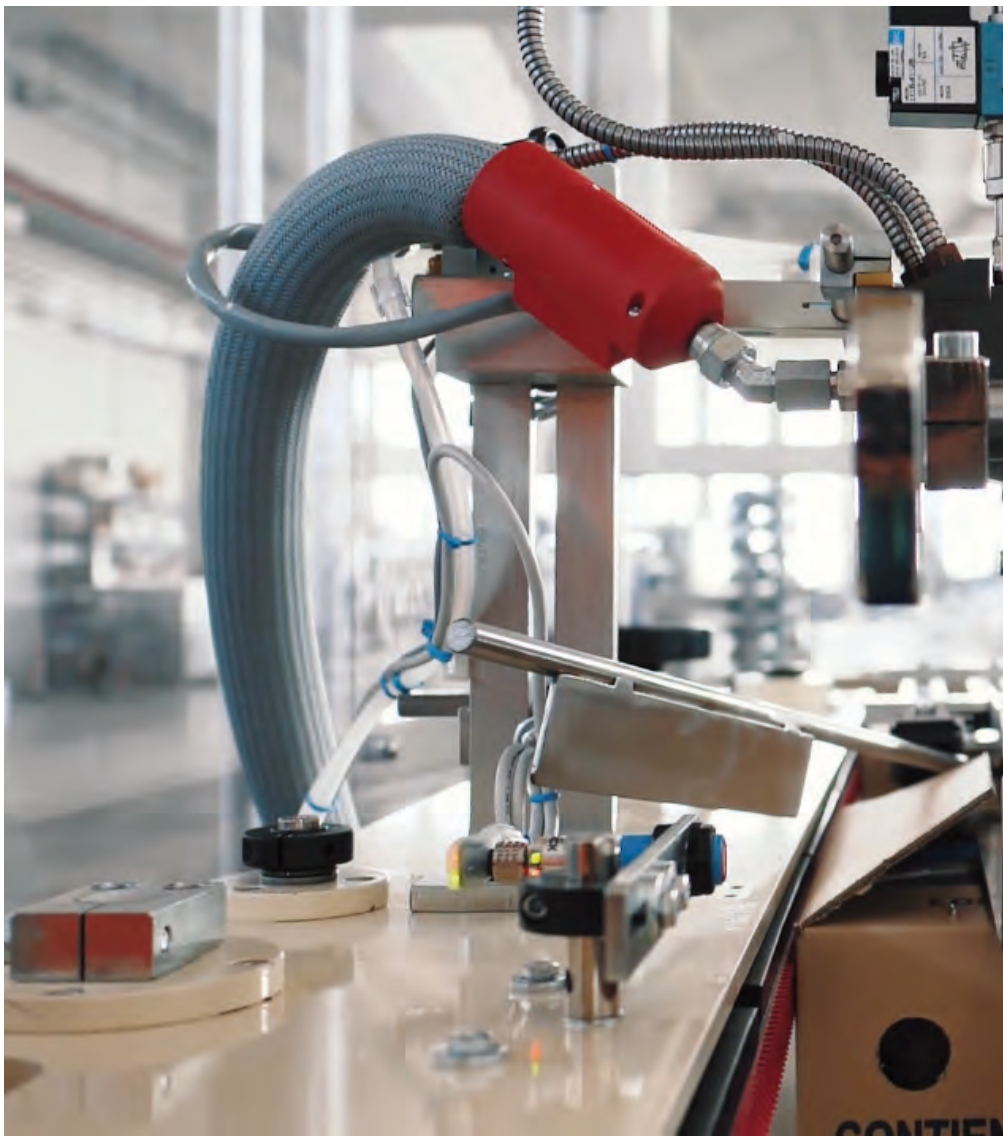
ZAMBELLI: love, design, care

Zambelli, dal 1969 progetta e realizza macchine per il confezionamento con soluzioni tecnologiche all'avanguardia.

50 anni di attività, 2 generazioni al lavoro, clienti in tutto il mondo
Sono passati 50 anni da quando Flavio Zambelli decise di aprire la sua piccola attività nella periferia di Bologna. Da allora, per merito della sua perseveranza e grazie all'entrata in azienda della prima e seconda generazione, Zambelli continua a crescere e servire con orgoglio clienti di tutto il mondo.

Gamma di prodotti
Le macchine Zambelli sono versatili e affidabili, durevoli e performanti, adatte alle esigenze del cliente per il secondary packaging in una vasta gamma di settori tra cui: food & beverage, pet food, health & care e prodotti chimici. I macchinari progettati sono fardellatrici, incartonatrici, astucciatrici fino ad arrivare alle più recenti applicazioni di robotica P&P e pallettizzazione.

Zambelli ha inoltre affrontato l'aspetto del risparmio energetico nelle macchine fardellatrici di sua produzione, adottando soluzioni innovative specifiche per la retrazione del film. Queste permettono di ottenere pacchi esteticamente perfetti, privi di deformazioni o pieghe e, contemporaneamente, conseguire una riduzione dei consumi elettrici. Il traguardo di affidabilità ed efficienza attualmente raggiunto dalle confezionatrici Zambelli, si affian a alla loro facilità di utilizzo e si completa con la severa attenzione alle normative di sicurezza internazionali.



Macchine e sistemi
- Fardellatrici – disponibili per il confezionamento con solo film vassoio + film, alda piana + film
- Incartonatrici – disponibili per il confezionamento con cartone americano o cartone wrap-around;
- Astucciatrici – disponibili per il confezionamento di prodotti sfusi in astucci preincollati o wrap-around;
- Sistemi robotizzati – applicazioni per contenitori speciali e difficil da maneggiare, come i vasi utilizzati nel settore lattiero-caseario, i quali non possono essere accumulati o spinti come nelle macchine confezionatrici convenzionali.

HMI – Human Machine Interface
Zambelli usa un'interfaccia uomo-macchina avanzata ed user-friendly, grazie alla quale l'operatore può imparare velocementeadutilizzareilnuovoimpianto. Tramite HMI l'operatore può con-

trollare lo stato della macchina, settare i parametri, avere accesso alla configu azione del macchinario e al salvataggio dei dati dei formati; il sistema di monitoraggio della macchina include inoltre fotografie e video associati a questi ultimi.

Servizi a disposizione del cliente
Zambelli, al fine di soddisfare pienamente ogni necessità del cliente, è in grado di fornire varie tipologie di servizi pre e post vendita:

- Progettazione
- Installazione
- Documentazione tecnica
- Assistenza e ricambi
- Upgrades
- Formazione per tecnici ed operatori

I macchinari Zambelli sono progettati e costruiti per garantire un funzionamento regolare nel corso dei decenni con minime attività di manutenzione programmata, grazie all'utilizzo di soluzioni tecnologiche moderne e funzionali basate su sistemi di controllo avanzati e sulla riduzione delle parti in movimento.
Per questa ragione le macchine Zambelli si usurano meno e necessitano di minori regolazioni.

Le parti d ricambio per le macchine confezionatrici sono disponibili per tutte le serie costruite negli anni ma, in caso di impianti molto vecchi, è possibile effettuarne un aggiornamento grazie alla disponibilità di kit volti a migliorare le performance della macchina.

Zambelli offre tutti i vantaggi dell'aggiornamento anche per quanto riguarda la tecnologia, dai più vecchi PLC ai prodotti nuovi sul mercato - come Allen Bradley, Siemens, Omron - senza la necessità di sostituire i servomotori brushless, gli azionamenti e gli inverter che rimangono quelli originariamente installati sulla macchina.

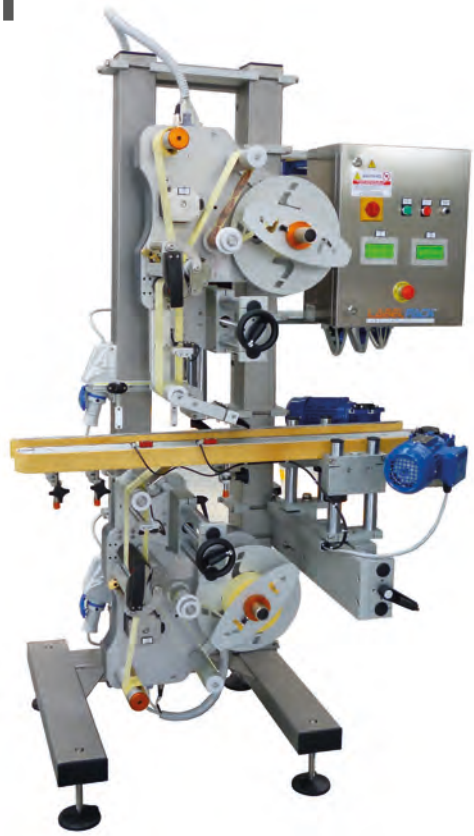
FIERE 2019-2020:
Pack Expo, Las Vegas
[Hall Upper South
Booth US-7289]

BrauBeviale, Norimberga
[Hall 7A - Booth 7A-130]

Interpack, Düsseldorf
[Hall 11 – Booth 11C55]

Visita il nostro sito
www.zambelli.it
e segui
@ZambelliPackaging
su Facebook e Instagram!

LABELPACK, un'ampia gamma di sistemi di etichettatura



IL Confezionamento dei prodotti alimentari in vaschette termoformate e confezioni fl w-pack o sacchetti è da tempo una condizione consolidata per poter mantenere l'integrità dei prodotti dalla produzione al consumatore.

Sulle confezioni vengono riportate, oltre l'immagine commerciale dei prodotti, tutte le informazioni relative alla identifi azione dei prodotti, quali: denominazione del prodotto, ingredienti, termine di conservazione, scadenza, caratteristiche nutrizionali, paese di origine ed altre informazioni a norma di legge.

Queste informazioni possono essere prestampate sulla confezione stessa oppure gestite con l'applicazione di una o più etichette autoadesive con il vantaggio di consentire una alta fle sibilità anche grazie alla possibilità di stampare i dati variabili in linea.

Per affrontare le problematiche di etichettatura, identifi azione e tracciabilità, LABELPACK ha sviluppato un'ampia gamma di sistemi di etichettatura in grado di applicare una o più etichette sulla confezione, gestendo anche la stampa in linea dei dati variabili e codici a barre.

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 confezioni che contengono i prodotti.

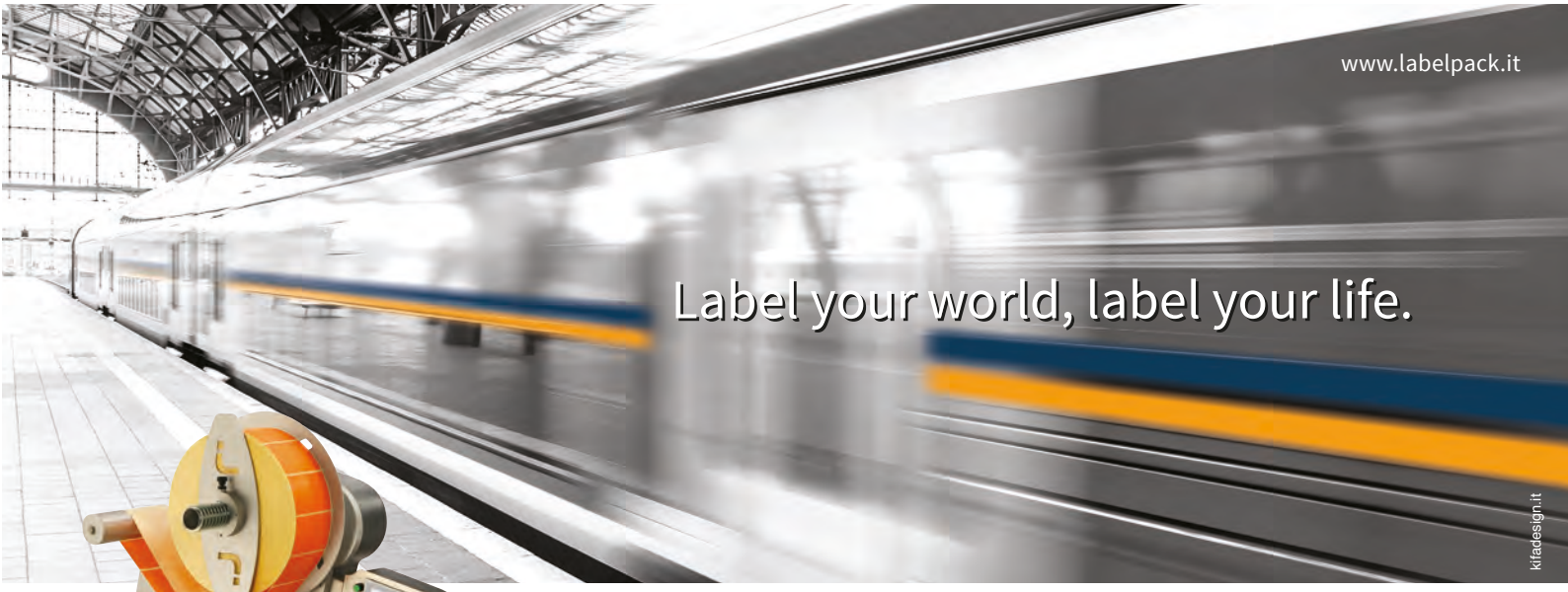
CIBUSTEC

PADIGLIONE 02
STAND A 050

Il sistema è dotato di una elettronica di controllo posizionata in un quadro di controllo pensile dove è alloggiato il PLC e l'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 della confezione da etichettare, questi sistemi di trasporto sono integrati in posizione "balconata" permettendo una facile pulizia dell'area sottostante la macchina stessa.
I moduli di etichettatura LABELX disponibili con larghezza etichetta 140 -250 mm, possono integrare tutte le unità di stampa a trasferimento termico disponibili sul mercato con larghezza di stampa 4" e 6" prodotte da HONEYWELL, ZEBRA, SATO, NOVEXX, o in alternativa codifi atori TTO e INK-JET per la stampa in linea di dati variabili, codici a barre e altre informazioni necessarie alla tracciabilità dei prodotti alimentari. I sistemi di etichettatura della serie MODULAR sono dotati di interfaccia per comunicazione macchina–macchina o con sistemi MES nonché gestione assistenza tecnica da remoto. Per le applicazione entry level, sono disponibili i sistemi della serie COMPACT, realizzati anch'essi con strutture in acciaio inox e dotati dei moduli di etichettatura della serie LABELX JR che permettono di avere soluzioni estremamente funzionali ad un prezzo molto competitivo.

www.labelpack.it



LABELX

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.

Via Monte Cervino 51/F | 20861 Brugherio (MB) | ITALY | Ph. +39 039 9156551 r.a. | Fax +39 039 9156569 | info@labelpack.it

OMAG, porte aperte al futuro

Dal 1973 Omag progetta e realizza macchine confezionatrici orizzontali e verticali per prodotti polverosi, granulari, liquidi e pastosi in buste saldate sui 4 lati, stick-pack e doy-pack dedicati al settore alimentare, cosmetico, chimico e farmaceutico. Oltre 45 anni di esperienza tecnica e Know-how garantiscono la progettazione di soluzioni ottimizzate in base alle necessità produttive del cliente: ogni macchina può essere equipaggiata con diversi gruppi di dosaggio ed abbinata a sistemi di conteggio buste robotizzati, astucciatrici, incartonatrici e completata con un grande numero di optionals.

Innovazione e Industria 4.0

Continua innovazione e ricerca tecnica permettono a Omag di garantire robustezza, affidabilità e resistenza delle proprie confezionatrici costruite con un design pulito, compatto, nel rispetto degli standard GMP e FDA: la struttura "cantilever" semplifi a le fasi di smontaggio e pulizia dei singoli componenti macchina, le finitu e a contatto con i prodotti sono in acciaio Inox, il limitato numero di componenti consente un design compatto per spazi limitati.

Negli ultimi anni Omag si è distinta a livello nazionale ed internazionale per una fortissima crescita in termini economici ed occupazionali nel mondo del packaging.Quello che garantisce una crescita a questi ritmi è il continuo investimento in ricerca e sviluppo per essere sempre al passo con le tecnologie dell'industria 4.0: sensori, smart cameras, sistemi robotici e realtà aumentata da implementare sulle confezionatrici.

Omag sta inoltre lavorando attivamente per implementare processi di manutenzione predittiva sulle proprie confezionatrici: grazie alle tecnologie IoT, controllo da remoto e interconnessione delle macchine in un futuro molto prossimo sarà possibile monitorare costantemente performance e status delle confezionatrici, ricevere informazioni specifiche sui singoli componenti macchina in modo da intervenire con maggior effi acia presso il cliente e azzerare i rischi di fermo impianto.

Eventi internazionali

Grazie ad una forza commerciale presente in tutto il mondo, Omag esporrà le proprie confezionatrici agli eventi più importanti del 2019 legati al mondo del packaging:

- Taropak, 30 Settembre- 3 Ottobre, Poznan, Polonia;
- Maghreb Pharma, 1-3 Ottobre, Algeri, Algeria;
- PPMA Total Show, 1-3 Ottobre, Birmingham, UK;
- Ozupack, 9-11 Ottobre, Tashkent, Uzbekistan;
- Propak India, 21-23 Ottobre, Mumbai, India;
- Gulfood Manufacturing, 29-31 Ottobre, Dubai, EAU;
- AllPack, 30 Ottobre-2 Novembre, Jakarta, Indonesia;
- Interfood & Drink, 6-9 Novembre, Sofia, Bulgaria;
- Pharmtech & Ingredients, 19-22 Novembre, Mosca, Russia;
- Andina Pack, 19-22 Novembre, Bogotà, Colombia
- Pmec India, 26-28 Novembre, Delhi, India.

Per rimanere aggiornati sulle ultime novità ed eventi:

www.omag-pack.com

omag
Flexibility in Packaging

High speed **SACHET** packaging machine

C3/8 for pasty products

"CIP" cleaning in place system

Hot filling system

Ink-jet or laser coding system

Splice table system

stick-pack and sachet packaging machines

OMAG Srl
Via G.Santi 42/A - 61012 - Gradara (PU) Italy
ph **+39.0541.950854** - fax +39.0541.953913
commerciale@omag-pack.com

www.omag-pack.com

ALCOS: esperienza, qualita' e tecnologia al vostro servizio

I prodotti Alcos combinano alta tecnologia e alta affidabilità, consulenza qualifi ata e alto livello di personalizzazione. Fondata nel 1981, Alcos nasce come consociata di un noto marchio del confezionamento "Made in Italy", e sfruttando questa preziosa esperienza e il know-how dei fondatori, la nostra azienda si è specializzata nella produzione di macchine per l'imballaggio alimentare, nel riempimento a caldo e nel confezionamento, in maniera originale, innovativa ed affidabi e nel tempo.

Alcos, dal 2016, con l'acquisizione da parte di un noto gruppo industriale parmense, in collaborazione con la famiglia Ponzi, da più di quarant'anni nel settore, vanta ora il lancio di nuovi prodotti e tecnologie nella trasformazione alimentare. Con Alcos il cliente può contare su un supporto tecnico e un "tailor made" delle sue macchine.

Prima azienda del settore ad applicare componenti di una riempitrice asettica STAMPATI COMPLETAMENTE IN 3D CON MATERIALI COMPOSITI DI DERIVAZIONE AERONAUTICA, quindi con capacità di resistenza agli stress cinetici e meccanici ampiamente superiori, garantiamo ai nostri clienti le migliori prestazioni e i più alti livelli di affidabilità.

Le nostre soluzioni soddisfano i più alti standard di qualità e le più diverse esigenze, dalle lattine alle scatole, dai contenitori di vetro a quelli di plastica, dal bins al bag-in-box. Alcos signifi a anche riempimento asettico, la nostra azienda ha sviluppato la sua linea di riempitivi asettici "STERFILL®", basata su una tecnologia pluridecennale di altissimo livello grazie all'introduzione del know-how personale del padre fondatore della tecnologia asettica italiana: Renato Ponzi , uno dei fondatori di società ELPO (acronimo di due pionieri Ellenberg-Ponzi); ASTEPO (acronimo di ASeptic TEchnology POnzi) e ASEPSYSTEMS.

Recentemente scomparso, ma la cui testimonianza è stata raccolta dalla famiglia, rispettando la memoria e il solco tracciato da un grande inventore e genio creativo. Lo stesso fatto che il genio di Renato Ponzi sia il più copiato tra i concorrenti italiani è la dimostrazione della capacità e della funzionalità delle sue creazioni.
Le riempitrici asettiche ALCOS possono funzionare con qualsiasi tipo di sacco asettico nella più ampia gamma di riempimento, con sacchetti da 2-3-5-10-25-220 L e fino a 1000 L, tutti questi formati possono essere realizzati anche in una singola macchina con capacità di riempimento intercambiabile ed estensibile.

RENAPACK "bag-in-box" da 2 a 25 L mono o doppia testa completamente automatica e disponibile con linea di incartonamento in linea personalizzata, fino a 1400 sacchi/h.

"STERFILL®" AS-TH200 "bag-in-drums" 220 L singola o doppia testa, semi-automatica, su piattaforma fi sa con rulliera integrata, da 30 a 60 sacchi/h.

"STERFILL®" AS-TH1000 "bag-in-bins" 1000 L singola o doppia testa, semi-automatica, su piattaforma fi sa con rulliera integrata motorizzata, da 25 a 50 sacchi/h.

www.alcosfoodplants.it

ASEPTIC MONOBLOCK "ASEPACK"®

Solution bag-in-drums and bag-in-bins (*bag-in-box as optional*)

based on a decades-old technology of the highest level thanks to the introduction of the personal know-how of one of the founding fathers of world aseptic technology: Renato Ponzi, a great inventor imitated without success by many in the world. Aseptic monoblock ASEPACK ®, with its filling patented system, represent the "state of art" in aseptic technology and the most compact solution. A complete line sterilizer+double head filler for production from 1000 kg/h to 6000 kg/h. They can operate with any type of aseptic bag in the widest range of filling, with 220 and 1000 kg size bags (*10-20 Kg bags as option*), with all types of cap 1" inch and 2" inches spout, with interchangeable filling capacity and on depending from client requirements, predisposed with accurate and safe flowmeters system fill: concentrated fruit juices and not; vegetables soups and fruit puree; ketchup, pizza sauce, mayonnaise; sauces and seasonings; milk; cream and dairy; ice cream bases and yogurt; liquid eggs.

FASTER THAN COMPETITORS
(up to 65 bags/h on 220 kg bags)

EASIER THAN COMPETITORS
(just 2 operators to manage the line)

MORE COMPACT THAN COMPETITORS
(only 19 sq.m. of surface needed)

MORE ORIGINAL THAN COMPETITORS
(Renato Ponzi technology, the founder of ELPO, ASTEPO, ASEPSYSTEMS Company)

MORE ECONOMIC THAN COMPETITORS
(feel free to contact our Sales Office and our Official Dealers)

ALCOS SRL
FOOD PLANTS
Via Marco dell'Arpa, 8/b
43121 PARMA - ITALY
Tel. +39 0521 1791505
Fax + 39 0521 1791112

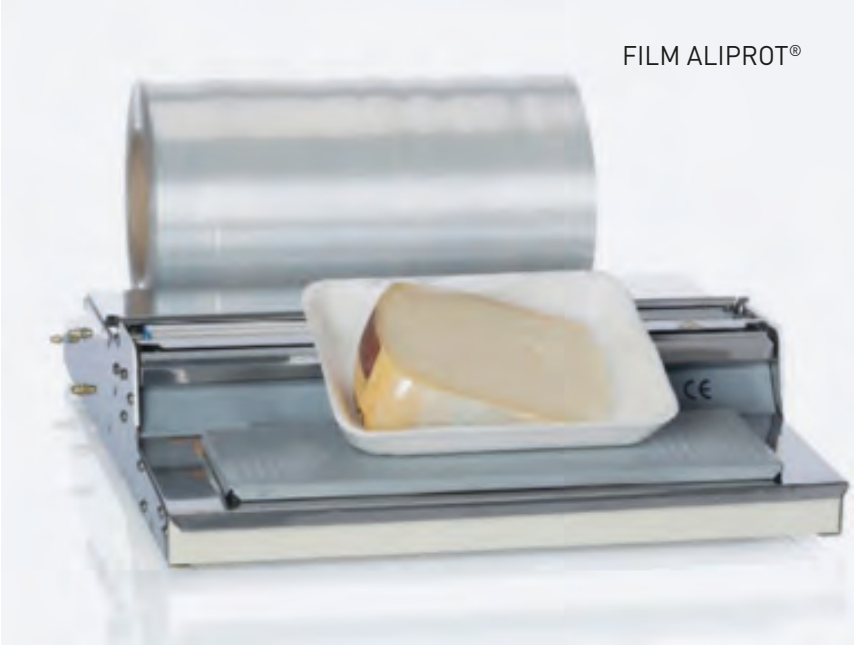
www.alcosfoodplants.it

sales@alcosfoodplants.it
info@alcosfoodplants.it

© Alcos 2019

CROCCO: 50 anni di qualita', innovazione, leadership... con uno sguardo all'ambiente

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



FILM ALIPROT®

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

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

La "politica della qualità", costantemente aggiornata, coinvolge tutti i livelli aziendali al fine di garantire non solo prodotti innovativi e affid - bili ma anche un'attenzione particolare nei confronti dell'ambiente. Da sempre infatti tutti gli scarti di produzione vengono differenziati per tipologia di materiale, recuperati e impiegati nella produzione di tubi in polietilene per poi essere riutilizzati per la realizzazione di bobine oppure impiegati come condutture per il settore edile o idraulico.

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

Del 2016 l'ultimo importante traguardo in campo certifi ativo, con l'ottenimento della prestigiosa certifi azione BRC-IOP per quanto riguarda i film estensibili a destinazione alimentare ed industriale prodotti da CROCCO SPA presso uno stabilimento specifi amente dedicato.

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

CROCCO

ONE STEP AHEAD

Film termoretraibile
Film estensibile
Film prestirato PIÙ STRETCH®
Film estensibile alimentare Aliprot®
Film stampato fino 10 Colori
Film per skin-pack
Film tecnici
Tubolare elastico

Shrink film
Stretch film
Pre-Stretched film PIÙ STRETCH®
Food wrapping stretch film Aliprot®
Printed film up to 10 colors
Skin-pack film
Technical film
Stretch tubing

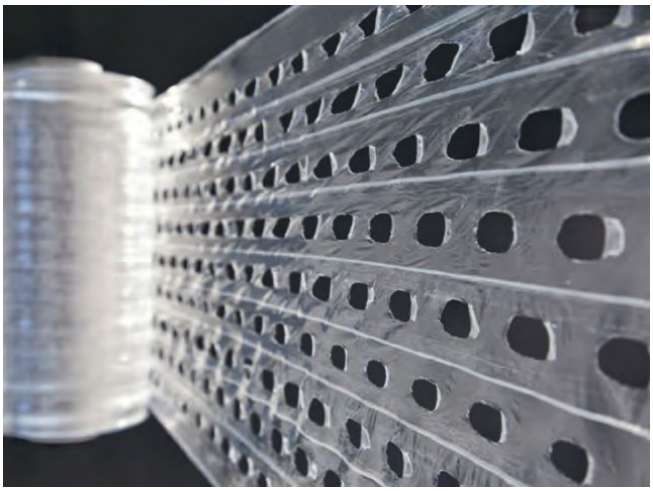
Aliprot®

PIÙ STRETCH

PRE-Stretched film PIU STRETCH®

PE Food Wrapping Stretch film ALIPROT®

Macro perforated stretch film ATMOSFERA®



Printed Shrink film

QUALITY SYSTEM CERTIFICATION DNV·GL ISO 9001

COMPANY WITH ENVIRONMENTAL SYSTEM CERTIFIED BY DNV GL = ISO 14001 =
Certified site:
Via Campagna, 59 - 36078 Vadagno (VI)
Via Tezze di Cereda, 17 - 36073 Cornedo Vic. (VI)

SYSTEM CERTIFICATION OHSAS 18001 SGS

CROCCO S.p.A.
Sede legale e amministrativa:
Via Monte Ortigara, 37
36073 Cornedo Vicentino (VI) - ITALIA

Tel. +39 0445 428 428
Fax +39 0445 428 429
web site: http//www.crocco.com
e-mail: info@crocco.com

Società per azioni
Capitale Sociale € 6.000.000 i.v.
Cod. Fisc. - P. IVA - Reg. Imp. di Vicenza:
(IT) 00494280241 - R.E.A. Vicenza 131960

FILM PRESTIRATO CORELESS

FILM VFFS a basso spessore

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

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

Sempre in termini di sostenibilità ambientale un'altra grande intuizione CROCCO è nata con il film estensibile prestirato coreless (senza mandrino) per utilizzo manuale e automatico; il materiale è disponibile sia partendo da semilavorato con tecnologia cast che bolla.

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

Il vantaggio è quello di non avere come eccedenza e scarto i tubi in cartone, sostituiti dal pratico applicatore riutilizzabile in plastica. Il marchio registrato PIÙ Stretch® garantisce inoltre la lunghezza delle bobine e le caratteristiche meccaniche del prodotto.

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

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

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

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

Visita:
www.crocco.com

SINCE 1967
CROCCO
ONE STEP AHEAD

GPS GROUP

Avanguardia tecnologica, passione per il lavoro, ricerca e innovazione hanno consentito a GPS Group, in 40 anni di attività, di raggiungere e mantenere una posizione leader nel mercato del labelling, packaging e shopping bag. Un punto d'arrivo raggiunto grazie a modalità produttive all'avanguardia, un attento servizio al cliente, importanti investimenti in alta tecnologia e una visione eco-sostenibile; una scelta di valori che identifica il Gruppo come simbolo di qualità **Made in Italy** esportato in tutto il mondo.

ETICHETTE SLEEVE

ROTOMET

www.rotomet.com

ETICHETTE ROLL FED

GPS packaging

www.gpspackaging.com

SHOPPING BAGS

GPS shopping bags

www.gpsbags.com

www.gps-group.it

Da MAKRO LABELLING i sistemi di visione M.A.I.A. e A.L.I.C.E.

L'evoluzione della capacità progettuale dell'azienda di Goito passa dai due nuovi sistemi di visione che garantiscono performance, riduzione degli scarti di produzione e massima qualità del prodotto finito. L'anteprima in occasione della partecipazione alle più importanti fiere di settore.

Se da un lato l'aumento della velocità sulle linee di imbottigliamento garantisce il pieno rispetto dei tempi di produzione, dall'altro rende all'operatore di linea molto difficile - se non impossibile - il controllo puntuale della singola bottiglia. Solo i sistemi automatici di controllo qualità e orientamento bottiglia possono infatti garantire le esatte peculiarità del singolo prodotto finito, evitando quindi che sul mercato arrivino bottiglie difettate. Lo sa bene Makro Labelling, tra i maggiori produttori di macchine etichettatrici industriali, da sempre impegnata nel recepire o anticipare le richieste del mercato sviluppando soluzioni, sistemi e brevetti che garantiscano performance, riduzione dei costi e degli scarti di produzione e massima qualità di confezionamento. Scelta per competenza tecnologica avanzata, razionalizzazione del processo produttivo e capacità di anticipare le evoluzioni del mercato, Makro Labelling si appresta a presentare le ultime novità in occasione della sua partecipazione alle fiere di riferimento per il mondo beverage, food e packaging: l'azienda sarà infatti presente a FachPack di Norimberga, CibusTech di Parma, al Gulfood

FACHPACK - 24-26 Set 2019
(Nuremberg, Germany)
Hall 3, Stand 3-517

CIBUSTEC - 22-25 Oct 2019
(Parma, Italy)
Pad 03, Stand B014

GULFOOD MANUFACTURING
29-31 Oct 2019
(Dubai - UAE)
Hall 6, Stand E6-28

BRAUBEVIALE - 12-14 Nov 2019
(Nuremberg - Germany)
Hall 8, Booth 8-422

SIMEI - 19-22 Nov 2019
(Milan - Italy)
Pad 13, Stand B02-C09

Manufacturing a Dubai insieme al network PackPact, al BrauBeviale di Norimberga e infine al Simei di Milano.

"Il sistema di visione è il naturale completamento del processo di etichettaggio perché, dopo aver applicato l'etichetta, la procedura non è fini a: occorre verifi are che l'etichetta applicata sia quella giusta, che sia posizionata correttamente e che la lisciatura sia senza difetti. Per questo noi di Makro Labelling abbiamo deciso di creare una divisione Vision al nostro interno e investire molte risorse per sviluppare due nuovi sistemi di visione: A.L.I.C.E. e M.A.I.A. Li abbiamo introdotti recentemente sul mercato e garantiranno la perfetta e completa integrazione con l'automazione della macchina e una risposta fle sibile, intuitiva e pratica alle aziende che sanno di aver bisogno di sistemi automatici", dichiara Simone Marcantoni, responsabile dell'Ufficio Au omazione.

Frutto di circa 10.000 ore di sviluppo software, i due sistemi si integrano nelle macchine etichettatrici e offrono una gestione semplice anche per l'operatore di linea, che riesce così a sfruttare appieno il sistema. Lo sviluppo e la realizzazione dei due sistemi internamente all'azienda dà la possibilità ai nostri clienti di interfacciarsi con un unico costruttore, in grado di garantire assistenza tecnica rapida e diretta e soprattutto di rispondere alle diverse esigenze di confezionamento del mercato, riconfermando così il concetto di fle sibilità che contraddistingue Makro Labelling dal suo esordio.

A.L.I.C.E. - Advanced Label Inspection and Control Environment
È un sistema di controllo qualità che valuta la posizione orizzontale, verticale e l'inclinazione dell'etichetta oltre al suo allineamento rispetto ad un riferimento - sia esso il logo su vetro, una capsula o un'altra etichetta. Il sistema valuta inoltre la correttezza dell'etichetta e il sormonto di un'etichetta avvolgente, ed è in grado di leggere codici a barre o un data matrix, dei caratteri o semplicemente valutarne la presenza.

M.A.I.A. - Makro Advanced In-line Analysis
È invece il sistema di visione Makro Labelling per l'orientamento della bottiglia. Si basa sulla tecnologia Line Scan Camera che utilizza camere a scansione lineare (montate anche sul sistema Follower - brevetto Makro Labelling) in grado di scattare migliaia di fotografie lineari (1x2048 pixels) che, incollate l'una dopo l'altra, permettono di ottenere un'unica immagine che rappresenta lo sviluppo piano della bottiglia. La successiva analisi offre come risultato la posizione del riferimento cercato, che sarà usata dal sistema di gestione dei piattelli per posizionare opportunamente la bottiglia e ricevere la prima etichetta nella posizione giusta.

"Un sistema di visione non deve essere complesso, pena il rischio che l'operatore non riesca ad utilizzarlo agevolmente, limitando di fatto il suo impiego. Ci è capitato di vedere linee di produzione dove il sistema è spento o bypassato perché l'operatore non è in grado di gestirlo e si rinuncia al suo servizio. Oppure bisogna far intervenire dei tecnici super preparati ma costosi per arrivare a poter produrre e avere controlli affidabili. Uno dei motivi che spiegano il successo delle macchine e dei sistemi Makro Labelling è proprio la nostra capacità di offrire soluzioni funzionali che, per quanto complesse, sono messe a disposizione dell'operatore in modo semplice e intuitivo, dandogli possibilità e fle sibilità impensabili prima. Anche A.L.I.C.E. e M.A.I.A. sono progettati e orientati a semplicità e intuitività di utilizzo, così l'operatore in breve tempo e con semplici mosse ne ha la padronanza completa", conclude Simone Marcantoni.

Massimo Manzotti, Presidente e Direttore Commerciale di Makro Labelling commenta: "FachPack, CibusTech, Gulfood Manufacturing, BrauBeviale e Simei sono gli eventi principali di un settore, quello del packaging, in costante evoluzione e rappresentano un'importante vetrina per presentare la nostra nuova tecnologia insieme al nostro concetto di innovazione. Da tutte e cinque ci aspettiamo non solo di far crescere il nostro business cogliendo nuove opportunità, ma anche di confermare il nostro marchio già ben presente sia sul mercato nazionale sia su quello internazionale, dove siamo presenti con molte installazioni."

www.makrolabelling.it

MARKING PRODUCTS: marcatori industriali ad alte prestazioni

Da oltre 25 anni, Marking Products si occupa di marcatori industriali ad alte prestazioni con soluzioni tecnologiche innovative. Tra cui Hitachi, brand in grado di soddisfare i più alti standard qualitativi e prestazionali, che il settore lattiero-caseario richiede.

I requisiti chiave delle apparecchiature di codifi a e marcatura nel settore lattiero-caseario sono: precisione, prestazioni, pulizia e affid - bilità.

Per questo motivo, le stampanti a getto d'inchiostro Hitachi, dispongono di testine di stampa fle sibili e durature. Con il cavo di collegamento tra testa e unità di controllo lungo da 4 a 6 metri (opzionale) in versione »standard« e ad »L« permette l'installazione di queste, in ogni punto della linea di produzione, soddisfando qualunque tipo di esigenza.

Oltre a soddisfare gli obiettivi di produzione ed efficienza, i nostri marcatori possono aiutarti a soddisfare i più severi requisiti ambientali che l'industria casearia richiede. Per esempio, l'unità di controllo è costruita in acciaio inossidabile resistente alla corrosione. Grazie alla protezione IP, resiste al lavaggio, alle polveri e all'umidità. Questi requisiti rendono i nostri marcatori, la soluzione ideale per ambienti con alta percentuale di umidità.

La nostra gamma di marcatori CIJ, include l'alta velocità, il Micro-ugello, il doppio ugello e l'utilizzo di inchiostri pigmentati (bianco). La serie UX, è dotata di un sistema di alimentazione a cartuccia che rende semplice e rapida la sostituzione di inchiostri e solventi. La serie UX è in grado di stampare: testi, scadenze, numeri progressivi, i principali codici a barre ID e 2D, loghi da 1 a 8 righe di stampa a seconda dei modelli. L'unità di controllo in acciaio Inox soddisfa la protezione IP 65 e consente il lavaggio degli impianti con acqua e detergente senza dover rimuovere dalla linea l'unità stessa. Marking Products Srl, distribuisce anche il nuovo laser Hitachi di codifi a a tecnologia CO2, il quale offre un'alta velocità di produzione, bassi costi di gestione, marcature a zero impatto ambientale.

L'ampia gamma di lunghezze d'onda così come la fle sibilità nella gestione della potenza e della lente focale assicura prestazioni ideali per la codifi a su vari materiali di imballaggio utilizzati nell'industria casearia quali carta, cartone, vetro e plastica.

Per qualsiasi informazione, visitate il nostro sito:
www.marking.it

I MIGLIORI LASCIANO IL SEGNO. CON **MARKING PRODUCTS.**

Marking Products®
INK-JET & LABELING SYSTEMS

Marking Products non vende semplici strumenti di marcatura, ma vere e proprie opere d'arte capaci di codificare tutta la vostra qualità, su qualsiasi superficie. Che siano a getto d'inchiostro, a contatto, a laser o a trasferimento termico, i nostri sistemi garantiscono i più alti standard di rendimento, precisione e affidabilità in ogni settore di applicazione. **Ecco perché siamo in testa alla classifica marcatori. Dal 1995.**

WWW.MARKING.IT

Sede Principale: Via Vittime delle Foibe 20/c Settimo Torinese-
Tel: 011 8005570
Seconda Sede: Via Germania 25-41100 Modena - Tel: 059 241081
Centri di assistenza su tutto il territorio

Presenti anche sui social:

UN MARCHIO INDELEBILE PER LA VOSTRA QUALITÀ.

L'investimento nella nuova struttura Packforum in Italia

TESTIMONIA L'IMPEGNO DI SEALED AIR PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITÀ NELLA REGIONE EMEA

Il 4 aprile Sealed Air Corporation (SEE alla Borsa di New York) ha accolto numerosi visitatori all'inaugurazione del suo nuovo centro espositivo, Packforum EMEA, a Passirana di Rho, Milano.
Creato per consentire ai visitatori di scoprire nuove soluzioni di packaging e scambiarsi idee sul mercato globale e sulle tendenze di consumo, Packforum EMEA offre un'esperienza tecnologica con un'attenzione particolare all'innovazione, all'efficienza energetica e alle strategie omnichannel. Si prevede che in futuro il centro saprà attrarre le aziende del settore di tutta Europa.
Presso Packforum EMEA i clienti avranno modo di ideare, creare e testare soluzioni per il confezionamento di prodotti alimentari e non, usufruendo di un supermercato virtuale, di una pratica cucina per le dimostrazioni e di uno dei più grandi impianti produttivi dell'azienda nella regione, all'interno dello stesso sito. Gli specialisti Sealed Air, esperti di economia circolare, scienze alimentari, conformità alimentare, e-commerce e automazione del confezionamento favoriranno l'innovazione e la collaborazione con i clienti.

"Questo investimento è l'ennesimo esempio dell'impegno di Sealed Air nei confronti dell'innovazione e della sostenibilità, e costituisce un luogo di confronto con i nostri clienti per lavorare insieme a un futuro senza sprechi nei più svariati settori operanti a livello globale", afferma Karl Deily, Chief Commercial Offi er di Sealed Air.
Costruito e arredato con materiali di riciclo, la struttura ecocompatibile utilizza parte dell'energia da fonti rinnovabili, contribuendo notevolmente alla riduzione degli sprechi.

"Eliminando gli sprechi dalle nostre attività e aiutando i clienti a fare lo stesso lungo tutta la catena di distribuzione non soltanto aumentiamo efficienza e redditività ma facciamo il bene delle nostre comunità e dell'ambiente", afferma il Dott. Ron Cotterman, Vice President, Corporate Innovation and Sustainability. di Sealed Air, "Siamo entusiasti di lavorare insieme ai nostri clienti, qui a Packforum, allo sviluppo di soluzioni creative per risolvere le loro sfide nell'ambito del confezionamento".
Oltre alla nuova sede italiana, Sealed Air ha centri espositivi Shanghai, in Cina e presso la sede centrale di Sealed Air negli Stati Uniti.

www.sealedair.com

Sealed Air®

Sinesplast s.r.l.

PROGETTAZIONE e PRODUZIONE
di imballaggio primario termoformato

"Impegnati nell'utilizzo del PET con R-PET"

www.sinesplast.com

ALTECH inaugura la nuova sede

ALTECH, azienda leader nella costruzione di macchine etichettatrici, annuncia l'apertura del nuovo stabilimento produttivo.

La progressiva crescita aziendale aveva di fatto evidenziato l'esigenza di uno stabile più grande già da qualche anno, e la liberazione dello stabile adiacente da parte del "vicino di casa" è stata per ALTECH una fortunata circostanza.

La nuova sede operativa, frutto di una profonda ristrutturazione durata quasi due anni, si estende su una superficie complessiva di circa 10.000 metri quadrati, che comprendono uffici, produzione, magazzino e un ampio piazzale per il carico e scarico. Non sono però i metri quadri aggiuntivi a rappresentare l'unica giustifi azione per il grande investimento, ma anche la volontà di garantire al personale un ambiente di lavoro arioso e confortevole, grazie anche all'utilizzo delle ultime tecnologie per la climatizzazione e l'illuminazione.

È stata anche prestata grande attenzione all'efficienza della logistica interna (ad esempio la parte produttiva si estende su un singolo piano, con percorsi dedicati per le varie fasi produttive, ognuna con accesso breve al magazzino), all'ergonomia di ogni posto di lavoro (ad esempio con alimentazioni per aria e forza motrice dall'alto, senza quindi pericolo di inciampo), e al flu so dei materiali in ingresso e uscita, tali da rendere il nuovo stabilimento ALTECH un modello nel suo settore.

La nuova sede rappresenta un tassello fondamentale nella strategia di crescita ALTECH. Non solo per far fronte alla crescente domanda delle proprie etichettatrici, sempre piu diffuse ed apprezzate sui mercati di tutto il mondo, ma anche per rispondere più efficien emente a quelle esigenze di personalizzazione e di time-to-market sempre più stringenti.

Print and apply system

www.altech.it

AL TECH
Advanced Labelling Technologies

INDUSTRIAL LABELLING MACHINERY MADE IN ITALY

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

Produzione di etichette e non solo

Finlogic S.p.A, dal 2003 opera nel settore della produzione di etichette e distribuzione di soluzioni per la codifi a e l'identifi azione automatica dei prodotti, attraverso l'utilizzo di codici a barre e della tecnologica Rfid, oltre la produzione interna di sistemi di etichettatura personalizzati in base alle esigenze.

Tra le tipologie di etichette che Finlogic può fornire vi sono etichette adesive personalizzate stampate in rotoli, etichette neutre in bobina, etichette in fogli, etichette termiche per bilance, cartellini e molte altre tipologie. Con oltre 50 linee di produzione divise su due stabilimenti, uno ad Acquaviva delle Fonti (BA) e uno a Bollate (MI), ogni anno vengono lavorati oltre 40 milioni di metri quadri di materiali adesivi e il 50% della produzione di etichette è rivolta al settore alimentare.

IL PASSAGGIO AL DIGITALE PER ASSECONDARE UNA PRODUZIONE JUST IN TIME

Grazie all'installazione del nuovo sistema per la stampa digitale

Soluzioni a 360° per l'etichettatura, tracciabilità e identificazione automatica

di etichette di altissima qualità, Finlogic è in grado di soddisfare la crescente richiesta di etichette stampate personalizzate in bobina, anche per piccole tirature, come le poche centinaia o migliaia di unità per singola referenza, con dati variabili e numerazioni progressive. E' possibile stampare numerose texture per rendere le etichette simili al tessuto e con trame molto particolari e accattivanti, non riproducibili con altri sistemi di stampa. Le etichette prodotte con questa soluzione possono essere idonee al contatto alimentare.
Dal mese di Luglio, tutti i materiali di stampa termica distribuiti da Finlogic, come gli scontrini, sono rigorosamente BPA free.

IL GRUPPO FINLOGIC: TUTTO PER L'IDENTIFICAZIONE AUTOMATICA

Il Gruppo Finlogic ha iniziato la propria scalata al successo a giugno 2017, con la quotazione in Borsa al mercato AIM di Milano. Attualmente è composto da 8 aziende consociate ed è in grado di operare in maniera capillare su tutto il territorio nazionale, per soddisfare qualsiasi tipo di richiesta inerente l'etichettatura, la tracciabilità dei prodotti e l'identifi azione automatica.
Distributore nazionale dei principali brand di stampanti a trasferimento termico come Sato, Citizen, Toshiba e Zebra, e di un'ampia gamma di lettori e dispositivi per lettura barcode.
Tramite la consociata Mobile Project Srl si progettano software mobile personalizzati per la gestione intelligente della logistica. All'interno del Gruppo Finlogic, c'è una divisione per la progettazione e realizzazione di sistemi di "Stampa & Applica" personalizzati, progettati e costruiti in base alle singole esigenze del cliente. Infine, sempre per rispondere alla crescente necessità delle aziende di essere fle sibili nella produzione delle etichette in base alle richieste del mercato, Finlogic ha un'intera divisione dedicata alla distribuzione dei principali marchi di stampanti digitali per etichette a color in bobina come Epson, DTM - Primera, Vip Color, OKI, Astrojet e molti altri.

www.finlogic.it

GALDI e ARTEMA PACK: quando il confezionamento e' esperienza totale

La famiglia Galdi è diventata ancora più grande e a Cibus Tec 2019 sarà rappresentata da Artema Pack

Immaginate di poter contare su un unico referente per il confezionamento dei vostri prodotti, dal packaging primario a quello secondario. Immaginate di poter avere il pieno controllo sulle performance dell'intera linea, con macchine e processi concepiti per lavorare insieme. Immaginate infine di avere al vostro fian o un grande team di competenze che fa squadra per voi e con voi.

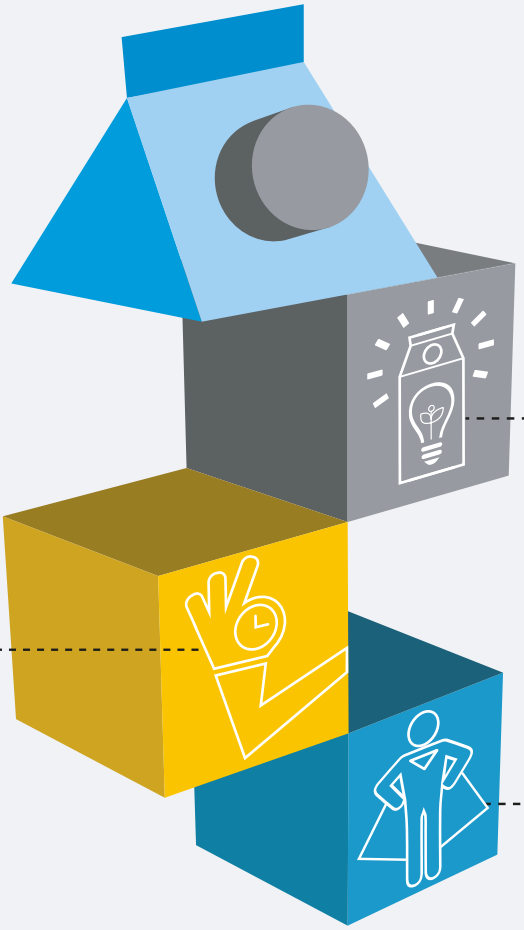
È forse il concetto di squadra, e di famiglia, quello che meglio riassume l'approccio di Galdi e di Artema Pack, due realtà indipendenti che oggi rappresentano un nuovo polo di qualità per il confezionamento di prodotti alimentari in cartoncini Gable Top.

Da un lato abbiamo Galdi, un'azienda familiare italiana cresciuta fino a diventare uno dei principali player globali per la progettazione e realizzazione di macchine confezionatrici per cartoncini Gable Top. Con 30 anni di esperienza nel settore Dairy, l'azienda ha ampliato nel tempo la sfera delle applicazioni dei suoi sistemi di riempimento al settore del beverage (succhi di frutta), dei prodotti alimentari liquidi, del dry food e dell'uovo liquido.

La sede produttiva di Postioma di Paese (TV) è affian ata da 4 sedi estere, situate in Russia, Stati Uniti, Marocco e Algeria. Questo per garantire un servizio di eccellenza pre e after sales a livello globale.

Sono proprio i servizi al cliente la chiave evolutiva dell'azienda tre-

we are



YOUR PACKAGING CONSULTANTS
From the most sustainable packaging to cutting-edge filling technology

YOUR PRE-SALE AND AFTER-SALE PARTNERS
We optimize the whole process and retain performance over time

YOUR POINT OF REFERENCE FOR THE WHOLE PROCESS
Know-how and packaging machines also for end-of-line operations

A COMPREHENSIVE FILLING EXPERIENCE

When just being manufacturers is no longer enough.
Ask more of your filling partner.

A **GALDI** COMPANY
ARTEMA PACK
packaging & automation

CIBUSTEC PADIGLIONE **02** STAND **I 032**

GALDI Srl Via E. Fermi, 43/B 31038 Paese (TV) Italy Tel.: +39 0422 482211 Fax: +39 0422 482230 info@galdi.it **www.galdi.it**

GALDI

vigiana. Alla ricerca tecnologica e all'attenzione totale alla sicurezza alimentare, Galdi affian a un supporto consulenziale in grado di mettere a disposizione del cliente un vastissimo know how e innumerevoli soluzioni legate al riempimento di prodotti alimentari: dalla scelta del packaging all'ottimizzazione del layout dell'area produttiva e dei processi stessi.

Proprio con l'obiettivo di ampliare ulteriormente le sue competenze e la sua offerta, Galdi ha recentemente acquisito Artema Pack - produttrice di automazioni per il confezionamento di fine linea - e creata la startup FILL good - nata per supportare i clienti nella scelta della migliore combinazione tra prodotto, packaging e sistema di riempimento.

Se FILL good è una realtà completamente nuova, che riunisce esperti di microbiologia e di sviluppo del packaging per affian are i clienti in progetti ad alto tasso di innovazione, Artema Pack è un'azienda già conosciuta a livello internazionale.

Formata da una squadra di esperti provenienti dal mondo delle automazioni industriali, la società è specializzata nella progettazione e realizzazione di linee complete di automazione e imballaggio per packaging che spaziano dalle confezioni in cartone, come il Gable Top, alle bottiglie di vino, passando per pacchetti, vasetti, vaschette ecc.
Artema Pack, come Galdi, è un'azienda dalla forte identità, che si è fatta apprezzare per la capacità di progettare soluzioni "a misura di cliente", condividendo l'idea di partnership collaborativa e continuativa con i clienti stessi.

A Cibus Tec 2019, sarà possibile avere un assaggio di questo approccio grazie allo stand Artema Pack **(Padiglione 02 - Stand I 032).** Qui sarà anche esposta una macchina confezionatrice wrap-around che rappresenta e riassume al meglio la fi osofia di progettazione e i valori dell'azienda: fle sibilità, efficienza e massima personalizzazione.
Per chi è alla ricerca non solo di fornitori per la realizzazione di un impianto di confezionamento ma di una vera "esperienza di qualità", l'appuntamento è a Cibus Tec 2019.

www.galdi.it
www.artemapack.it

THE EVOLUTION NEVER STOPS

NUOVA GSP 50 S
confezionatrice elettronica,
versatile, affidabile,
estremamente flessibile
nel cambio formato.

LINEA DI CONFEZIONAMENTO AD ALTA VELOCITÀ

+39 0445 576 285

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

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

general system pack

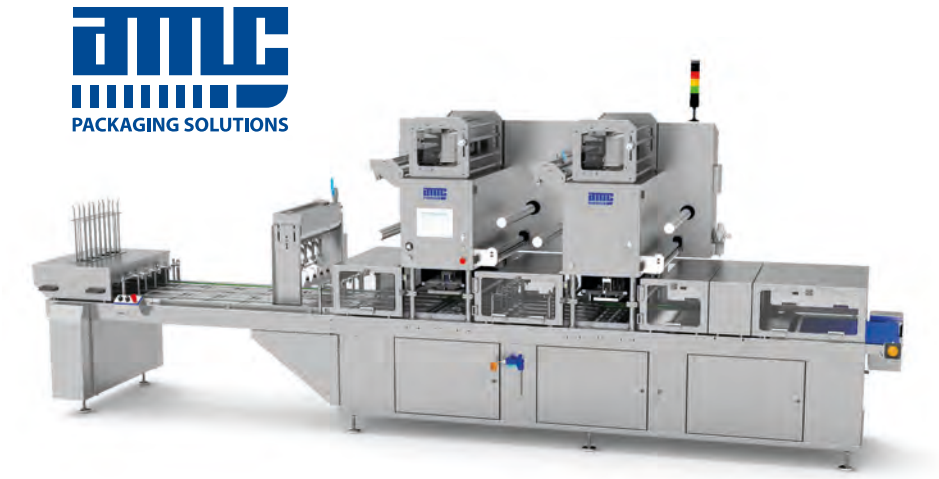
Macchine confezionatrici e sistemi di automazione per l'industria alimentare

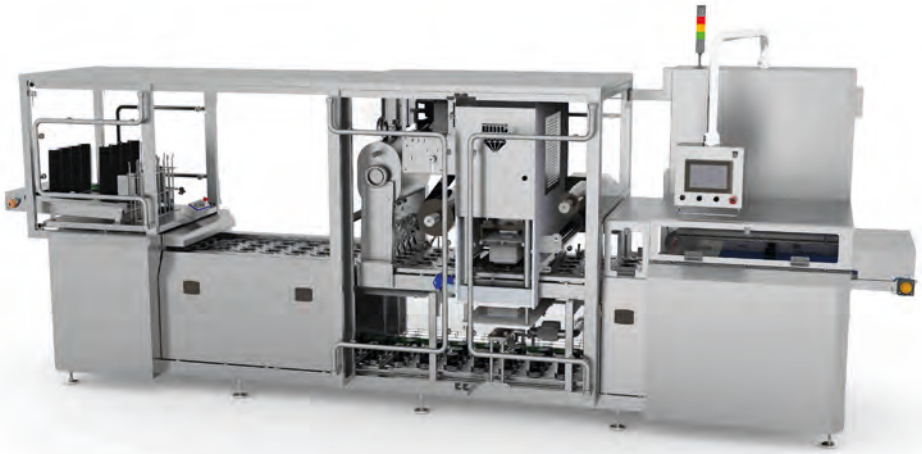
AMC è un'azienda italiana leader nella produzione di macchine e sistemi di automazione personalizzati per l'imballaggio. Tutti i prodotti AMC sono semplici da utilizzare soprattutto nella manutenzione.

Ogni macchina viene letteralmente "cucita" attorno ai contenitori scelti dal cliente creando effi acemente una nuova fi osofia: il "tailor made" applicato alla produzione industriale. AMC si impegna ogni giorno per ascoltare le esigenze dei propri clienti e per trovare la soluzione più adatta.
Le soluzioni personalizzate consentono di risolvere ogni tipologia di problematica dalla più semplice a quelle estremamente complesse attraverso:

- ottimizzazione intere linee di produzione
- realizzazione di prototipi personalizzati semplici e / o avanzati
- modifiche e creazione linee di produzione e fine linea conformi alle nuove normative previste per l'industria 4.0

Le macchine AMC vengono esportate in tutto il mondo dagli Stati Uniti al Sud America, dall'Europa agli Emirati Arabi Uniti fino in Australia.
Il marchio AMC è sinonimo di eccellenza italiana, affidabilità e qualità.
Le macchine possono essere realizzate completamente in AISI 304 e / o 316 L a seconda degli ambienti di destinazione per resistere ad ogni agente corrosivo.
L'elettronica i componenti com-





merciali con cui sono costruite le macchine AMC sono delle migliori marche al mondo e vengono scelti oltre che per la loro qualità e affid - bilità anche per la logistica e supporto ricambi su scala globale, per agevolare i clienti nell'approvvigionamento.

Tutti i componenti meccanici sono prodotti direttamente nello stabilimento aziendale grazie a numerosi torni CNC e centri di lavoro per la fresatura; ogni componente del prodotto è sottoposto a oltre 100 controlli rigorosi dall'acquisto delle materie prime fino all'assemblaggio e al collaudo.

La gamma di termosaldatrici AMC consente ad ogni tipologia di industria alimentare un risultato perfetto del packaging, dalle piccole produzioni alle grandi industrie (oltre 24.000 confezioni ora).

Il dipartimento di ricerca e sviluppo, è composto da un team di ingegneri e tecnici specializzati altamente qualifi ati, sempre a disposizione dei clienti per qualsiasi tipo di esigenza o soluzione.

AMC è un'azienda certifi ata TUV con UNI EN ISO 9001: 2015, UNI EN ISO 14001: 2015, BRC Packaging. L'azienda rispetta l'ambiente essendo autonomo grazie all'energia fotovoltaica al 100%.

Inoltre, un avanzato dispositivo di assistenza remota con un software speciale per videoconferenze multiple (AMC Tele Care Service) consente a qualsiasi cliente di connettersi all'ufficio tecnico e a qualsiasi competenza della rete AMC contemporaneamente in tempo reale! Questo progetto (con un brevetto internazionale) rivoluzionerà il modo di fare assistenza remota nel mondo!

Tutte le macchine AMC sono equipaggiate con le seguenti attrezzature standard: - La struttura è interamente in acciaio inossidabile AISI 304 e 316L. - Portabobine pneumatico, per facilitare l'inserimento e la rimozione delle bobine di film – disimpilatori - Cambio rapido o completamente automatizzato del sistema di stampi (Serie T2. - Trasportatori di uscita motorizzati con tappeti Intralox - Catenaria motore brushless - Controllo logico - Servizio remoto integrato (AMC Tele Care Service) - Nessun cuscinetto o elemento da lubrifi are - Catenaria autolubrifi ante (Catene in acciaio inossidabile AISI 304) – pneumatica Festo - Fotocellule di centraggio automatico del film stampato sui contenitori - Processo lavaggio automatico CIP - Software integrato "user friendly" con facile accesso a tutte le funzioni - Sanifi abilità totale della macchina.

Ogni macchina può anche essere dotata di: - Stampanti meccaniche, stampanti a getto d'inchiostro, stampanti a trasferimento termico - rilevatori di metalli - Dosaggio volumetrico, flu sostati, sistemi - Pesatrici automatiche a nastro, multitesta - disimpilatore multiformato - Nastri trasportatori di qualsiasi tipo - Sistemi pick and place - Contenitore completamente automatico di commutazione - Portabobine aggiuntivo - Macchine applicatrici a coperchio formato singolo e multiplo integrate onborad - Modulazione della velocità di scatole ingranaggi e allineatori - Integrazione online con qualsiasi tipo di macchina.

Per ulteriori informazioni su AMC e sui suoi prodotti e servizi, vieni a trovarci al CIBUSTEC PARMA 2019 22-25 OTTOBRE Hall 2, Stand B 036, oppure visita il nostro sito Web **www.amcpackaging.com**

Incartonatrice Wrap-Around in continuo

La storia dell'azienda Bondani ha inizio nel 1994 quando Bruno Bondani decide di dare continuità all'attività seguita negli anni precedenti, prima con Pnelmec e poi con Parmasei, dando vita alla Bondani srl.

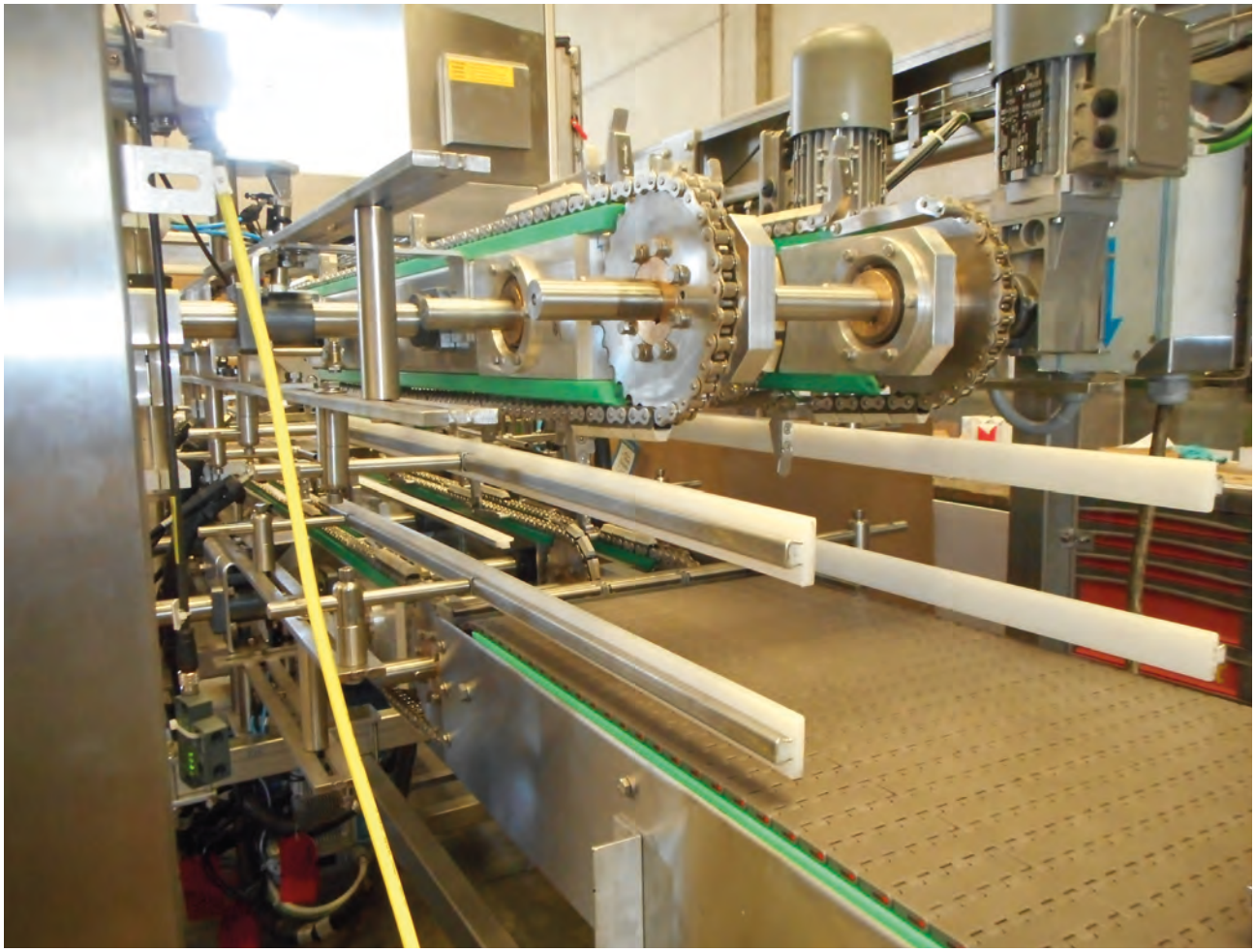
Il 2019 premia i 25 anni di lavoro costante che l'hanno portata ad essere una fra le aziende di riferimento del settore grazie alla conoscenza e all'esperienza accumulate negli anni unite al forte intuito imprenditoriale della proprietà e alla fid - cia accordata dai clienti, rendendo possibile una crescita graduale ma costante in termini di gamma proposta, fatturato e organico.

La presenza in azienda della seconda generazione, nella figu a del figlio Alessio, ha dato forte slancio a nuovi progetti per macchine più veloci e con una maggiore attenzione all'efficienza ed all'impatto ambientale; un'evoluzione questa che passa attraverso rinnovamenti tecnologici e il miglioramento dei progetti passati.

Oggi Bondani è una realtà che sviluppa al proprio interno tutte le fasi che portano alla realizzazione di una macchina o un impianto: dal progetto all'installazione fina e, garantendo consulenza e assistenza post vendita sempre puntuale e professionale.

Per festeggiare il venticinquennale l'azienda esporrà alla prossima edizione del Cibus Tec di Parma la nuova Wrap Around in continuo WA30 una macchina in grado di soddisfare differenti soluzioni di

BONDANI
PACKING SYSTEMS



imballo e di lavorare diversi prodotti, dal brick, alle bottiglie, ai fla oni.

Caratterizzata da una struttura totalmente in acciaio inox e materiali inossidabili, presenta un ingombro ridotto ed è dotata di un ingresso multi-vie curvilineo completo di ripartitore; con questa configu azione si agevola l'attività dell'operatore, dando una buona accessibilità alla macchina sia durante il funzionamento, sia durante la manutenzione ordinaria e straordinaria.

La Wrap Around WA30 è dotata di un pannello touch screen per un controllo semplice e immediato di tutti i valori parametrizzati. Le principali caratteristiche che la contraddistinguono sono la rapidità di cambio formato, l'aumento dell'efficienza energetica e la rumorosità ridotta. La macchina, infatti, è dotata di azionamenti diretti dove i sincronismi meccanici vengono ottenuti collegando i drive (gruppo di traino con motoriduttore) a un inverter multiasse (controller elettronico).

I gruppi motorizzati indipendentemente in asse elettrico sono i seguenti: gruppo avanzamento pacco tramite barre motorizzate, catenaria di alimentazione fustellato dal basso verso l'alto, catenaria principale per la formazione e l'avanzamento del cartone per la realizzare la chiusura completa, e catenaria dall'alto per la chiusura della parte superiore del cartone.

www.bondani.it

TO PEEL, SLICE, SQUEEZE, COOK, PASTEURIZE, FILL, AND PACKAGE. BUT DOWNSTREAM?

FOR 25 YEARS, WE HAVE BEEN WRAPPING, HANDLING, PALLETIZING, AND ORGANIZING WAREHOUSE STORAGE.

BONDANI
PACKING SYSTEMS

SINGLE MACHINES AND COMPLETE LINES
FOR PACKAGE MECHANIZATION, TURNKEY.

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

DE SANTIS SRL, leader italiana nella costruzione di etichettatrici a rotolamento ad alta velocita'

La ditta De Santis è tra le più "vecchie" aziende espositrici della Fiera Internazionale di Parma (sin dal 1942) ed ancora oggi è presente per esibire gli ultimi sviluppi tecnici. Nasce nel 1938 la prima Etichettatrice Automatica De Santis ("La Rivoluzionaria"), adatta per tutti i tipi di barattoli metallici cilindrici. Sistema di etichettaggio orizzontale (a rotolamento) con colla a freddo di prima e seconda operazione. Negli anni settanta si costruisce la prima Etichettatrice Automatica ad Alta velocità ("EXPRESS"), con sistema NON STOP integrato che permetteva il funzionamento in continuo della macchina. Il sistema di etichettaggio resta orizzontale (a rotolamento) con colla a caldo di prima e a freddo di seconda operazione. Grande successo riscontrò molto presto in Italia e nel mondo (in oltre 70 Paesi). Ancora oggi questo modello di etichettatrice, noto come "HSL8", è molto richiesto per semplicità di funzionamento, adattamento alle molteplici richieste ed efficienza di produzione (ben oltre 500cpm).

Da alcuni anni si lavora per lo sviluppo industriale e l'immissione sul mercato mondiale, di un nuovissimo modello di etichettatrice che vede l'introduzione di un sistema d'incollaggio a spruzzo, gestito da una centralina elettronica, con l'impiego di un unico serbatoio di colla a caldo per entrambe le operazioni di applicazione su barattolo.

Oggi è pronta! La Prima ETICHETTATRICE "De Santis" con un solo tipo di colla - Modello HSL16.

I vantaggi riscontrati con questa importante novità tecnologica sono:

- maggiore produttività (700-800cpm);
- maggiore pulizia (non ci sono vaschette di prima e seconda operazione);
- minore consumo di colla (spruzzi puntuali con vari ugelli attivi/non attivi);
- maggiore economicità (un solo tipo di colla).

VISITA IL SITO INTERNET
www. de-santis.biz

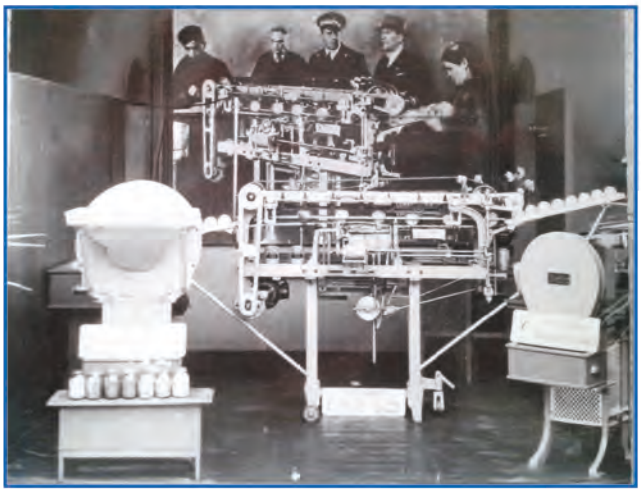
De Santis

SINCE 1930

LABELLING & PACKAGING MACHINERY

SEMPRE ALL'AVANGUARDIA!!! ALWAYS AT THE TOP!!!

ANNI '40! - YEARS '40!



Nasce la Prima Etichettatrice a rotolamento "**ETB**" per barattoli metallici.
Alcuni esemplari lavorano ancora oggi!!!
STAND ALLA 1ª FIERA DI PARMA - 1942!!!

In the **40s** the First Labeller rolling system **"ETB"**, for metal cans, was manufactured.
Some of these models are still working today!!!
STAND AT FIRST PARMA EXHIBITION - 1942

ANNI '80! - YEARS '80

Nasce la Prima Etichettatrice ad Alta Velocità "**HSL**" con sistema **NON STOP** per lavorazione in continuo...
Diversi modelli nel mondo lavorano ancora oggi!!!
MODELLO HSL8 (oltre **500cpm** su 1/2kg)

In the **80s** the First High Speed Labeller **"HSL"** with NON-STOP system for continuous processing was manufactured... **Several models all over the World are still working today!!! MODEL HSL8** (more than **500cpm** per 1/2kg)

ANNO 2016! - NEW

Nasce un **NUOVO** SISTEMA D'INCOLLAGGIO con **UN SOLO TIPO DI COLLA**, applicato sull'ultimo modello di Etichettatrice ad Alta Velocità (oltre **800cpm** su 1/2kg) - "**HSL16**"

A **NEW** GLUING SYSTEM, **ONE TYPE OF GLUE**, is available NOW on last model of High Speed Labeller (more than **800cpm** per 1/2kg)- **"HSL16"**

DE SANTIS srl - Via De Gasperi, 96 - 84016 PAGANI (Sa) ITALIA - Tel +39 081 915344 - Fax +39 081 5152066
desantissrl@teletu.it - desantissrl@pec.it - info@de-santis.biz - www.de-santis.biz

Recupero, risparmio e sostenibilita' con BBM SERVICE

La fi osofia del recupero è centrale nella visione di business di BBM Service, fin dalla fondazione dell'azienda nel 2005 e, se questo concetto è stato attuato inizialmente nell'assistenza tecnica e nella manutenzione di macchinari di imbottigliamento e confezionamento direttamente sugli impianti, per prolungarne la vita e garantirne la massima efficienza possibile, abbiamo poi cominciato a occuparci, in parallelo, di recupero vero e proprio, facendo offerte ai nostri clienti per l'acquisizione di macchinari, soprattutto in relazione ad aggiornamenti di linee e alla sostituzione con macchine nuove, con l'obiettivo di dare loro una seconda vita.

È infatti certo che l'evoluzione tecnologica è ogni giorno più veloce e, di conseguenza, le macchine diventano obsolete in tempi sempre più rapidi, nonostante un notevole costo.

Ma anche queste tecnologie possono rappresentare una valida alternativa per altri clienti, perché più semplici da utilizzare, perché possono essere oggetto di upgrade che ne avvicinano le prestazioni a quelle delle macchine nuove e perché a volte sono macchine che possono ancora lavorare con efficienza e sono state sostituite solo per scelte produttive (aumento produzione e cambi di formato).

Per questo motivo, noi di BBM Service crediamo fortemente in questa attività e siamo convinti che già con la sostituzione di componenti fuori mercato e con un'approfondita attività di revisione, soffiatr - ci, riempitrici, etichettatrici, confezionatrici, palettizzatori e altre tipologie di macchine per l'imbottigliamento e il confezionamento non di ultima generazione possano soddisfare le necessità produttive di molti, con un budget più contenuto rispetto a un macchinario nuovo.

Ovviamente, tra le richieste di upgrade, uno spazio importante è occupato dall'ottimizzazione e dall'efficien amento energetico, per consumare meno energia e meno materie prime, convertendo per esempio le soffiatrici, in grado così di lavorare con preforme con una grammatura inferiore.

Ma nella nostra attività di "recupero", possiamo anche rispondere all'esigenza di soluzioni alternative per il confezionamento, per esempio dando "una seconda vita" a macchine per l'imbottigliamento in vetro che, dopo una tendenza

Segue a pag. 220

Evoluzione continua, da 40 anni.

Fare innovazione è nella nostra natura. Lo facciamo da 40 anni, con puntualità e precisione, mettendo al servizio dei nostri clienti i processi produttivi e gli asset più avanzati d’Europa. È il mercato che ci impone di mutare, sono le vostre esigenze, che ci spingono ad evolvere.

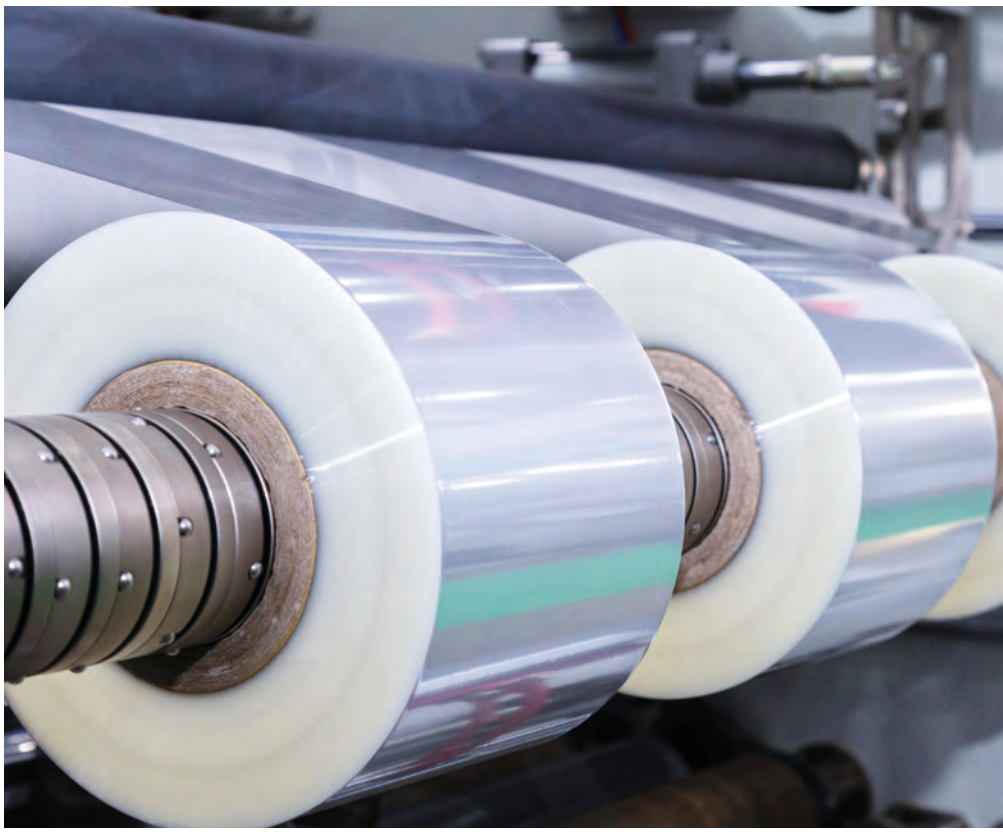
TUBITEX

Tubi, tubetti e anime in cartone

Tubitex SpA / Viale del Lavoro, 31 - 36048 Barbarano Mossano (VI) - Italia / Tel. + 39 0444 795333 / www.tubitex.com

TUBITEX, la qualita' italiana che guarda ai mercati esteri

Tubitex è un'azienda che produce anime, tubi e tubetti in cartone industriale da più di quarant'anni. La sua storia ha inizio nel 1976, a Barbarano Mossano, a pochi chilometri dalla città di Vicenza. Fin da subito Tubitex si è contraddistinta per la qualità e per la precisione con cui realizza i suoi prodotti, affermandosi come leader sia a livello nazionale che internazionale.



Da più di dieci anni la realtà vicentina è presente anche nel mercato arabo e del Nord Africa (Tunisia, Marocco ed Egitto in primis), che nell'insieme rappresentano il 5% circa dell'intero fatturato aziendale. In questo decennio la produzione per i Paesi arabi è più che quadruplicata, mentre si è raddoppiato il fatturato. Fatturato aziendale che, in termini generali, nel 2018 ha superato i 16 milioni di euro, registrando un trend di crescita positivo.

La continua crescita dell'azienda è dovuta al costante investimento di Tubitex in nuove tecnologie e strumenti all'avanguardia per la produzione delle anime e dei tubi, con l'obiettivo di rendere sempre più efficien e e veloce il processo. Queste scelte hanno permesso all'azienda di crescere nel tempo e di aprire nuovi mercati internazionali: basti pensare che la metà del fatturato di Tubitex è rappresentato proprio dall'estero.

Tubitex collabora anche con altre aziende del territorio, collaborazione che le ha permesso di collocarsi in una posizione all'avanguardia tra i produttori europei di tubi e anime in cartone.

L'azienda italiana, che produce tubi e anime in cartone, registra un costante trend di crescita grazie ai continui investimenti in nuove tecnologie e all'attenzione data alle richieste del cliente

Un altro dato importante da tenere in considerazione per comprendere il successo di Tubitex in Italia e nei mercati esteri è il fatto che l'azienda si propone di ascoltare costantemente i clienti, cercando di soddisfare ogni esigenza.

L'indagine di mercato commissionata dall'azienda nel 2017 lo dimostra chiaramente: la quasi totalità delle realtà che si sono affida e a Tubitex per la realizzazione di tubi e anime in cartone si ritengono decisamente soddisfatte del risultato fina e, considerati i tempi di realizzazione e di consegna, oltre che la qualità del prodotto.
I tubi di Tubitex infatti vengono realizzati su misura e rispecchiano le specifiche date da ciascun committente.

Altro punto di forza di Tubitex è la sostenibilità ambientale.

L'azienda infatti, oltre ad produrre articoli ecologici e riciclabili, è membro di Two Sides, progetto internazionale di comunicazione che mira a fornire informazioni veritiere e documentate sulla sostenibilità della carta e della stampa.

Il network è composto da esponenti della filie a comprendente le imprese forestali, i produttori di paste per carta, le cartiere, i distributori di carta, i produttori di inchiostri e additivi chimici, gli operatori della pre-stampa, della stampa e delle finitu a, gli editori, i produttori di buste e di imballaggi in carta e gli operatori postali uniti con l'unico obiettivo comune di promuovere e comunicare la sostenibilità della filie a della carta affinché l'opinione pubblica ne riconosca i valori.

Tubitex quindi, in più di quarant'anni di storia, si è affermata non solo come solida realtà italiana di successo riconosciuta anche nei mercati internazionali, ma anche come azienda dall'anima green capace di rispettare i più alti standard di qualità e di sostenibilità.

www.tubitex.com

CLEVERTECH presenta Cheesetech

L'azienda ACS, parte del gruppo Clevertech spa, presenta in esclusiva a Cibustech 2019 il nuovo brand Cheesetech. L'azienda ACS acquisisce nel 2007 dalla consociata Clevertech Spa, che vanta, già dal 1989, una lunga esperienza nell'automazione, la produzione e la realizzazione di macchinari destinati al settore del lattiero caseario. Attingendo a piene mani da questa lunga tradizione, ACS ha continuato lo sviluppo e l'implementazione di nuove tecnologie all'interno della tradizione nella stagionatura del Formaggio Parmigiano Reggiano e Grana Padano per dar vita a Cheesetech la nuova realtà dedicata allo sviluppo di soluzioni e attrezzature, sempre più innovative, per i magazzini di stagionatura dei formaggi a pasta dura.

IL BRAND

Le macchine Cheesetech sono dedicate alla lavorazione e alla movimentazione delle forme di formaggio a pasta dura, con un ampio portfolio di soluzioni studiate per facilitare il lavoro degli operatori all'interno dei magazzini di stagionatura. Cheesetech interpreta le esigenze della tradizione lattiero casearia, applicando i più moderni standard di qualità e innovative tecnologie per offrire soluzioni fle sibili e di semplice utilizzo per la rivoltatura, pulitura e carico/scarico delle forme di formaggio. Le principali gamme di prodotti Cheesetech sono macchine pulitrici/rivoltatrici automatiche, carica/scarica automatici dedicati al posizionamento delle forme sulle apposite scalere di stagionatura, pianali di lavoro progettati per l'espertizzazione delle forme di formaggio all'interno dei magazzini. Al Cibustech sarà presentata una nuova soluzione per la movimentazione delle forme, unica sul mercato lattiero caseario da parte di Cheesetech.

Soluzioni di movimentazione, pulitura e stoccaggio per l'industria lattiero casearia

CHEESETECH
CHEESE HANDLING

CLEVERTECH
HANDLING YOUR SUCCESS

I PRODOTTI

Le macchine utilizzano un sistema di presa ad anello brevettato che consente una presa sicura e preserva le forme da eventuali abrasioni o incisioni accidentali. Tutte le macchine consentono di lavorare indifferentemente su tutte le corsie in modo contemporaneo. Inoltre sono dotate di movimento telescopico per poter lavorare in magazzini con altezze differenti. Ogni piccolo dettaglio è studiato per garantire la sicurezza del lavoro degli operatori e per agevolarne il lavoro riducendo gli sforzi fisici e il rischio di infortuni, ottimizzando i tempi e i costi della gestione dei magazzini di stagionatura.

SERVIZI

L'azienda offre un servizio di assistenza strutturato in grado di intervenire tempestivamente in caso di necessità, sia con interventi telematici, che con interventi di assistenza tecnica in loco.Il servizio di manutenzione programmata permette, attraverso interventi programmati a cadenza periodica, di garantire la manutenzione più effi ace ed economica, perché svolta al momento giusto, con interventi mirati e quindi miglior risultato con minore impatto. Questo approccio permette di ottenere l'ottimizzazione delle risorse temporali, economiche e umane.

Cheesetech: Via Brodolini, 1
42020 Cadelbosco Sopra - RE
tel. 0522 912013
info@cheese-tech.it - www.cheese-tech.it

NOVITÀ CLEVERTECH A CIBUS

Accanto al lancio del brand Cheesetech, il Gruppo Clevertech presenterà una nuova soluzione di cestonatori/decestonatori sviluppata per aziende che operano a livello internazionale nel mondo del Food.

Il sistema robotizzato di cestonamento/decestonamento presentato è dedicato al trasferimento dei prodotti in lattina ed anche in imballaggio fle sibile come pouches.

La soluzione comprende un sistema di trasporto cestoni composto da due (shuttle) navette incaricate di smistare i cestoni pieni e vuoti tra le varie aree di lavoro Clevertech e le autoclavi per il trattamento prodotti del cliente. Gestiscono inoltre lo spostamento delle interfalde tra l'area di cestonamento e quella di decestonamento.

Il sistema è stato studiato nel rispetto degli standard qualitativi richiesti da importanti multinazionali, già installato con successo ai clienti Europei, Americani ed ora in ordine d'esecuzione per Europa ed Asia.

L'altissima fle sibilità dell'applicazione ottenuta grazie a soluzioni robotiche e i collaudi dai clienti ottenuti in tempi ridotti del 50% stanno generando ritorni dell'investimento mai visti prima.

www.clevertech-group.com

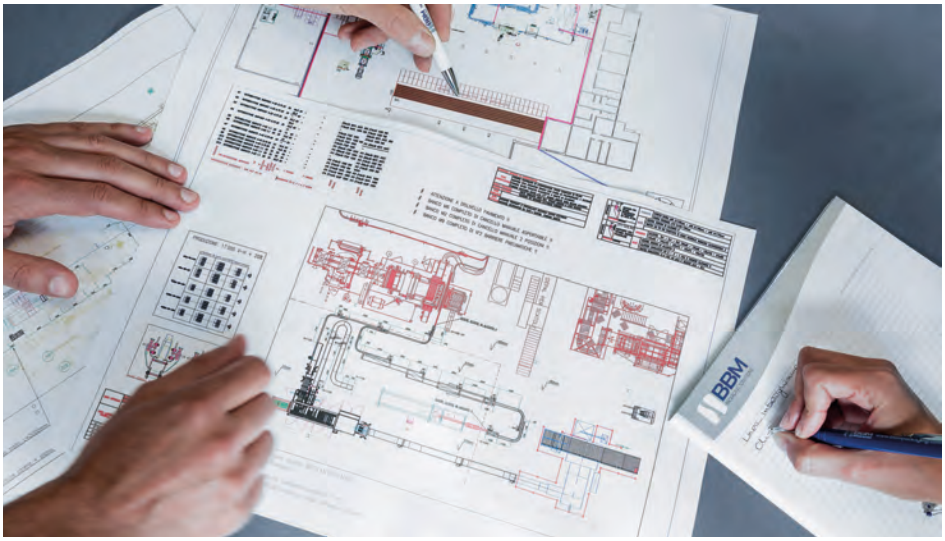
Segue da pag. 214

trentennale che ha visto lo sviluppo e la crescita esponenziale del PET, sembra poter riemergere, sotto l'impulso dell'opinione pubblica e di legislazioni sempre più stringenti in termini ambientali.

In questo quadro di attività e in accordo con la nostra fi osofia BBM Service si presenta come il partner ideale per progetti di rilancio di linee di produzione, di modifi a di macchinari e linee già esistenti e per nuovi progetti che vadano a ridurre al minimo l'impatto ambientale di una linea di imbottigliamento e confezionamento.

BBM Service può essere l'unico interlocutore del cliente per le molte attività necessarie su una linea, dalla revisione, all'acquisizione, passando per l'installazione, il tutto con un occhio di riguardo all'ambiente e una struttura ormai consolidata, con due sedi, una squadra di oltre 30 tecnici fi si e reparti ben definiti per servire al meglio il cliente, questo è il plus di BBM Service, oggi riconosciuto e ricercato nel settore imbottigliamento e confezionamento.

www.bbmpackaging.com



Imballaggio: cosa riservera' il domani?

Ogni giorno il mondo cambia, si evolve, e con lui le esigenze, le tecnologie e gli stili di vita.
Non possiamo sapere cosa ci riserva il futuro relativamente agli imballaggi: quale materiale sarà più utilizzato e quale, invece, andrà in disuso?
Per le aziende é importante stare sempre al passo con questi cambiamenti e noi di CRM Engineering siamo i partner ideali, per non rimanere mai indietro nelle nuove richieste e nelle nuove produzioni.
Siamo specializzati su cambi formato per l'intera linea: sciacquatrici, tappatori, capsulatrici, capovolgitori, twist, etichettatrici e molto altro. Offriamo soluzioni mirate e a misura delle esigenze del cliente, consultando immagini delle attrezzature, che poi verranno progettate e costruite da noi, collaudate e fornite in poche settimane dall'ordine.
I nostri prodotti sono realizzati con criteri di certifi azione che soddisfano qualsiasi esigenza, e i nostri tecnici sono professionisti esperti, con anni di esperienza sul campo.
Per informazioni e consulenze, vi invitiamo a venire a trovarci alla fie a SIMEI, il salone leader a livello internazionale sulle tecnologie dell'imbottigliamento, che si terrà dal 19 al 22 Novembre a Fiera Milano-Rho.

www.crmengineering.it

AUTOMAZIONE

cegeka

ALMET ITALIA

TAS S.r.l.

SIEMENS
Ingegno per la vita

Rockwell Automation

WIBU SYSTEMS

Con il sistema virtualizzato di automazione di processo,

SLEEMAN BREWERIES AUMENTA DEL 50% LA CAPACITÀ PRODUTTIVA IN DUE SETTIMANE

Il sistema di automazione di Rockwell Automation assicura il controllo del processo e delle ricette

Sfruttare l'onda del successo
Fino a una decina di anni fa, i turisti alla ricerca dei sapori tipici del Canada meridionale pensavano soprattutto a uno degli eccellenti vini della regione. Oggi, l'attenzione è tutta rivolta alla birra artigianale.

E sia nuovi imprenditori che produttori su larga scala stanno sfruttando questo successo e la voglia di birra artigianale. Il numero di microbirrifici - che producono meno di 25.000 casse da 24 - è più che raddoppiato negli ultimi sette anni.

Con l'esplosione della popolarità della birra artigianale, alcune aziende si sono rese conto che la loro capacità di produzione non era più sufficien e e, tra queste, Sleeman Breweries.

Terzo produttore del Canada, Sleeman produce e distribuisce birre molto apprezzate, dalle Lager alle Pale ale.
Con una storia che risale al 1834, la società si è riaffermata prepotentemente nel mercato della birra artigianale. Attualmente, Sleeman gestisce tre stabilimenti di produzione situati in Ontario, Quebec e British Columbia.

Modernizzazione della produzione di birra artigianale
L'aumento della domanda di birra artigianale è certamente una buona notizia per un'azienda come Sleeman, a patto di riuscire a stare al passo con le capacità di produzione. Nella sua Okanagan Spring Brewery (OSB) di Vernon, in British Columbia, l'azienda ha cercato soluzioni per rispondere alla domanda di mercato per le sue birre OSB: bisognava assolutamente trovare il

modo di aumentare la produzione oltre le otto cotte giornaliere.

In caso contrario, sarebbe stato necessario investire in una nuova struttura a un costo di capitale non indifferente. Una delle prime iniziative per riuscire a rispondere alla domanda dei clienti è stata quella di rivolgersi a terzi, ma non era certo la soluzione ideale per tenere sotto controllo i costi e garantire qualità e gusto rispettando le tempistiche.

Il problema non era legato esclusivamente alle limitate capacità di produzione ma anche ad un'infrastruttura basata su un antiquato sistema di controllo semiautomatizzato. Le modifiche al processo di produzione, compresa l'aggiunta di nuove ricette, dovevano essere effettuate manualmente, aumentando il rischio di errore umano e scarsa omogeneità. Gli operatori dovevano trovarsi sempre al posto giusto nel momento giusto, altrimenti la linea rischiava di fermarsi.

Questi vincoli limitavano la capacità di Sleeman di rispondere rapidamente ai cambiamenti del gusto dei consumatori o alle tendenze del settore. L'approccio manuale ostacolava anche l'accesso a indicatori di produzione accurati e tempestivi, indispensabili per il pieno controllo del processo. Per la generazione dei report relativi ai lotti, gli operatori dovevano scrivere i numeri su carta e non potevano accedere in tempo reale a informazioni critiche come, ad esempio, i valori di pressione e portata.

Se migliora il controllo, migliora la birra

Il team di Sleeman ha lavorato con McRae Integration, un integratore di sistemi partner di Rockwell Automation, per progettare e implementare un sistema di automazione di processo integrato che aumentasse la capacità, riducesse i rischi e permettesse di accedere a dati di produzione in tempo reale.

Il team di Sleeman desiderava adottare una soluzione standard a tutti i livelli dei suoi stabilimenti. Una singola piattaforma avrebbe permesso ai responsabili di accedere, dalla sede centrale, agli indicatori di produzione e ai dati di tutte le fabbriche. Con una piattaforma comune, anche i meccanici e gli elettricisti interni avrebbero potuto passare facilmente da uno stabilimento all'altro e ottimizzare la gestione del magazzino ricambi.

"Con una singola piattaforma, avremmo potuto contare su informazioni esaustive che ci avrebbero permesso di raggiungere i nostri obiettivi di miglioramento costante continuando, nel contempo, a fare una grande birra" afferma Stefan Tobler, mastro birraio di OSB. "Negli altri stabilimenti, avevamo già standardizzato su apparecchiature Rockwell Automation e ora McRae poteva aiutarci a raggiungere il nostro traguardo con una singola piattaforma basata sulla tecnologia di Rockwell Automation."

McRae ha pensato a un approccio graduale basato sul sistema di controllo distribuito (DCS) PlantPAx® di Rockwell Automation e sui software Meridian BrewSoft e BrewSight della stessa McRae, ora FactoryTalk® Brew™.

Il sistema include software per la generazione di report e storici che raccolgono, tracciano e registrano i dati chiave del processo per indicare con esattezza l'andamento dei cicli di cottura, consentendo agli operatori di apportare proattivamente le modifiche necessarie.

La libreria di oggetti di processo di Rockwell Automation fornisce il codice predefini o dei controllori e una serie di maschere che aiutano gli operatori di Sleeman a rendere più rapide le operazioni di configu azione dei nuovi lotti e di creazione delle ricette. McRae ha personalizzato la soluzione con il suo software dedicato alla produzione della birra che assicura agli operatori il massimo controllo del processo attraverso interfacce web di facile uso.

I convertitori di frequenza PowerFlex® 525 e PowerFlex 755 Allen-Bradley® di Rockwell Automation garantiscono il controllo fle sibile dei motori nel processo di produzione e consentono di trasmettere le informazioni diagnostiche dei dispositivi al sistema di controllo.

A completamento dell'operazione, McRae ha lavorato con il team IT di Sleeman all'installazione di server virtualizzati VMware®. Qualche anno prima, Sleeman aveva installato una serie di server ridondanti nella sua sede di Vernon ma i costi delle apparecchiature e lo spazio di storage aggiuntivo non erano facili da sostenere.

I server virtualizzati VMware hanno assicurato la ridondanza automatica dei dati di produzione, migliorando il recupero delle informazioni e aumentando la capacità di storage. Un solo server virtualizzato può sostituire fino a quattro server fisici di backup, con una notevole riduzione dei costi hardware. Inoltre, è possibile creare copie dei server virtualizzati per eseguire simulazioni offline e testare le modifiche di produzione prima che vengano implementate.

Pronti a produrre più birra

A due settimane dall'implementazione, Sleeman ha aumentato del 50 percento la produzione nel suo stabilimento di Vernon, passando da 8 a 12 cotte giornaliere.

Ora, non è più necessario rivolgersi a terzi e non serve neanche aprire un nuovo stabilimento o procedere a costose operazioni di upgrade o integrazione delle macchine.

Gli operatori, inoltre, hanno un maggior controllo sul processo e la possibilità di gestire le ricette su browser web; ciò signifi a che è più facile creare una nuova ricetta, avviare un lotto di prova o memorizzare la ricetta nel sistema per sottoporla a ulteriori prove o mandarla in produzione. Grazie all'interfaccia web, per i responsabili di produzione è più facile apportare modifiche al processo e alle ricette senza ricorrere ad altro personale.

Avvalendosi delle capacità di generazione degli andamenti del sistema PlantPAx e delle funzioni di reporting del software BrewSight, la direzione può tenere sotto controllo gli eventuali problemi di produzione.

Con il reporting delle eccezioni, il sistema permette di tracciare l'andamento della fermentazione e avvisa i responsabili via e-mail in caso di deviazione di una qualunque variabile. In tal modo, il team operativo può adottare le necessarie azioni correttive e ridurre i tempi di fermo, anziché rilavorare.

"Nella produzione di birra artigianale è sempre necessario apportare alle ricette tutta una serie di piccole modifiche – in base all'acqua, al malto disponibile e ad altre variabili – e naturalmente aggiungere nuove ricette" spiega Tobler. "Il sistema PlantPAx e il software FactoryTalk Brew ci permettono di mantenere la qualità senza rinunciare alla fle sibilità di cui abbiamo bisogno per rispondere rapidamente all'evoluzione dei gusti dei consumatori e alle tendenze del mercato."

Gli aggiornamenti software hanno permesso di aumentare la velocità di produzione senza sacrifi are la qualità. Ora, lo stabilimento di Vernon ha un ciclo di cottura di due ore all'avanguardia del settore e può contare su prodotti di livello omogeneo in termini di aroma e qualità.

Ma non è fini a qui – Sleeman intende implementare la piattaforma PlantPAx anche negli altri reparti dello stabilimento di Vernon, nei silos di stoccaggio e nelle linee di imballaggio. Questa standardizzazione a tutti i livelli renderà più trasparenti le operazioni e permetterà di assumere le decisioni più adatte a far crescere l'attività.

I risultati qui riportati si riferiscono all'uso combinato dei prodotti e dei servizi di Rockwell Automation e di altri prodotti da parte di Sleeman Breweries. Per altri clienti, i risultati possono variare.

Allen-Bradley, PlantPAx e PowerFlex sono marchi commerciali di Rockwell Automation Inc.
VMware è un marchio commerciale di VMware Inc.

www.rockwellautomation.com

Rockwell Automation

noi creiamo

MACCHINE INTELLIGENTE: che promuovono la vostra innovazione

Le Vostre Macchine ora creano
Più Mercato, Più Valore, Più Revenue

La trasformazione digitale sta evidenziando nuove priorità per i vostri clienti e ridefinendo nuove aspettative

È tempo di portare a realtà le Macchine Intelligenti per dirigersi verso nuove possibilità

Get Informed, Get Optimized
www.rockwellautomation.it

expanding **human possibility™**

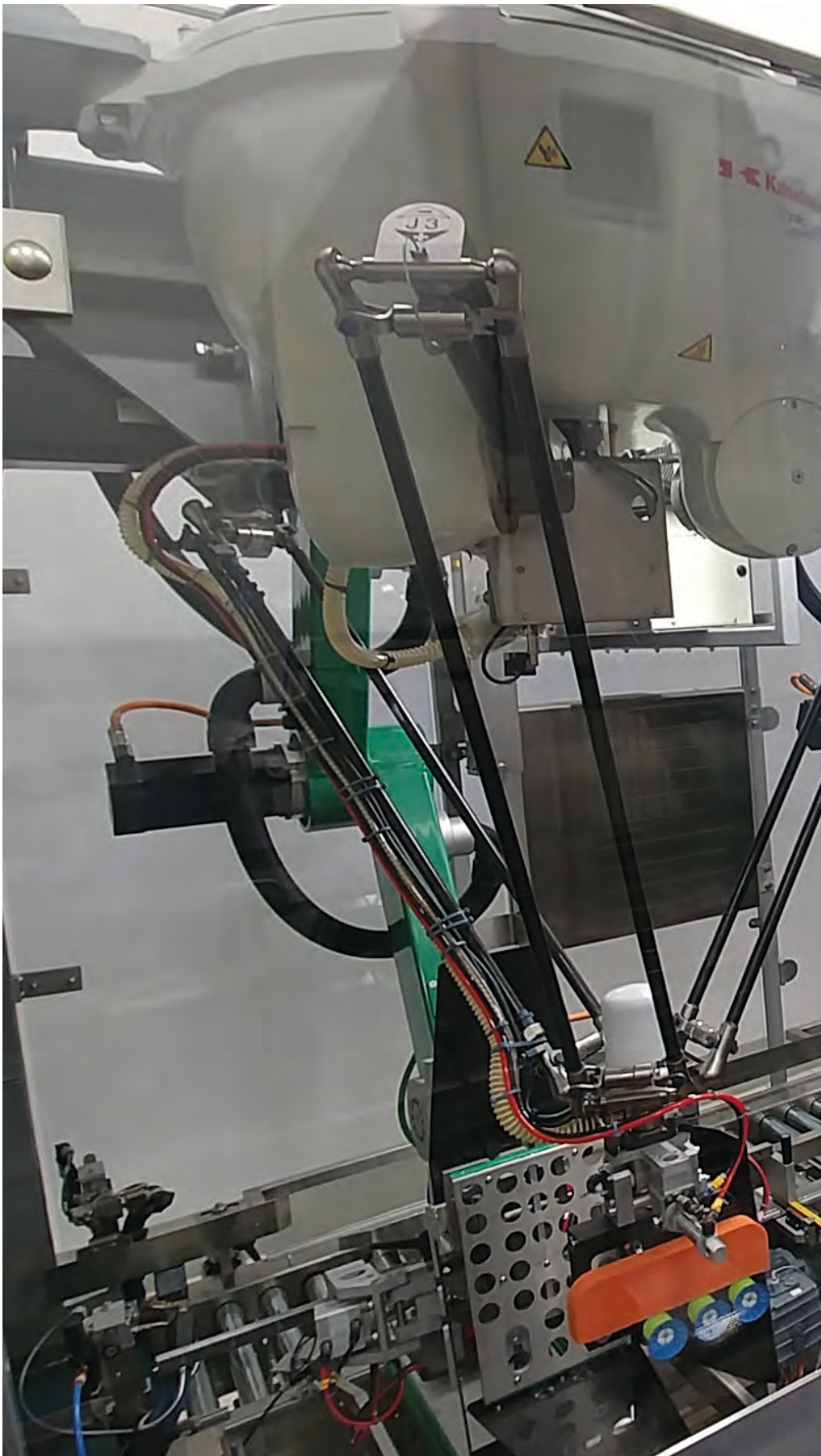
Rockwell Automation

FUTURA ROBOTICA SRL: packaging di chips

Si respira aria di novità da **Futura Robotica Srl**, azienda con sede ad Alseno (in provincia di Piacenza, Italy), da più di 20 anni nel mercato delle macchine automatiche di fine linea, ben conosciuta nel **settore della robotica** per le **applicazioni uniche ed innovative** dedicate in special modo al mondo **alimentare**.

Futura Robotica è stata un pioniere nel **settore della meccatronica**, oggi un must per tutte le aziende costruttrici di macchine automatiche di fine linea. Ha infatti messo a punto soluzioni uniche per importanti clienti dei settori **food e dairy** per la manipolazione di prodotti delicati con **applicazione di robot** studiati appositamente per trattare prodotti in film fle sibili da inserire in imballi secondari.
L'azienda sviluppa già sistemi robotizzati modulari con software dedicati, che permettono di gestire al massimo livello le informazioni del processo di lavoro e di metterle a disposizione, con l'applicazione dei sistemi di visione, l'interconnessione tra i macchinari per ottimizzare i processi, lo scambio di informazioni in orizzontale ed in verticale tra gli attori del processo produttivo, l'uso di internet per comunicazione dei dati e la possibilità di storage delle informazioni su cloud **(Industria 4.0)**.

Recentemente, Futura ha implementato un innovativo e originale sistema robotizzato per un particolare **packaging destinato al confezionamento di chips**. Il cliente richiedeva la possibilità di raggruppare i prodotti ed inserirli, "compattandoli", nei cartoni.



futura robotica

L'azienda piacentina ha messo a punto una soluzione unica, risultato della propria tecnologia interna, che consente di inserire le buste di chips in **varie "posizioni"**: in verticale, in orizzontale o con una composizione mista, in parte verticale e in parte orizzontale. Dal punto di vista tecnico, l'impianto opera con **robots ad alta velocità Delta**, che prelevano dal tappeto di alimentazione i prodotti (identifi ati da una telecamera) e li posizionano uno alla volta, orientandoli in modo diverso uno dall'altro – quando richiesto – all'interno degli organi di presa dei **robot Futura a tre assi controllati**. Questi dispositivi svolgono la funzione di tramogge fornite di pareti mobili, che compattano il raggruppamento di buste. Il robot inclina quindi la testa di 90° per introdurre i prodotti verticalmente nell'imballaggio, che può essere cassa americana o cassa espositore formata da fustella stessa. Il cambio formato è automatico; nel caso di prodotti inseriti in orizzontale, i robot li introducono direttamente nel cartone.

Il sistema garantisce una fle sibilità assoluta per un marketing sempre in evoluzione e, grazie a questa idea innovativa, Futura Robotica ha potuto consolidare ulteriormente il proprio successo in questo settore.
Le novità non finis ono qui. Futura Robotica ha ampliato il proprio core business anche con l'ingresso nel settore **PetFood**, dove ha realizzato per clienti italiani ed esteri, come Gheda Mangimi, EffeEffe Petfood e United Petfood Polska, alcune **linee di imballo per buste contenenti alimenti secchi per animali, e ha di recente concluso un'importante vendita in Svezia alla società Doggy AS, per alimenti umidi in buste doypacks.** La fornitura comprende sia la gestione della sterilizzazione del prodotto, con il carico in automatico dei vassoi che vanno alle autoclavi con i prodotti provenienti dalla macchina confezionatrice e successivamente il **loro scarico e incassettamento, sia la parte di imballaggio finale**.

Questa linea, particolarmente innovativa, è in grado di confezionare in un'unica macchina astucci di **formato minimo (6 buste)** come cartoni wrap-around che possono contenere gli astucci i le buste **sfuse (fino a 48 buste). Si tratta quindi di un ampio ventaglio dimensionale che rende la linea estremamente flessibile.**

L'incartonatrice wrap per gli astucci è integrata nella macchina di astucciamento, capace di prelevare direttamente le buste di vari gusti dalle cassette in plastica precedentemente riempite da un robot Futura.
La linea può realizzare astucci contenenti fino a 4 gusti diversi. A valle della linea di incartonamento sarà poi presente il palettizzatore con avvolgipallet integrato.

Le macchine sono in consegna in questo periodo a Doggy, nella sua **sede di Vårgårda,** in Svezia. La società svedese è il più importante produttore scandinavo, che opera in ben 20 Paesi europei, tra cui Germania Russia, Polonia e Olanda.
Gli impianti descritti collocano **Futura Robotica Srl** nel mercato internazionale per l'automazione sia dello **Snack Food**, sia più recentemente del **PetFood** come un partner specializzato dedicato ad entrambi questi vitali ed importanti settori.

wwww.futurarobotica.com

Trasformiamo la tecnologia in profitto

Arriva a fine linea con **Futura**

Nelle realtà produttive contemporanee, l'automazione del fine linea è diventata ormai una necessità imprescindibile.
Lo sa bene Futura Robotica Srl, che opera da molti anni sul mercato delle macchine automatiche di fine linea, dove è apprezzata a livello internazionale per le applicazioni robotizzate altamente innovative nel campo della manipolazione e per lo sviluppo di linee complete di imballaggio e packaging, specialmente nel comparto food.
Con l'utilizzo di robot di ultima generazione, progetta e costruisce impianti di incartonamento, wrap-around o vassoio, così come linee di pallettizzazione, che rispondono in modo ottimale alle esigenze di versatilità e modularità della clientela.

Copywriting: Chora Comunicazione www.choracomunicazione.eu info@choracomunicazione.eu

futura robotica

Futura Robotica Srl

Sede operativa :
Via Mattei 53/2 - 29010 ALSENO - PIACENZA (ITALY)
Phone.: +39 0523.94.57.08 - Fax.: +39 0523.94.58.14
E-mail.: sales@futurarobotica.com - www.futurarobotica.com

Industria alimentare e automazione collaborativa

I robot collaborativi di Universal Robots trovano applicazione sempre più spesso nel settore alimentare, rendendo più efficienti operazioni ripetitive e garantendo al contempo produttività alle aziende che li utilizzano. Applicazioni di packaging, etichettatura, pesatura e controllo qualità sono alcuni dei task che è possibile automatizzare con i cobot UR.

IL PACKAGING EFFICIENTE E COLLABORATIVO DI COVAP

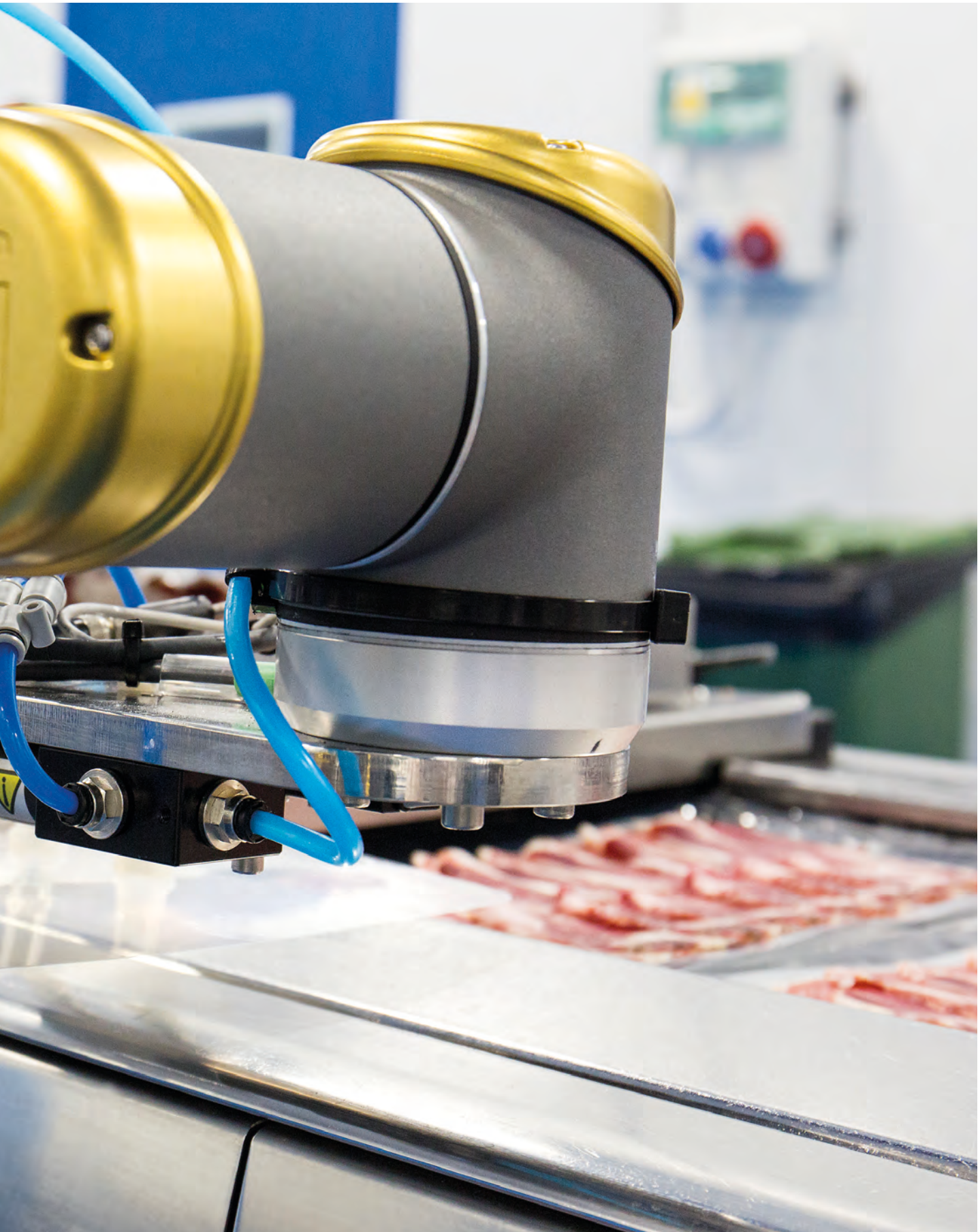
Covap, acronimo di Cooperativa Andaluza Ganadera del Valle de los Pedroches, è una delle cooperative agricole più grandi e produttive di Spagna. Ha sede a Cordova e conta oltre 4500 soci. I prodotti alimentari di punta sono tutti a base di suino iberico, un'eccellenza del comparto agroalimentare spagnolo rinomata e apprezzata a livello mondiale.

Per preservare aromi e bouquet della delicata carne di suino iberico Covap ha deciso di inserire nella sua clean room una macchina per il sottovuoto in linea con l'affettatrice automatica, in modo da ridurre al minimo i tempi di esposizione della carne affettata e preservarne gli aspetti organolettici. Questa ulteriore fase del processo ha ridotto i cicli da 8 a 5 al minuto, rallentando la produzione.

La soluzione per guadagnare produttività ed efficienza è stata trovata con l'inserimento di un robot collaborativo UR10 in un'applicazione di pick&place. Il cobot carica i vassoi di plastica nella macchina per il sottovuoto e automatizza questa fase del processo rendendola più veloce e produttiva, ripristinando il precedente tempo ciclo.

Il ritorno dell'investimento è stato stimato in 16 mesi e Covap ha pro-

Sono molte le operazioni che i robot collaborativi sono in grado di automatizzare con efficienza nel settore del food. Eccone alcune descritte attraverso l'esperienza di aziende che hanno scelto i cobot Universal Robots



grammato l'inserimento di ulteriori 3 modelli Universal Robots in altre applicazioni del suo stabilimento.

AD HUIS TEN BOSCH IL PRIMO ROBOT AL MONDO CHE CUCINA RAVIOLI GIAPPONESI

Le possibilità applicative dei cobot nel settore alimentare non si limitano alla manipolazione di componenti inorganiche. I robot collaborativi Universal Robots possono anche entrare in contatto direttamente con il cibo, come dimostra la storia di Huis Ten Bosch, parco di attrazioni giapponese che ha introdotto un robot nelle fasi di produzione dei Takoyaki (ravioli ripieni) in uno dei suoi ristoranti. La delicata operazione di produzione dei Takoyaki avviene per fasi. Un robot collaborativo UR5 afferra un dispenser e versa la giusta quantità di pastella e altri ingredienti negli stampi dei ravioli, dopo di che procede alla loro frittura. La combinazione di un visore, e di un software di intelligenza artificia e che analizza il colore che il raviolo assume man mano che procede la frittura, fornisce al robot collaborativo le giuste indicazioni per girarlo, tramite un tensile apposito, procedendo ad una cottura uniforme su tutti i lati. Si tratta di un'operazione estremamente delicata che richiede un alto tasso di precisione per via della delicatezza dei ravioli stessi.

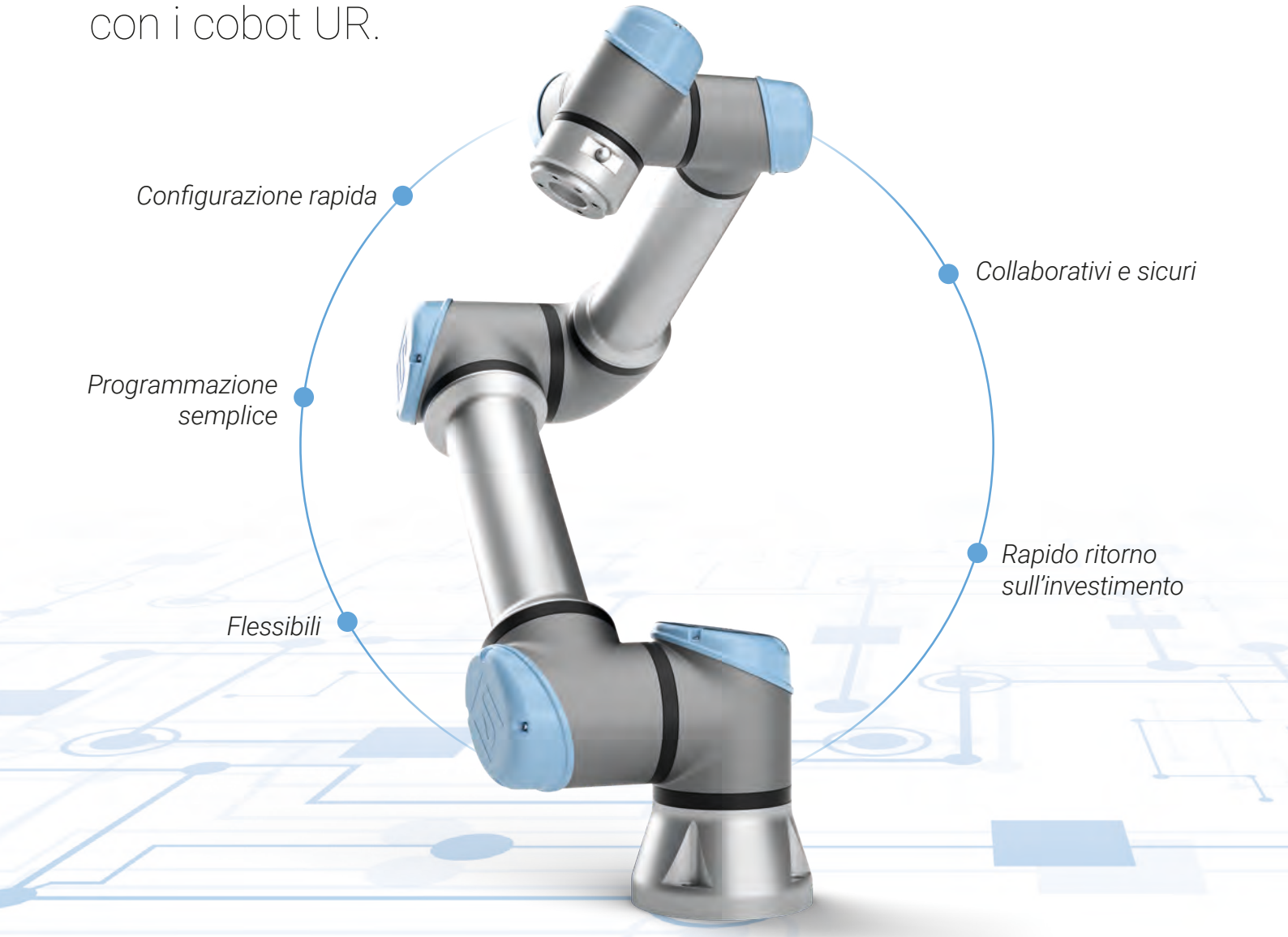
La direzione del parco ha scelto i robot collaborativi di Universal Robots per la semplicità di programmazione dei task e per la precisione che riescono a esprimere, fondamentale soprattutto nelle delicate fasi di cottura e movimentazione dei ravioli. Le dimensioni davvero ridotte di cui dispone la cucina del ristorante (appena 13 metri quadri) richiedevano che l'automazione potesse condensare in pochissimo spazio tutte le specifiche tecniche necessarie alla preparazione dei Takoyaki. UR5 con i suoi 14,9 mm di ingombro alla base e un peso inferiore ai 20 kg è lo strumento adatto per operare con sicurezza ed effi acia anche nel ristretto spazio disponibile nel ristorante. Il robot collaborativo non solo ha aumentato la produttività del ristorante e la quantità di ravioli cucinati, ma ha anche sollevato gli operatori da alcuni compiti ripetitivi e a basso valore aggiunto. Gli addetti del Huis Ten Bosch hanno ora molto più tempo a disposizione da dedicare alla cura dei loro clienti, motivo per cui il ristorante è diventato in breve tempo molto popolare.

www.universal-robots.com/it

UNIVERSAL ROBOTS

PROGETTATI PENSANDO AL FUTURO.

Rivoluziona il tuo business
con i cobot UR.



I robot collaborativi Universal Robots sono sinonimo di produttività, flessibilità e affidabilità.

Grazie alla programmazione intuitiva e all'uso versatile automatizzano la produzione indipendentemente dal settore, dalle dimensioni dell'azienda o dalla natura del prodotto.

Progettati pensando al futuro, assieme a Universal Robots+, UR Academy e Application Builder danno vita alla prima piattaforma tecnologica di robotica collaborativa al mondo, pronta per svolgere nuovi compiti in (quasi) tutte le applicazioni.

Universal Robots porta l'automazione robotica oltre ciò che è possibile fare oggi.

Preparati al salto nel futuro.

Scopri di più, visita www.universal-robots.com/it

UNIVERSAL ROBOTS

Eccellenza e qualita': le fondamenta della collaborazione tra RUMMO e SIEMENS

La trasformazione digitale nell'industria alimentare: maggior controllo nell'ambito produttivo, efficienza, risparmio

Fondata a Benevento nel 1846, quando Antonio Rummo avviò l'attività di macinazione del grano, Rummo è oggi sinonimo di eccellenza e di altissima qualità.

La storica azienda familiare italiana, attiva nel settore alimentare, produce e commercializza un'ampia gamma di prodotti tra pasta di semola di grano duro, biologica, integrale, all'uovo e senza glutine e si contraddistingue per la qualità e il posizionamento dei suoi prodotti nella fascia più alta del mercato, tanto in Italia che all'estero. Oggi ha una capacità produttiva che raggiunge le 75 mila tonnellate all'anno nei due stabilimenti di Benevento e di Novara ed una percentuale di export del 30%, in 60 paesi del mondo.
Duramente colpita, nell'ottobre 2015, dall'alluvione che ha devastato buona parte dell'area Beneventana, Rummo si è completamente rialzata ed ha fatto ripartire la produzione in soli 7 mesi. "Poteva essere l'epilogo, ma in realtà questo episodio ha segnato anche la nostra rinascita" esclama Cosimo Rummo, Presidente e AD di Rummo SpA.

"Ci sono voluti molti giorni per ripulire dal fango, per avere nuovi macchinari industriali e ripartire con la produzione ma, con la collaborazione di Siemens, siamo riusciti in tempi brevissimi a ripartire" continua Cosimo Rummo. "In una situazione del genere, avere a disposizione un partner come Siemens vale tantissimo. Siemens ci ha dato prima di tutto un supporto umano, e poi tecnologico".
Ed è proprio su questi presupposti che si basa l'ormai ventennale collaborazione tra le due aziende. Collaborazione che risale appunto agli anni 2000, quando Rummo aveva la necessità di rinnovare completamente lo stabilimento e le linee produttive.

La scelta di affida si a Siemens fu dettata da un supporto a 360° che Siemens poteva garantire, fin dalla fase di progettazione: a partire dalle soluzioni del mondo dell'impiantistica elettrica (quadri elettrici e interruttori di bassa e media tensione) a quello dell'automazione

SIEMENS

Ingegno per la vita

Scopri le potenzialità della digitalizzazione

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

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

siemens.it/food-beverage

(con i PLC Siemens Simatic, applicati agli impianti di stoccaggio e gestione delle semole, alle linee di produzione della pasta e al sistema di stoccaggio della pasta corta), ai sistemi di supervisione e controllo SCADA WinCC, agli azionamenti Micromaster, fino a soluzioni complete di automazione e motion control con Simotion e Simatic S7-1500, con pannelli operatore Simatic HMI Comfort Panel e con azionamenti Sinamics per le macchine di confezionamento (in particolare Sinamics S120), per le linee di trasporto del prodotto fini o e per le linee di produzione della pasta (in particolare Sinamics G120).

"Sono sempre stato convinto che il mercato italiano può emergere solo se fa percepire la qualità e l'eccellenza dei suoi prodotti a livello mondiale. Per fare questo sono necessari partner professionali; partner che possono offrire il giusto know-how ed innovazione tecnologica: il ruolo di Siemens si è quindi rivelato fondamentale per supportarci nell'innovazione e nella ricerca e sviluppo" afferma Cosimo Rummo.

"Vorremmo sviluppare maggiormente anche le aree di manutenzione preventiva, per riuscire a produrre la migliore qualità a costi più competitivi e con uno scarto minimo" afferma Cosimo Rummo e questo è possibile, ad esempio, con la soluzione di predictive maintenance offerta da Siemens attraverso il modulo Simatic SM 1281 per il monitoraggio delle vibrazioni sui motori in continuo e la successiva analisi tramite App su MindSphere, il sistema operativo aperto per l'IoT basato su cloud di Siemens.

La manutenzione predittiva permette infatti di identifi are i potenziali problemi in fase molto precoce riducendo i costi degli interventi manutentivi grazie a diagnostiche da remoto abilitate su cloud. È inoltre possibile adottare scelte e decisioni corrette e nei momenti opportuni, evitando i fermi produzione.

Mantenere una produzione elevata e di qualità signifi a anche poter contare su operatori validi e competenti. Anche su questo fronte, Siemens è andata in soccorso di Rummo, dotando piccole macchine di produzione di un proprio software di simulazione della produzione: in questo modo gli operatori non solo sono venuti a conoscenza delle fasi di produzione della pasta bensì hanno avuto visibilità sull'intero processo produttivo.

"Oggi ho la possibilità di formare un tecnologo in 30 giorni, non in sette anni come un tempo. Se vengono fatti degli errori, questi rimangono sul simulatore e nulla viene sprecato" conclude Cosimo Rummo.

Oggi il percorso di collaborazione di Siemens e Rummo continua con un approccio più mirato alla trasformazione digitale nell'ambito degli impianti di produzione, con la possibilità quindi di monitorare l'efficienza energetica delle linee di produzione stesse e dell'intero impianto.

L'acquisizione dei dati viene fatta sul campo con tecnologie IoT ma l'obiettivo futuro è quello di estendere il monitoraggio e l'analisi su MindSphere, il sistema operativo aperto per l'IoT basato su cloud di Siemens.

WIBU SYSTEMS

Stai pensando a una gestione versatile delle licenze software?

Pensa a CodeMeter!
L'unica soluzione che supporta:

- Una serie di contenitori per licenze hardware, software e cloud senza precedenti
- Piattaforme office e industriali, ivi incluse le architetture x86, ARM e PPC
- Computer, dispositivi mobile, sistemi embedded, PLC e microcontrollori
- Una semplice integrazione nei processi di back office (ERP, CRM, e-commerce)

30 YEARS
1989-2019
propelling your business to new heights

sps
smart production solutions

Pad. 7, Stand 660

+49 721 931720
sales@wibu.com
www.wibu.it

SECURITY
LICENSING
PERFECTION IN PROTECTION

Anche la sostenibilita' ha bisogno di sicurezza

Le aziende tecnologiche quotate negli Stati Uniti rappresentano oltre il 25% del valore dei mercati azionari (come recentemente messo in luce dall'Economist). Sebbene alcuni si preoccupino del loro peso crescente sull'intera economia globale, questa tendenza sottolinea un segno dei tempi e del futuro che stiamo rapidamente costruendo. I marketplace digitali si moltiplicano, i modelli di business si adattano sempre più alle esigenze dei clienti, la smaterializzazione persevera; ma fin dove ci si può spingere in ambito alimentare?

Tra le tante innovazioni di questi tempi, una che potrebbe darci tanto piacere a tavola e risultare ecosostenibile per il pianeta è la produzione di carne in laboratorio. Eliminati gli allevamenti, e con essi gli sprechi di acqua e di terreni dedicati al foraggio, abbattute le emissioni di anidride carbonica, potremo in men che non si dica grigliare hamburger sintetici. Mentre lasciamo i biochimici e i legislatori proseguire nella progettazione e regolamentazione delle colture staminali che porteranno tessuti in vitro sulle nostre mense, ci sono altri aspetti che entrano in gioco, legati all'affidabilità della raccolta, della conservazione e della coltivazione delle cellule utilizzate per produrre la carne artificia e.

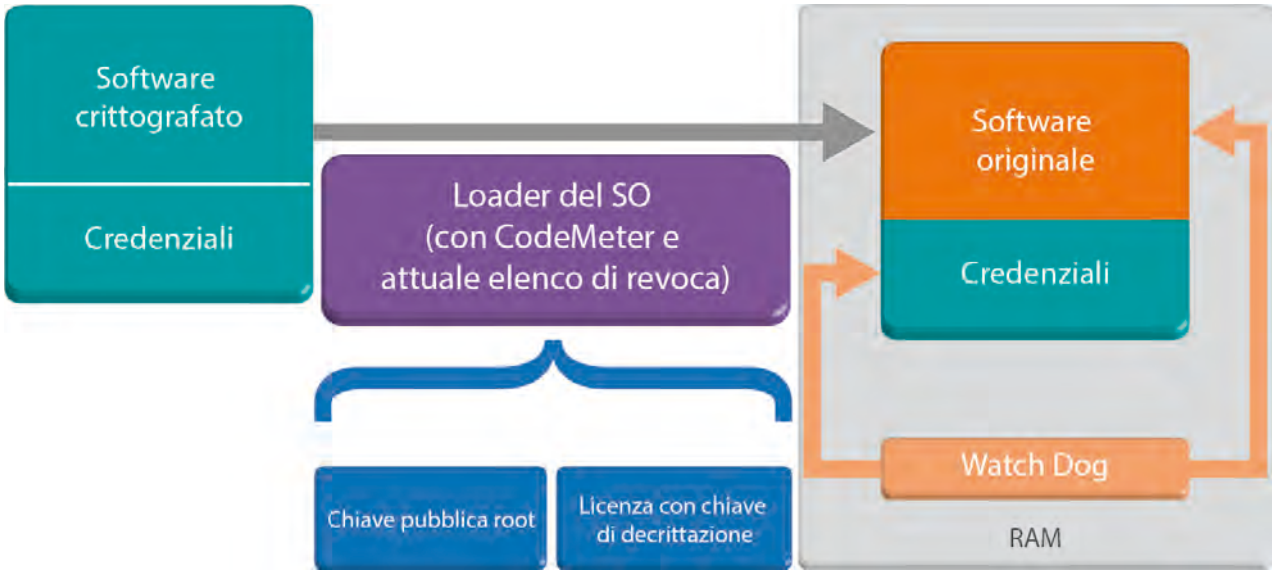
Che si tratti di una lampadina connessa ad Internet o di "carne pulita", un fondamento resta lo stesso: il rispetto della sicurezza fisi a, della sicurezza logica, della privacy, dell'affidabilità e della resilienza del sistema, concetti che hanno portato Wibu-Systems a sviluppare e promuovere soluzioni di cybersicurezza al passo con i tempi negli ultimi 30 anni e che l'Industrial Internet Consortium ha fatto suoi in alcune sue recenti pubblicazioni.

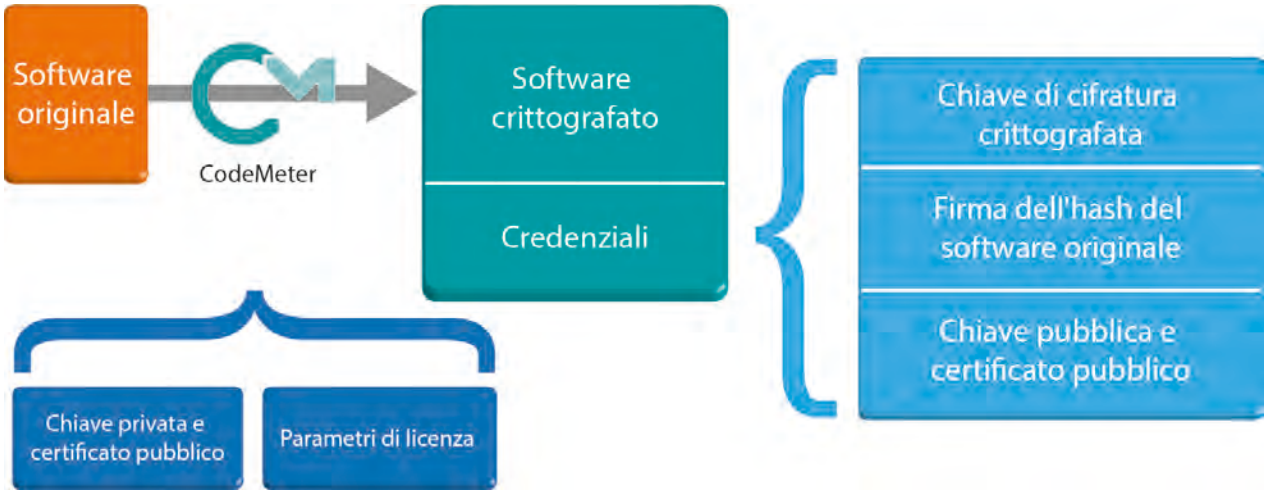
In attesa del momento in cui l'Intelligenza Artificia e potrà mostrare i suoi benefici su larga scala nell'individuare le vulnerabilità di un sistema, si può comunque contare su tecnologie testate tanto sul campo quanto in competizioni internazionali, aperte alla comunità di hackers etici.

Queste mirano ad espandere il business delle aziende, che puntano il loro successo sulla trasformazione digitale, salvaguardando la proprietà intellettuale del know-how da loro creato.

Lo stadio in cui è preferibile agire è quello in cui si progetta il sistema o il processo, arricchendolo fin da subito con sicurezza, privacy, affidabilità e resilienza by design. Al fine di sviluppare metodi effi aci volti a prevenire gli attacchi informatici, è necessario conoscere lo scenario delle minacce.

Alcuni dei possibili attacchi ai sistemi embedded includono lo sviluppo di dispositivi o parti di dispositivi contraffatti, le cui funzionalità modifichino lo scopo originale, per cui era stato prodotto il macchinario oppure lo sviluppo di software o la manipolazione del software esistente, affinchè il nuovo codice





prenda il sopravvento sul software originale del sistema embedded – azioni perpetrabili sia dall'interno del perimetro sorvegliato sia dall'esterno dello stesso.

Generalmente, un sistema embedded è da visualizzare come una serie di strati sovrapposti, in cui lo strato esterno può accedere alla memoria di quello interno, mentre, nella maggior parte dei casi, non è possibile il contrario. Avremo così che il boot loader verifi a l'integrità del sistema operativo e lo carica dopo la convalida. Il sistema operativo si avvia, solo dopo che il boot loader è stato convalidato attraverso un controllo inverso. Il sistema operativo verifi a l'integrità dell'applicazione e la carica, solo se è stata convalidata. L'applicazione si avvia, solo se il sistema operativo è stato convalidato attraverso un controllo inverso. L'applicazione verifi a l'integrità dei dati di configu azione e li utilizza, solo se convalidati. Se i dati di configu azione contengono anche codice eseguibile, è possibile anche una verifi a del livello di attendibilità dell'applicazione.
CodeMeter di Wibu-Systems esegue tutti questi controlli critici, crittografa il codice del programma, per impedire l'analisi del codice statico e tentativi di reverse engineering, firma il codice sia del programma, che dell'immagine dell'applicazione e del sistema operativo, archivia i segreti condivisi per la decrittazione in elementi hardware, software o cloud sicuri, salva la chiave digitale privata sul sito del fornitore, e verifi a firma e hash durante le operazioni di caricamento e runtime.

www.wibu.com

Soluzioni a 360° nel mercato globale

Elettrotec è stata fondata nel 1977 da Pietro Cremaschi e ha iniziato la sua attività con la progettazione e produzione di pressostati miniaturizzati regolabili, indicatori di livello elettromagnetici, flu simetri e flu sostati visivi ed elettrici regolabili. Oggi Elettrototec è guidata dalla Dott.ssa Adriana Sartor, che, nella veste di Amministratore Unico, porta avanti la mission aziendale con grande orgoglio e determinazione: permettere ai propri clienti di toccare livelli di affidabilità vicini al 100%.
Alla fine del 2018, in occasione di due importanti fie e di settore, tenutesi a novembre a Bologna e Shanghai, Elettrotec ha presentato la sua ultima novità: il pressostato PHP, prodotto dalle prestazioni eccellenti e dalle molteplici possibilità di applicazione. Quest'ultimo nato di casa Elettrotec rappresenta un'ulteriore conferma della qualità e dell'innovazione che l'azienda pone in ciascuno dei propri prodotti.

Il pressostato PHP, realizzato secondo il regolamento ASTM D471, rappresenta una grande soddisfazione per l'azienda; le elevate prestazioni che il prodotto è in grado di offrire sono studiate e certifi ate nel Centro di Ricerca Interno di Elettrotec, e si possono qui riassumere:

- Resistenza termica eccezionale, fino a 200 ° C (oltre 100.000 cicli in vapor saturo)
- Differenziale centesimale (punto di recupero entro l'1%).

Secondo le specifiche tecniche indicate, il prodotto è:

- Adatto per applicazioni in cui è richiesta la massima precisione di intervento
- Particolarmente indicato per applicazioni di sterilizzazione, con vapore saturo fino a 150 ° C

Elettrotec è riuscita, con il lancio del nuovo pressostato PHP, a cogliere le richieste che venivano avanzate dal mercato e dai clienti: si necessita di prodotti che vadano incontro alle necessità del cliente in ogni momento.

www.elettrotec.it

ELETTROTEC®

APPARECCHI DI CONTROLLO PER FLUIDI

Pressostati PHP

Oltre i limiti

SECONDO LA NORMATIVA ASTM D471

Precisione meccanica

Dal 2001 ad oggi, in un continuo e costante processo di crescita, Mediatec Srl si è affermata come azienda leader di mercato nella vendita di prodotti industriali e nella produzione di articoli tecnici su misura.

Una posizione che è garanzia di qualità, sicurezza e assoluta competenza grazie ad un'équipe di 30 professionisti altamente specializzati nel comparto delle tecnologie per l'industria.
Così, l'azienda è capace di offrire, ogni giorno da 18 anni, servizi di consulenza tecnica, vendita commerciale e di lavorazione meccanica.

Un'azienda fle sibile che ad un catalogo prodotti che conta più di 3.000 articoli affian a specifici servizi nella lavorazione di materiale plastico per realizzazioni su misura, capaci di risolvere le diverse necessità e urgenze nelle fasi di progettazione e gestione dei processi industriali.

Grazie ai moderni impianti produttivi, al continuo ampliamento e aggiornamento delle competenze tecniche, e alla specializzazione dell'officin meccanica, Mediatec srl realizza infatti particolari su misura, di qualsiasi tipologia e dimensione, seguendo il disegno fornito dal cliente.

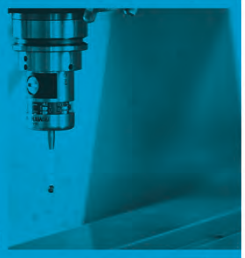
Un servizio che trova impiego in moltissimi settori merceologici, a seconda dell'utilizzo che si farà del materiale plastico stesso: dalla meccanica all'abbigliamento, dall'alimentare al farmaceutico.

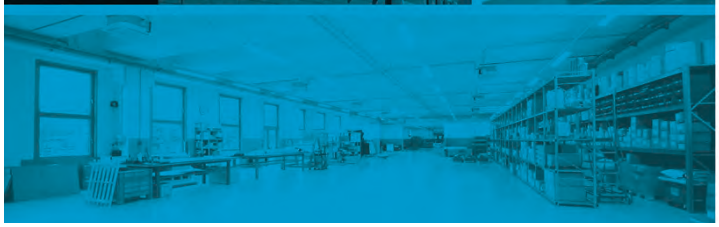
Grazie a moderni impianti produttivi, continuo ampliamento delle competenze e specializzazione dell'officina meccanica, Mediatec realizza particolari su misura, di qualsiasi tipologia e dimensione

MEDIATEC

IL TUO PARTNER STRATEGICO PER QUALSIASI PROGETTO INDUSTRIALE.

Da 18 anni,
la nostra esperienza
al vostro servizio.

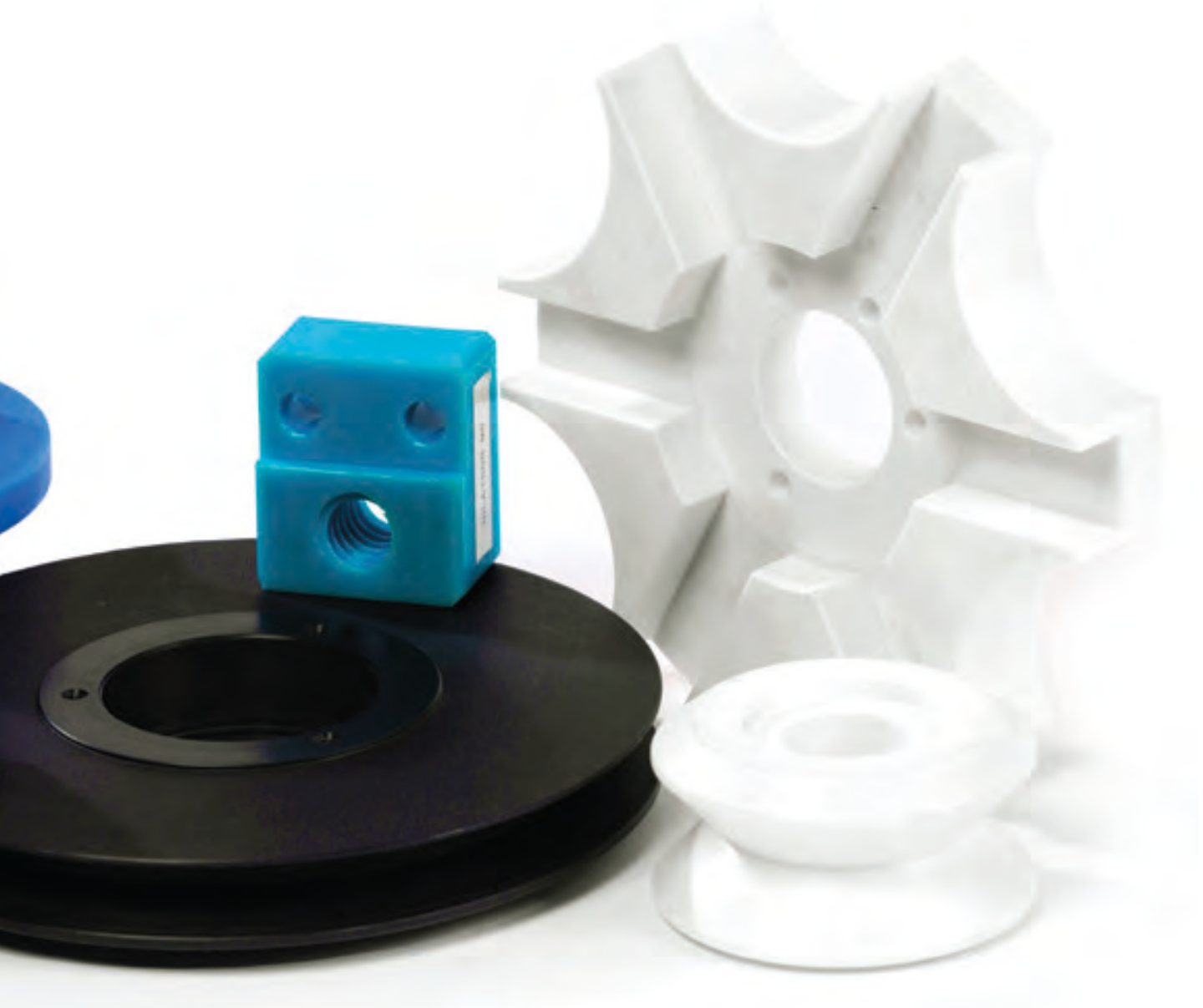




Vicolo Boccacavalla 3H
31044 Montebelluna (TV)

Tel. +39 0423.614169
Fax. +39 0423.605864
info@mediatecsrl.it
www.mediatecsrl.it

Follow us / Mediatecsrl



Che si tratti del pezzo singolo o della grande serie, Mediatec srl fornisce risposte e soluzioni immediate, corredando ogni prodotto di certifi azione richieste dal cliente.

Un'officina all'avanguardia, che è dunque in grado di produrre particolare in materiale plastico tramite lavorazione meccanica, eseguendo nello specifi o fresatura, foratura, fi ettatura, sagomatura, profilat - ra, tornitura, pantografatura e taglio.

Grazie alla fustellatura e alla tranciatura a disegno, invece, è possibile realizzare guarnizioni di varie dimensioni e tipologie e particolari a disegno attraverso l'impiego di vari materiali quali, ad esempio, mescole in gomma compatta, silicone, esenti amianto, grafi e e grafi e armata, espansi, poliuretani, PTFE, PVC morbido e molti altri. Infine, grazie al sistema di taglio (Water Jet fl w®) Mediatec srl è in grado di tagliare tutti i materiali ferrosi ed in gomma fino a spessore di 150 mm, con tolleranze di taglio che possono arrivare fino a 0,04 mm.

Un impegno costante che permette a Mediatec di anticipare un mercato in continua evoluzione, per individuare i percorsi ideali finalizzati a far crescere, con loro, la propria clientela.

www.mediatecsrl.it

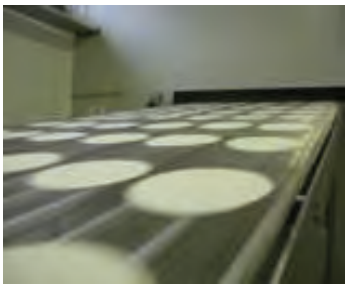
B.A. SYSTEMS

ha il piacere di presentare linee automatiche ad alta capacità per la produzione di piadine

con tecnologia da pressa a caldo

con tecnologia da laminazione della pallina

cottura con forno a tapparelle a tre piani



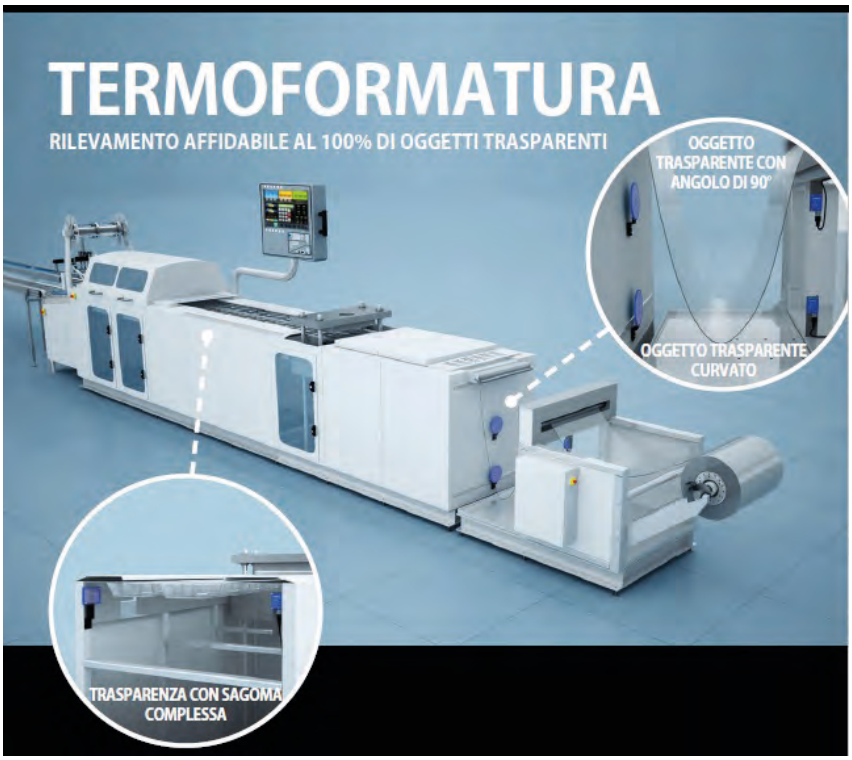
B.A. SYSTEMS progetta e costruisce linee automatiche e macchinari per la produzione di: pane piccolo, paste molli ("ciabatta", "pane pugliese", ecc.), baguettes, pane grosso, pane in cassetta, sandwich, bruschette, pane tostato , grissini rustici, pizze, focacce, pane arabo, tortillas, piadine, panettoni, colombe, pandori, croissants ed altri prodotti da forno che prevedono un processo di lievitazione, biscotti.

B.A.SYSTEMS

I sensori per oggetti trasparenti

CON TECNOLOGIA UV BREVETTATA GARANTISCONO UN RILEVAMENTO AFFIDABILE E UN CONTEGGIO ACCURATO DEI VASSOI IN PLASTICA TRASPARENTE

Durante l'imballaggio automatizzato di prodotti in rapido movimento in condizioni controllate, le linee di termoformatura producono basi di vaschette di plastica trasparenti da materiale continuo in bobina. Un piccolo sensore per oggetti trasparenti, con tecnologia UV brevettata, rileva la presenza di ogni set di vassoi trasparenti dopo la loro formatura, avviando un'operazione successiva e, facoltativamente, innescando un circuito di conteggio. Si evita l'intervento manuale, garantendo un funzionamento affidabi e e senza contaminazioni con tempi di fermo ridotti o nulli.



Vantaggi per l'utilizzatore

- I sensori UV garantiscono il rilevamento affidabi e di oggetti in plastica trasparenti e di forma irregolare
- Rilevamento sicuro dei materiali trasparenti più sottili
- Massima riserva operativa grazie all'elevato fattore di assorbimento della luce UV da parte di plastiche trasparenti
- Eliminazione di commutazioni multiple su un singolo oggetto
- Funzionamento affidabi e senza la necessità di intervento manuale
- Sensibilità molto bassa a polvere, vapore e spruzzi
- Ampia gamma di funzionamento adatta alle diverse dimensioni dei vassoi
- La semplice procedura di apprendimento a una o due fasi ottimizza l'impostazione iniziale del sensore
- I parametri di sensibilità sono richiamabili o aggiornabili da remoto tramite IO-Link
- L'allarme di stabilità evidenzia una sensibilità ridotta, evitando arresti non pianifi ati

Vantaggi specifici del prodotto

- Sensori fotoelettrici a catarifrangente, con luce ultravioletta, per il rilevamento di oggetti trasparenti
- Sensibilità molto bassa alla forma dell'oggetto
- Protocollo di connessione seriale IO-Link disponibile su versioni PNP, senza costi aggiuntivi
- Parametri di funzionamento archiviati nella memoria interna del sensore
- Recupero da remoto o aggiornamento dei parametri, tramite IO-Link
- Sensibilità molto bassa a polvere, gocce d'acqua e spruzzi
- Sensori robusti, certifi ati Ecolab, con custodia miniaturizzata in plastica con grado di protezione IP67.

www.contrinexitalia.com

CONTRINEX

CONTRINEX

LAVABILI A PRESSIONE E RESISTENTI ALLA RUGGINE

DATI IN TEMPO REALE PER L'IOT

IO-Link

SENSORI INDUTTIVI

WASHDOWN

Certificati per funzionare in modo continuo e affidabile nelle dure condizioni dell'industria alimentare, delle bevande e farmaceutica, i sensori WASHDOWN sono disponibili con tecnologia convenzionale Classics o Full Inox. Con approvazione Ecolab e grado IP 68 e IP 69K, sono resistenti alla pressione fino a 80 bar, adatti agli ambienti alimentari e resistenti alla corrosione. I modelli Full Inox hanno un involucro monoblocco totalmente in acciaio inossidabile (V4A / AISI 316L), inclusa la superficie di rilevamento. Sono quindi altamente resistenti alle sostanze chimiche corrosive utilizzate per processi di pulizia o di lavaggio.

VANTAGGI PRINCIPALI

- ✓ Resistente alla corrosione
- ✓ Applicazioni settore alimentare
- ✓ Grado di protezione IP68/IP69K
- ✓ Versioni estremamente robuste:
  Realizzato in un unico blocco di acciaio inossidabile, fattore 1 su acciaio e alluminio, approvato Ecolab

Attrezzature per la produzione di birra

IO-Link

Dimensioni custodia mm		M12	M18	M30
S_n mm	Full Inox	6 ... 10	10 ... 20	20 ... 40
	Classics	2	-	-

Advanced Technologies: OEM, System Integrator

Advanced Technologies nasce nel 1998 come distributore di tecnologie per l'automazione industriale e soluzioni per la visione artificia e, privilegiando da subito la selezione di fornitori capaci di offrire tecnologie innovative e di indiscussa affidabil - tà. Le solide competenze nel mondo della visione industriale e dell'imaging scientifi o, riconosciute a livello internazionale, hanno permesso di consolidare un ruolo di leadership nel settore.
Oggi, dopo 20 anni di attività nel mercato della visione artificia e, Advanced Technologies non si limita ad essere un distributore di software e componenti ma un partner che, grazie alla solida conoscenza del mercato e dei clienti, è in grado di fornire la soluzione più adatta per ogni esigenza specifi a di OEM e System Integrator dell'industria 4.0.

L'**imaging SWIR** è una tra le tecnologie più innovative della visione artificia e che trova ampio utilizzo nel settore alimentare. Questa tecnologia, che rileva lunghezze d'onda non comprese nello spettro del visibile, permette di vedere dettagli che non possono essere percepiti dall' occhio umano o attraverso una telecamera standard.

Grazie all'imaging SWIR è possibile ad esempio differenziare materiali dello stesso colore e diversa composizione chimica, vedere attraverso imballaggi plastici oppure valutare il contenuto d'acqua e il grado di umidità di un preparato.

Advanced Technologies propone le soluzioni di **Photonfocus** e di Bluevision per l'imaging SWIR, coprendo un vasto campo di applicazioni.
MV3-D640I-M01-144 di Photonfocus è una telecamera matriciale equipaggiata con un sensore InGaAs Sofradir SNAKE, sensibile nel range 900 – 1700 nm.

Queste telecamere, disponibili sia con interfaccia GigE che CameraLink, raggiungono una velocità di acquisizione di 300 fps a piena risoluzione. Grazie alla regione di interesse (ROI) configu abile e all'opzione ROI multiple, è possibile selezionare fino a 256 regioni indipendenti. Le telecamere SWIR di Photonfocus hanno un sistema di raffreddamento a cella di Peltier e monitoraggio della temperatura della camera e del sensore per prevenire il danneggiamento della telecamera.

Bluevision produce una vasta gamma di telecamere SWIR lineari, con una risoluzione di 512 pixel e 1024 pixel e con diverse sensibilità spettrali nel range SWIR.

Bluevision è specializzata nelle telecamere a prisma ottico, nelle quali la luce viene separata in due o tre fasci e proiettata su altrettanti sensori diversi. Le telecamere a due sensori SWIR di Bluevision permettono di catturare contemporaneamente due immagini in diverse bande spettrali del range SWIR per condurre indagini di tipo spettroscopico. BV-C3500 è una telecamera equipaggiata con un sensore CMOS e un sensore InGaAs in grado di acquisire nello stesso momento sia l'immagine nel visibile che l'immagine SWIR e permette di ottenere informazioni su uno spettro molto ampio con un unico dispositivo.

www.adv-tech.it

A **CHANCE** TO **CHANGE**

adv-tech.it

Da 20 anni un punto di riferimento nella Visione.

Perchè?

Soluzioni flessibili, supporto pre e post vendita con un team R&D altamente specializzato, studi di fattibilità, tecnologie e partner innovativi.

Crea il tuo Sistema di Visione con noi.

CIBUS TEC 2019 - ESPERA sara' presente a CIBUS TEC Parma

ESPERA NOVA ES-R

Quest'anno la gamma di prodotti ESPERA NOVA è stata premiata con il Meat Technology Award per la categoria Digitalizzazione e Automazione. In particolare, la commissione ha apprezzato le eccellenti funzioni digitali - come la testina termica intelligente e il software macchina intuitivo Think4Industry – volte ad aumentare e a migliorare l'efficie - za e il controllo della qualità nella produzione. L'eccezionale applicatore modulare intercambiabile, disponibile sia per l'applicazione di etichette a contatto sia a soffio d'aria, dimostra anch'esso il livello di automazione unico raggiunto dalla generazione di macchine NOVA. ESPERA è l'unica azienda produttrice nel settore del fine-linea ad aver attualmente sviluppato simili tecnologie misurabili, digitali ed automatizzate, dimostrando ancora una volta quanto queste soluzioni siano orientate alle necessità del cliente.

La stampante Multi-Roller ES 7800 completamente integrata alla linea

ESPERA presenta – in collaborazione con l'azienda di automazione CSB Automation – un'integrazione di linea orientata alla preparazione robotizzata degli ordini, alla pesatura, all'etichettatura e al controllo dei prodotti fino allo smistamento in scatole destinate alla vendita. L'idea di base è quella di mostrare come possa essere semplice trattare lotti di prodotti disposti in modo caotico. Nella prima fase, i pacchetti passano alla stampante Multi-Roller per essere pesati ed etichettati singolarmente. È eccezionale poter stampare fino a 5 differenti etichette con una sola stampante. Anche relativamente ai lotti più piccoli, fino al singolo pacchetto, la stampante può scegliere uno tra i 5 cassetti di etichette. Tutto ciò con informazioni completamente individuali, senza dover sprecare tempo nel cambio del rotolo di etichette. Dopo questa fase, i pacchetti suddivisi per tipologia in casse di smistamento.

Assolutamente imbattibile – massima digitalizzazione!

Espera®

LA RIVOLUZIONE DIGITALE

NELLA PESO - PREZZATURA ED ETICHETTATURA. SCOPRITE LA NUOVA GENERAZIONE

ESPERA NOVA

WWW.ESPERA-NEXT-GENERATION.COM

ESPERA ITALIA SRL | p.zza Alpini d'Italia, 8C | 43015 Noceto (PR) | Italia |Telefono: +39 0521 618673 | Fax: +39 0521 615444 | E-Mail: info@espera-italia.it | **www.espera-italia.it**

La gamma della generazione NOVA continua a crescere ed ora vince con il massimo della modularità: ES-M sistema di etichettatura manuale.

Think4Industry integrato
Il nuovissimo software NOVA Think4Industry è integrato come standard nel sistema di etichettatura manuale. Questo signifi a che funzioni d'avanguardia come la testina termica intelligente, l'anteprima di stampa e l'assistenza sono disponibili anche per il sistema manuale.

Progettazione igienica
L'alloggiamento interno dei cavi e delle loro connessioni garantisce un ottimo livello di protezione dall'acqua e dalla corrosione.

Stampa al massimo livello
Per chi vuole stampare più rapidamente, la ES-M è anche disponibile nella versione alta-velocità, con una velocità di stampa fino a 300mm / secondo.

La più grande modularità di sempre:
Stai cercando un display posizionabile separatamente, maggiore fle sibilità, libertà di movimento durante la produzione? Nessun problema, la ES-M è disponibile anche con terminale removibile.

Stai cercando una stampante senza display da utilizzare come stampante di totale? Nessun problema, puoi decidere se dotare il sistema manuale di display oppure no. Trasferimento termico o stampa termica diretta? ESPERA NOVA ES-M è disponibile in entrambe le versioni. Il software Think4Industry è concepito per un utilizzo intuitivo della macchina. Struttura stabile e igienica in acciaio inossidabile del corpo macchina e di tutti i componenti interni. Esclusiva barra di fotocellule per il riconoscimento automatico di una grande quantità di dimensioni e forme dell'etichetta. Range di pesatura disponibili fino a: 7.5 kg / 12 kg / 30 kg / 60 kg. Regolazione individuale dell'intensità di stampa, distribuzione dell'intensità stessa per una perfetta qualità di stampa dell'etichetta. Intelligente – controllo totale della testina termica.
Scopri di più intorno alla nuova generazione di etichettatrici ES-M.

ESPERA NOVA – La trasformazione dei sistemi di etichettatura - Switch & Go
Due varianti nel modo di applicazione per garantire la massima fle - sibilità al vostro processo di peso-prezzatura. Non sono solamente le caratteristiche digitali della nuova generazione di macchine ESPERA NOVA ES-R ad emergere per la loro unicità. La nuova generazione di sistemi di etichettatura completamente automatici determina nuovi standard anche per quanto riguarda la modularità. Non solo le stampanti di sopra e da sotto possono essere aggiunte individualmente; anche l'applicatore è intercambiabile. Al momento sono disponibili due differenti sistemi di applicazione. In primo luogo, l'applicatore a pendolo per contatto, per i prodotti in vassoi classici, sottovuoto, confezioni lunghe, confezioni skin, o altre tipologie di confezioni rigide. Inoltre, è disponibile anche l'applicatore a soffio per posizionare l'etichetta sfruttando la pressione dell'aria. Questa versione è preferibile per i prodotti delicati, come ad esempio frutta in imballaggi fle sibili. L'applicazione dell'etichetta attraverso la pressione dell'aria non danneggia il prodotto. Questa possibilità di applicazione tramite soffio d'aria è unica sul mercato. L'applicatore si muove in maniera completamente elettronica insieme alla confezione che scorre sui nastri trasportatori, e rilascia l'etichetta pochi millimetri sopra la confezione stessa. I sistemi tradizionali di applicazione a soffio rilasciano l'etichetta ad un'altezza superiore ai 120mm dal al pacchetto. Questo generalmente comporta la scarsa qualità dell'etichettatura dei prodotti o, nel peggiore dei casi, prodotti non etichettati, poiché la pressione dell'aria non risulta sufficien e per permettere all'etichetta di attaccarsi alla confezione. La soluzione di ESPERA, unica nel suo genere, cattura invece l'etichetta e la applica nella posizione esatta sfruttando il getto d'aria, ad una piccolissima distanza dal pacchetto. Questo signifi a che si possono raggiungere livelli di accuratezza nell'applicazione dell'etichetta tramite soffio d'aria fino a +/- 1 mm.

www.espera.com

IL *WASHDOWN* NON CI SPAVENTA!

©pixabay

ATTUATORI LINEARI TOLOMATIC IN ACCIAIO INOX

CON GRADO DI PROTEZIONE IP69K ADATTI ALL'INDUSTRIA DEL F&B

Tolomatic
EXCELLENCE *IN MOTION*®

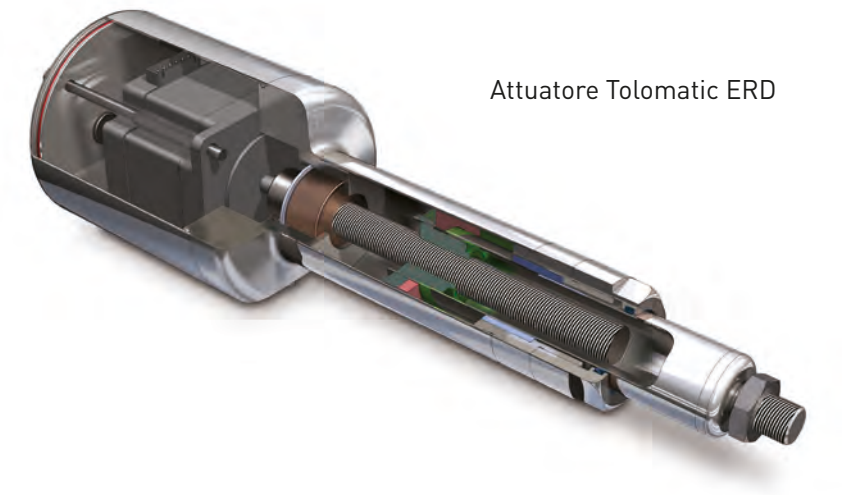
• Acciaio Inox • Grado di protezione IP69K • Forze fino a 35.000N •
• Certificazione USDA e 3 A (sulle taglie 22, 25, 33) • Disponibili anche modelli con motore integrato •

AID
ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE
AZIENDA CERTIFICATA
ISO 9001:2015

pamoco®

Via Riccardo Lombardi, 19/6
20153 Milano - Italy
T. +39 02 3456091 | F. +39 02 33104342
www.pamoco.it

Utilizzo degli attuatori elettrici nelle applicazioni di processo



Attuatore Tolomatic ERD

La produzione di alimenti e bevande su scala industriale, come avviene al giorno d'oggi, non sarebbe possibile senza un elevato livello di automazione. Oltre ad una produzione efficiente, le macchine in questi processi devono garantire la sicurezza degli alimenti e delle bevande prevenendo la formazione di batteri, ed evitando che i fluidi lubrifi anti o altri contaminanti possano entrare a contatto con il prodotto, danneggiandolo.

È quindi diventata fondamentale la scelta di materiali adeguati anticorrosione, delle corrette guarnizioni e dei metodi di costruzione per eliminare i punti di raccolta in cui i batteri possono proliferare e che potrebbero contaminare la fase di processo. Inoltre, è importante che gli attuatori siano progettati in modo da poter essere soggetti alle procedure di lavaggio ad alta pressione e ad alta temperatura ed alle svariate soluzioni di pulizia sanitaria.

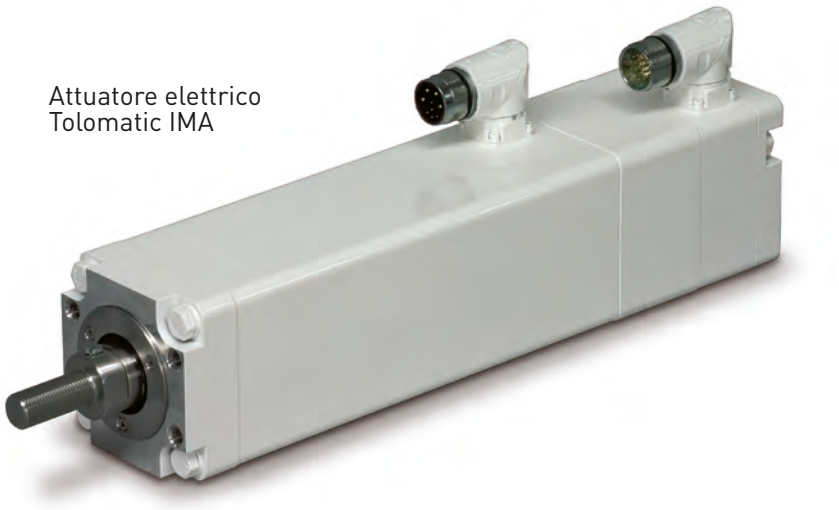
Gli attuatori utilizzati in ambienti di lavaggio devono essere realizzati in materiali resistenti alla corrosione (acciaio inox e guarnizioni in plastica) o essere accuratamente schermati per evitare che acqua, prodotti alimentari o sostanze chimiche vadano a contatto con l'attuatore.

Idealmente, gli attuatori utilizzati negli ambienti soggetti a lavaggio dovrebbe essere costruiti in AISI Serie 300 acciaio inox (escluso il tipo 301 e 302), di cui il 304 e il 316 sono i più popolari.

L'attuatore Tolomatic ERD è realizzato interamente in acciaio inossidabile e include un sistema di protezione motore. L'attuatore utilizza guarnizioni approvate FDA ed ha un grado di protezione IP69k per una maggiore resistenza agli agenti chimici, all'acqua e alla polvere.

In alternativa è possibile usare leghe di metallo (come l'alluminio) diverse dall'acciaio inossidabile ad esempio per applicazioni di lavorazione di prodotti secchi, a condizione che l'attuatore non sia sottoposto a operazioni di lavaggio con forti soluzioni caustiche. Diversi trattamenti superficiali o rivestimenti possono essere utilizzati per ridurre la corrosione sui componenti in contatto con il prodotto, ma tali rivestimenti devono essere comunque approvati per l'utilizzo nel settore alimentare.

Attuatore elettrico Tolomatic IMA con motore integrato. Servoattuatore rivestito con vernice epossi-



Attuatore elettrico Tolomatic IMA

dica bianca con grado alimentare e stelo ed elementi di fi saggio in acciaio inox.
Questa è una grande scelta per applicazioni in ambito pasticceria e bevande.

Le applicazioni meccaniche per il settore alimentare è importante che siano prive di fessure che possono ospitare batteri, devono essere sigillate per il lavaggio (preferibilmente IP69K), devono essere progettate con superfici arrotondate per favorire il deflu so dell'umidità, avere una finitu a superficia e pari a 0.1 o superiore, priva di crepe, pieghe o altre imperfezioni.

Il design igienico del servoattuatore Tolomatic IMA-ST con motore integrato include tutte le miglio-

Servoattuatore Tolomatic IMA-ST

ri soluzioni di progettazione per il settore F&B, come ad esempio corpo e guarnizioni in acciaio inox 316, approvati FDA, giunti saldati, bordi lisci e arrotondati, disposti-

vi di fi saggio adeguati e grado di protezione IP69k.

Per ulteriori informazioni visita il sito Internet **www.pamoco.it**

CAMA GROUP quota 100!

"Puntiamo ai 100 milioni di fatturato nel 2020" – spiega Annalisa Bellante, HR Manager e co-titolare Cama; "e per raggiungere questo ambizioso obiettivo abbiamo già da tempo implementato un importante business plan aziendale". Cama stima già di chiudere brillantemente il 2019, con un fatturato di 90 milioni, a fronte di un forte investimento in risorse umane (+30% rispetto al biennio 2017/2018) e di un nuovo set-up organizzativo, fortemente improntato al "sense of ownership" dei responsabili di funzione e ad un'importante evoluzione della cultura aziendale, con il passaggio dal concetto di 'dipendente' a quello di 'stakeholder', propedeutici all'aumento di fatturato previsto dal business plan Cama. In pancia anche il progetto della nuova sede di Molteno, da 35.000mq, di cui 25.000 adibiti ad area produttiva e uffici

ll taglio del nastro della prima ala è previsto già per l'estate di quest'anno e coincide con un importante momento di crescita aziendale, risultato di:

- Investimenti in Risorse di Qualità guidate ed orientate agli obiettivi aziendali;
- Innovazione tecnica, frutto di costanti investimenti in R&D (oltre il 5% del fatturato annuo) sia sul fronte Industry 4.0, con la virtualizzazione dei processi, dall'engineering al commissioning delle macchine, sia su quello delle soluzioni tecnologiche, con la nuova gamma d'incassatrici wrap-around ultra compatte, ed ulteriori novità nella robotica, che presenteremo a breve;
- Evoluzione dell'organizzazione commerciale, nel senso di una specializzazione per Industry, con risorse dedicate e con la creazione delle nuove due divisioni DAIRY e PHHC (Personal, Heath and Home Care), che si affian ano alle storiche Confectionery & Bakery, Coffee, Petfood e Ice cream.

Interpack 2020 sarà per Cama l'appuntamento ideale per presentare esaustivamente queste ed altre novità.
Cama Group, sin dal 1981, è leader mondiale nella progettazione e produzione di sistemi e linee d'imballaggio secondario e robotica ad alta tecnologia. Realizziamo linee complete integrate di confezionamento, partendo dal ricevimento di prodotti primari nel settore Food (Bakery, Confectionery, Coffee, Ice Cream, Dairy, Ready Meals, Grocery), Non Food (Personal, Health & Home Care) e Pet Food, sino al loro imballo prima della palletizzazione.

www.camagroup.com

Digitalizzazione: il futuro del settore Food & Beverage

Acura di: Leonardo Cipollini - *Business Development Director - Siemens Digital Industries Software*

La digitalizzazione sta cambiando molte cose nel mondo industriale ed il settore Food&Beverage non è certo immune da queste trasformazioni. I nuovi driver della digitalizzazione stanno costringendo anche le aziende di questo settore a ripensare ogni elemento del proprio business con la convinzione sempre più diffusa che questo processo porti ad indiscutibili vantaggi e che quindi costituisca di fatto un'opportunità da non perdere. La digitalizzazione è del resto funzionale a sostenere ed accelerare i processi di innovazione che in questo settore vedono una particolare importanza ed attenzione.

I vantaggi della digitalizzazione diventano ancora più evidenti quando la digitalizzazione si estende anche in fabbrica. In questo caso l'obiettivo è l'adozione di un approccio che viene defini o come "Smart Manufacturing". Con lo Smart Manufacturing è possibile migliorare la qualità dei prodotti, l'efficienza e la fle sibilità produttiva e gestire la complessità indotta da prodotti sempre più personalizzati.

Il portafoglio di soluzioni di Siemens Digital Industries Software è decisamente ampio e copre l'intero ciclo di vita attraverso le tre macro-fasi della catena del valore che sono ideazione, realizzazione ed utilizzo. In questo contesto troviamo applicazioni per la gestione delle informazioni di prodotto e dei processi aziendali, la progettazione del packaging, la gestione della formula, il labeling, il controllo della compliance, il brand management, ecc.

Una delle fasi dove oggi si ritiene che la digitalizzazione possa portare i vantaggi più tangibili è quella di realizzazione. Per quanto riguarda questa fase come Siemens abbiamo messo a punto un intero set di moduli ed applicazioni che costituiscono il software Siemens Opcenter™.

Siemens Opcenter amplia le funzionalità della precedente soluzione MOM (manufacturing operations management) di Siemens unendo i prodotti in un portafoglio cloud-ready che consente alle aziende Food&Beverage di implementare la completa digitalizzazione di tutte le operazioni di produzione. Il nuovo portafoglio garantisce visibilità end-to-end sulla produzione, per consentire ai responsabili delle decisioni di identifi are prontamente le aree da migliorare, nella progettazione del prodotto e nei processi di produzione associati, per eseguire le rettifiche necessarie al fine di garantire una produzione più regolare ed efficien e.

Un altro tassello della nostra offerta che può essere d'interesse per le aziende Food&Beverage è costituito da Mindsphere, la nostra soluzione cloud-based per la gestione dei dati IOT in ambito industriale. Questo consente il monitoraggio continuo del corretto funzionamento delle linee di produzione, aiuta a ridurre i fermi d'impianto e consente di tenere sotto controllo i consumi energetici.

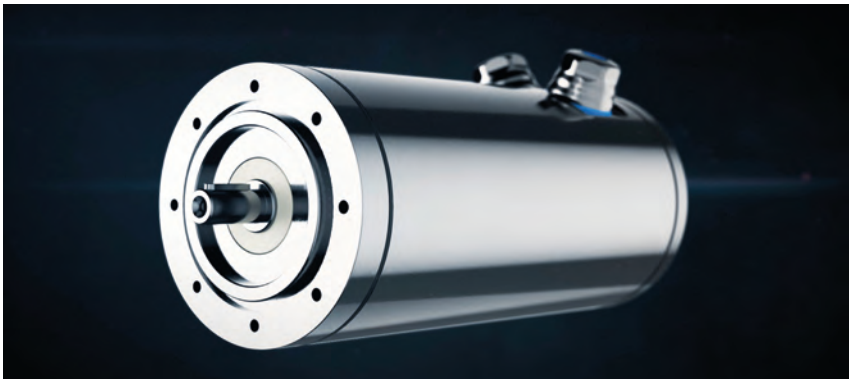
Addio carter, MINI MOTOR porta i vantaggi dell'inox al settore Food and Beverage

La serie di motori in acciaio inox 316L ideale per impianti per la stagionatura di salumi e per la lavorazione del pesce

Progettati per essere conformi ai più alti requisiti dei settori del Food and Beverage e chimico-farmaceutico, i motori in acciaio Inox di Mini Motor sono garanzia di igiene, affidabilità e sicurezza. L'acciaio inox è in grado di resistere alla corrosione causata da molti cibi e bevande e di evitare la contaminazione del "prodotto", scongiurando così alterazioni di colorazione e di sapore. Grazie alla sua inalterabilità, è diventato una scelta quasi obbligata nell'industria alimentare, dove è richiesto in misura sempre maggiore dai nuovi disciplinari. Per questo motivo se prima veniva permesso di carterizzare il motore, oggi quella del carter è una soluzione che riscontra meno interesse, da parte delle aziende, rispetto all'acciaio inox. Si tratta di un materiale estremamente resistente ai getti d'acqua bollente (80°C) ad alta pressione (90 bar) e che si pulisce con estrema facilità. Per far fronte alle esigenze di ogni ramo del settore alimentare, Mini Motor ha ideato una serie di motori in acciaio inox 316L, materiale capace di resistere all'ossidazione a contatto con il sale o con soluzioni di sale ad alta concentrazione. Questi motori trovano perfetta applicazione negli impianti di stagionatura di salumific e prosciuttifici, quanto in quelli per la lavorazione del pesce e dei prodotti ittici. In questi ambienti ad elevata salinità, l'acciaio inox standard 304 non sarebbe infatti in grado di resistere a lungo alla corrosione. Per questo motivo Mini Motor offre ai propri

clienti la variante in acciaio inox 316L, ideale anche per macchine e impianti per la lavorazione e trasformazione del pomodoro, la cui acidità comprometterebbe la tenuta dei materiali comunemente impiegati. La progettazione secondo l'Hygienic Design permette inoltre di igienizzare le parti più celate e difficilmen e raggiungibili delle apparecchiature, garantendo la massima sicurezza nei lavaggi e nelle sanifi azioni. Questa caratteristica accomuna l'intera linea Clean di Mini Motor, di cui fanno parte le serie Acciaio Inox IP69K e Alluminio IP67. Si tratta di motori resistenti a processi di igienizzazione con prodotti aggressivi, capaci di sopportare lavaggi con acqua ad alte pressioni e alte temperature, l'immersione prolungata in liquidi e il contatto con agenti chimici. Per tutte le applicazioni che richiedono una standard di tenuta certifi ato IP67, Mini Motor ha inoltre ideato un nuovo concept drive digitale capace di regolare la velocità di motori e motoriduttori tramite un controllo vettoriale sensorless. Parliamo del DRF, costruito secondo le line guida dettate dall'European Hygienic Engineering & Design Group, che può essere applicato ai motori asincroni trifase fino a 270 Watt ACF, MCF, PCF e PAF. Le caratteristiche tecniche del DRF sono ideali per applicazioni nel settore caseario, dolciario, vinicolo, di lavorazione di frutta e verdure, dell'olio e dei restanti comparti food.

www.minimotor.com



SACEL SRL: innovativo sistema di visione

La Sacel da oltre 30 anni supporta le aziende italiane fornendo prodotti e servizi innovativi. Oggi è infatti considerata il partner ideale dalle più grandi realtà del settore alimentare e non solo, in grado di offrire soluzioni altamente tecnologiche, pensate ad hoc per ogni cliente.

All'edizione del Cibustec 2019, la Sacel sarà presente con un'assoluta novità: marcatore a getto d'inchiostro con sistema di visione integrato, una vera e propria rivoluzione tecnologica che semplifi a e migliora il lavoro nel processo del fine linea.

Oggi risulta sempre più importante monitorare ogni passaggio della produzione, soprattutto nella fase di codifi a, etichettatura e confezionamento.

Purtroppo, i sistemi di visione esistenti presentano un grande limite: non esiste nessuna integrazione e comunicazione tra camera e marcatore.

Questo porta alla gestione separata dei 2 sistemi rendendo più complesso il lavoro degli operatori di linea, inoltre non esiste alcun match reale tra messaggio impostato nel marcatore e lettura della stampa dal sistema di visione.

Per automatizzare questo processo, risparmiare tempo ed eliminare ogni possibile errore, nasce il CodeCam: l'innovativo sistema di visione integrato al marcatore con funzione OCR e OCV per lettura e verifi a dei caratteri.

Progettato e prodotto in Germania dalla Inkdustry GMBH, leader tedesca di marcatori inkjet di cui la Sacel è distributore esclusivo per l'Italia.

La fotocamera si integra completamente con il marcatore. Sarà perciò in grado di monitorare l'avvenuta stampa, ma soprattutto di verifi are che i caratteri stampati siano gli stessi del messaggio programmato sul touch del marcatore.
Adatto ad ogni tipologia di produzione e altamente tecnologico, offre un monitoraggio intelligente e puntale.

Semplifica il lavoro e migliora la performance aziendale

Un'assoluta innovazione, caratterizzata dalla semplicità di gestione, utilizzo e programmazione.

Grazie all'integrazione con il marcatore, il sistema di visione CodeCam è di facilissimo utilizzo; bisogna solo collegarlo alla stampante e svolgerà con estrema precisione un'operazione che oggi è impossibile per qualsiasi operatore:

- Rilevazione veloce degli errori
- Precisione e accuratezza nella verifi a e controllo
- Eliminazione di relative problematiche di fermi linea.

Con grande orgoglio e soddisfazione la Sacel presenterà questo innovativo prodotto alla più importante fie a dedicata alle tecnologie per la produzione ed il packaging dell'industria alimentare.

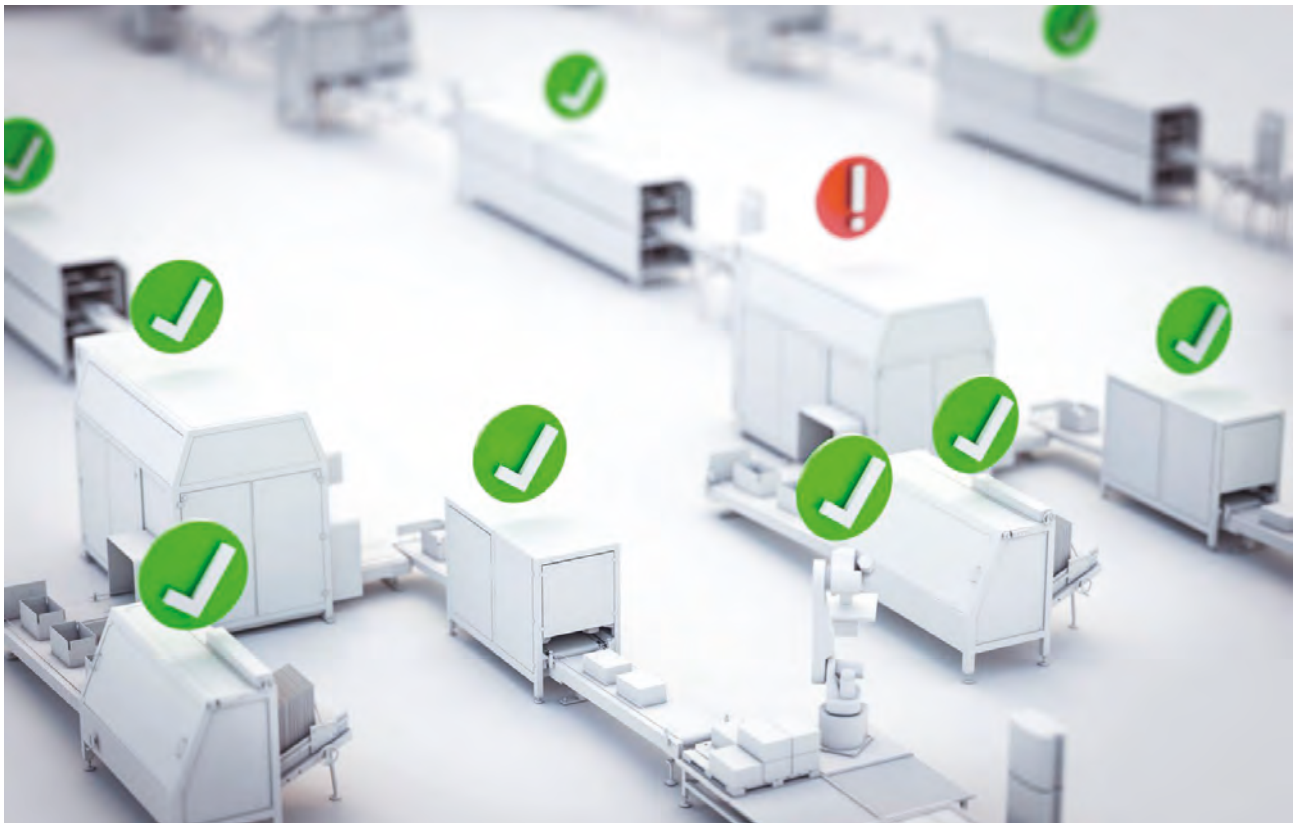
Vi aspetta al padiglione 2 stand G050, per mostrarvi il sistema di visione in funzione.

Un'occasione unica, in cui avrete l'opportunità sperimentare di persona tutti i vantaggi del CodeCam e di confrontarvi direttamente con i tecnici della Sacel, presenti allo stand per fornirvi ogni informazione e trovare le soluzioni più appropriate per voi.

www.sacelink.it

La fabbrica a colpo d'occhio

B&R amplia la sua libreria HMI con il nuovo widget Skyline, parte del pacchetto software mapp View



Il nuovo widget Skyline del pacchetto software mapp View di B&R mostra una chiara panoramica dei sistemi

Skyline offre una chiara visione d'insieme dei sistemi in produzione e può essere collegato direttamente a un sistema di allarme.
Con un colpo d'occhio, gli operatori dell'impianto ottengono informazioni importanti sulle loro macchine e sono in grado di reagire prontamente ai messaggi di errore. Questo previene i tempi di fermo macchina e aumenta la produttività dell'impianto.
Questo elemento grafi o interattivo è adatto a realizzare interfacce operatore per macchine e impianti modulari in qualsiasi settore industriale. Lo sviluppatore non deve far altro che trascinare il widget nella posizione desiderata sullo schermo e configu arlo per le operazioni necessarie. Si possono facilmente scegliere immagini per rappresentare le varie parti della macchina, regolandone le dimensioni a piacere. Il widget Skyline è configu abile in runtime, il che lo rende eccezionalmente veloce e fle sibile da utilizzare.

Evitare i fermi macchina

Per una migliore visione d'insieme in impianti particolarmente complessi, è possibile raggruppare più istanze di una determinata macchina. Quando si seleziona un componente, inoltre, il widget può mostrare all'operatore importanti informazioni statistiche o lo stato attuale del componente stesso. L'operatore è così in grado di reagire rapidamente a fronte di un eventuale errore che si verifi a sulla macchina e di risolvere la situazione prima che provochi un fermo.

www.br-automation.com

PERFECTION IN AUTOMATION
A MEMBER OF THE ABB GROUP

Nuovi MRCD tipo B da BENDER

Bender, azienda tedesca da 75 anni sul mercato come specialista della sicurezza per gli impianti elettrici, presenta la nuova serie di dispositivi differenziali di tipo B a toroide separato MRCDB300, conforme alla norma IEC 60947-2:2006 Allegato M. La serie comprende i toroidi CTBC con diametro passante da 20 mm fino a 210 mm, ciascuno abbinabile a diversi moduli di misura elettronici MRCDB30x con soglie d'intervento fi se o regolabili e sensibilità a tutte le componenti della corrente di guasto dalla continua fino ai 100 kHz.

I nuovi MRCDB300 sono associabili a dispositivi di sgancio degli interruttori e, grazie al tempo di intervento ridotto a meno di 20 ms, possono svolgere ogni tipo di funzione di protezione, alle persone (30 mA), agli impianti (30 mA ... 3 A) e contro il pericolo di incendio (300 mA con filt o in frequenza <=20 kHz).

Tutti i dispositivi MRCDB30x sono corredati di uscita seriale RS485 con protocollo di comunicazione Modbus RTU e Bender BMS, permettendo così un completo monitoraggio dello stato dell'impianto, indispensabile in un'ottica di manutenzione preventiva.

La serie MRCDB300 si affian a così ai ben noti Monitor di corrente differenziale multicanale LINETRAXX® RCMS460 secondo IEC 62020, completando l'offerta di sensori per il controllo degli impianti elettrici adatti a soddisfare le necessità dettate dal paradigma dell'Industria 4.0.

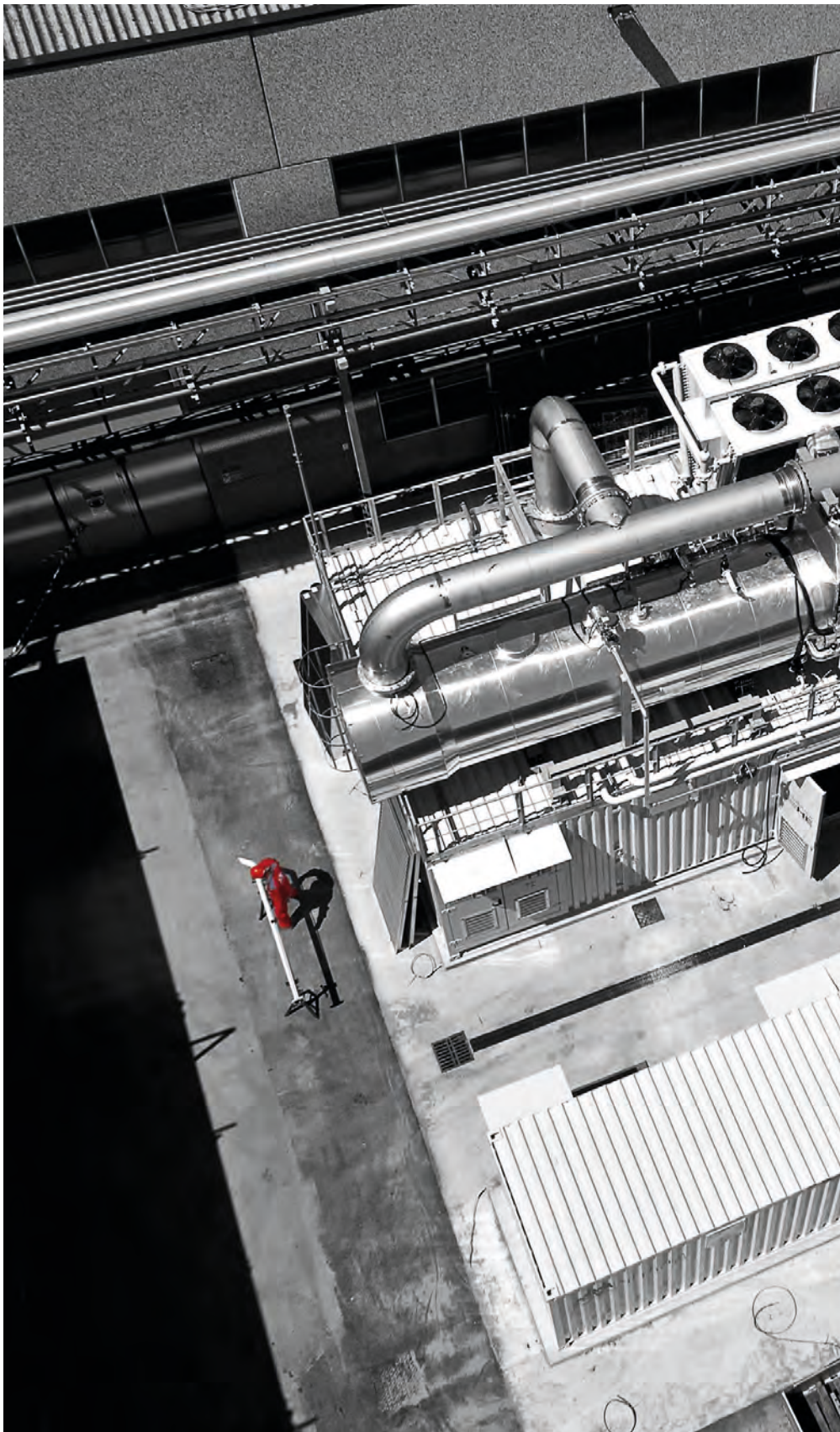
BENDER
The Power in Electrical Safety©

Visita:
www.bender-it.com

Martini & Rossi, il successo dello stabilimento di Pessione (To) passa anche dall'efficienza energetica con AB

E' di qualche giorno fa la notizia del boom di ricavi e di assunzioni nello storico stabilimento Martini & Rossi di Pessione, a pochi chilometri da Torino, uno dei maggiori punti di produzione al mondo del Gruppo Bacardi, di cui l'azienda piemontese fa parte da 25 anni.
Il successo di questo fio e all'occhiello italiano della multinazionale con sede a Bermuda non è solo dato dalla qualità della produzione e dall'alto livello di professionalità degli addetti, ma anche dalla politica riguardante l'efficienza energetica dello stabilimento stesso.
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, la Martini & Rossi ha deciso di sostituire due impianti di cogenerazione già attivi nello stabilimento di Pessione con un nuovo impianto di cogenerazione AB, azienda italiana leader in questo settore a livello internazionale, per la produzione di energia elettrica e termica (caldo e freddo).

L'azienda è da sempre votata al risparmio energetico e all'efficien amento degli impianti con un occhio di riguardo alla sostenibilità che parte dal ciclo produttivo delle materie prime fino al confezionamento del prodotto in scatola, passando per la riduzione dei consumi d'acqua fino alle strategie sul packaging per la riduzione degli scarti.



Per approfondire guarda
la case history su
www.cogenerationchannel.com

L'impianto AB della Linea ECOMAX® Natural Gas (ECOMAX® 9 NGS) ha una potenza elettrica di 1200kW e una potenza termica di ulteriori 1100 kW ottenuti dal recupero termico del motore per la produzione di acqua calda. Grazie all'impianto installato, attivo 3.500 ore/anno, si ha un ciclo produttivo che prevede l'utilizzo contemporaneo dell'energia elettrica (per tutti i macchinari di produzione e imbottigliamento), del vapore (per i processi di distillazione, fermentazione, disinfezione degli impianti e nel periodo invernale per il riscaldamento dei locali) e dell'acqua calda (destinata alle varie fasi di lavaggio sia di cantina che di imbottigliamento, nonché nei tunnel di riscaldamento delle linee di imbottigliamento spumante). La scelta di questo impianto permette di mantenere basse le emissioni di CO2 e di avere un risparmio sulla bolletta elettrica di circa 200mila euro e 1500MWh rispetto alla situazione precedente con due cogeneratori attivi.

Lo stabilimento quindi, grazie a questo impianto, è anche un gioiello "green" oltre ad essere uno dei principali siti di produzione al mondo del Gruppo Bacardi con 330 dipendenti, con una superficie di 161.000 mq in cui si confezionano 48 differenti prodotti tra Vermouth, Spumanti, liquori e (a partire dal 2017) anche 23 tipi di RUM BACARDI, con una produzione dello scorso anno si è attestata a circa 120 milioni di bottiglie dei prodotti storici e 40 milioni bottiglie di RUM BACARDI in aumento (quest'anno si conta di raggiungere i 200 milioni) e con spedizioni in partenza da qui verso oltre 100 paesi nel mondo.

"L'impianto installato, che ha sostituito due cogeneratori funzionanti da circa 20 anni, è stato dimensionato in base alla storicità dei nostri consumi permettendoci di avere ora un impianto sfruttato nella sua totalità, in quanto tutta l'energia elettrica e termica prodotta viene sfruttata dallo stabilimento – afferma l'Ing. Stefano Fava, addetto ai Servizi Tecnici dello stabilimento di Pessione. - Abbiamo scelto un partner come AB per la sua selezione componentistica di altissima qualità, la concorrenzialità dell'offerta economica, la certezza di un service efficien e e professionale e per la conoscenza del fornitore (in quanto uno degli impianti precedenti era AB). Defini ei la nostra esperienza positiva nella sua totalità".

AB

Fondata nel 1981 da Angelo Baronchelli, AB (www.gruppoab.com) è oggi il riferimento globale per i settori della cogenerazione e della valorizzazione energetica delle fonti rinnovabili, come il biogas e il biometano. AB progetta, realizza, installa e gestisce le migliori soluzioni impiantistiche sul mercato mondiale; l'intero processo produttivo si svolge direttamente nei nostri stabilimenti di Orzinuovi (BS), che rappresentano il più grande polo industriale del settore, dislocato su circa 40.000 mq di edifici collegati tra loro. Affidabilità e performance degli impianti sono garantite da una rete di service capillare, con oltre 250 tecnici specializzati che operano in tutto il mondo. Fino a oggi sono stati installati oltre 1.250 impianti di cogenerazione 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 900 unità. AB è oggi presente con filiali dirette in Europa, Russia, Nord America e Sud America.

www.gruppoab.com

Dove c'è energia, c'è AB

La COGENERAZIONE AB è sempre vincente.

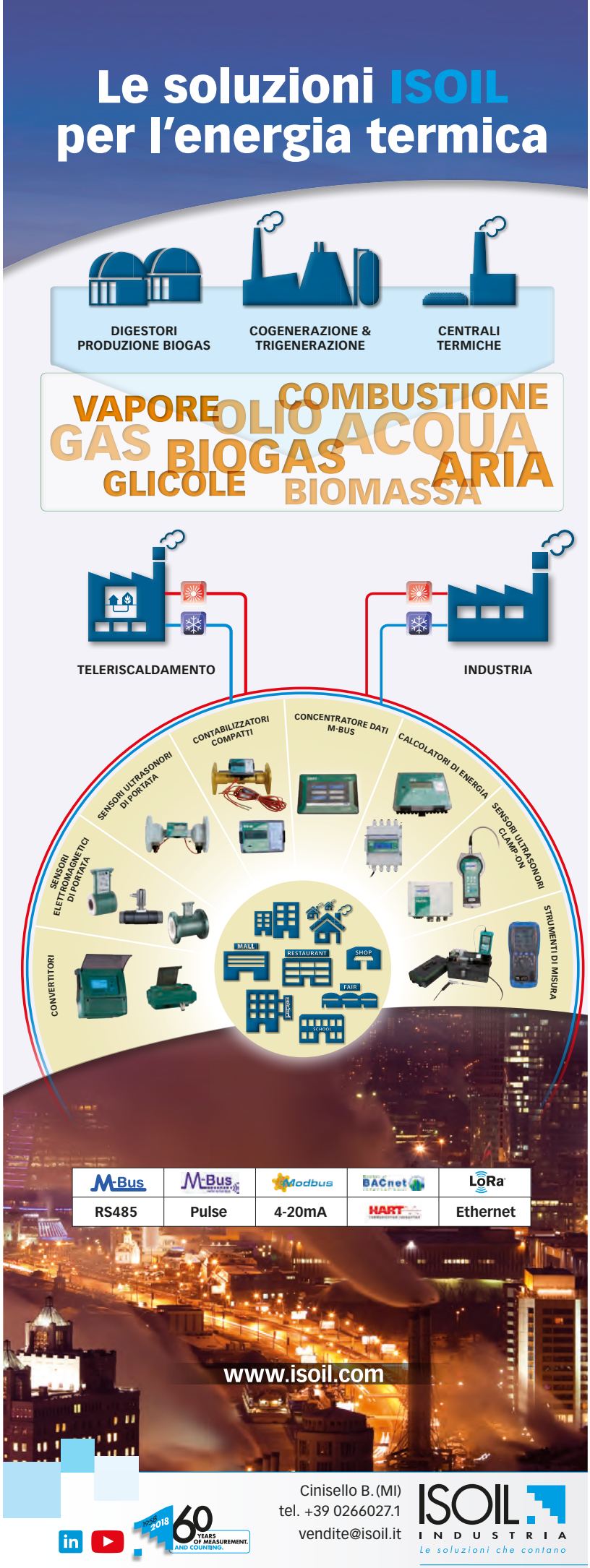
Nel settore beverage, ad esempio...

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

COGENERATION WORLD

www.gruppoab.com

Le soluzioni ISOIL per l'energia termica



Cinisello B. (MI)
tel. +39 0266027.1
vendite@isoil.it

ISOIL INDUSTRIA
Le soluzioni che contano

Misura a 360 gradi

ISOIL Industria, ha investito nello sviluppo di prodotti dedicati al settore energia realizzando un'intera gamma di strumenti per la misura e il controllo di portata, livello, pressione e per la contabilizzazione dell'energia offrendo così una risposta adeguata e completa per l'efficientamento energetico e il controllo delle emissioni ambientali.

In Isoil Industria è stata da tempo creata la divisione Isothermic, un team di persone dedicate e specializzate al mercato della misura dell'energia termica in grado di supportare la clientela per ogni specifi a esigenza.

Tra la gamma di prodotti disponibile spiccano i misuratori di portata elettromagnetici ISOMAG®, disponibili con certifi azione MID MI001 e MID MI004. All'interno della linea ISOMAG® la famiglia FLOWIZ® è particolare perché trattasi si misuratori alimentati a batteria dotati di data-logger interno e comunicazione wireless GPRS; anch'essi certifi ati MID MI001. Da tempo Isoil Industria fornisce anche il servizio di raccolta ed analisi dati attraverso il software WEB based ISOD@M™.

I misuratori MID della serie ISOMAG® sono disponibili sino al DN1000 con MI001 e sino DN400 con MI004. I convertitori della serie MV abbinati ai sensori permettono di avere a disposizione uscite sia analogiche (4-20mA) che digitali (impulsi) che protocolli (MODbus e HART).

La linea ISOFLUX™ è formata da una famiglia di misuratori di portata a ultrasuoni sia clamp on che con sonde interne. I misuratori con sonde fi se interne sono disponibili certifi ati MID MI004 sino al DN800. ISOFLUX™ è una gamma completa con sensori alimentati a batteria, sino a 12 anni di durata, o con alimentazione esterna e switch automatico per la registrazione di dati (ri-

scaldamento raffrescamento). Le versioni possono essere compatte o separate e i protocolli di comunicazione disponibili sono WMBus OMS, MBus, MODBus o BACnet

La serie ISONRG® è composta da una serie di calcolatori di energia compatibili con tutte le tipologie di misuratori di portata: turbina, Woltman, ultrasuoni ed elettromagnetici sia di produzione ISOIL Industria che non. Il certifi ato MID MI004 per il calcolo dell'energia termica dei prodotti ISONRG® ha la peculiarità di essere valido anche per acqua con glicole. La serie si impreziosirà a metà anno con il nuovo MV311 che, nascendo dall'esperienza pluriennale fatta con il calcolatore ML311, permetterà una maggiore fle sibilità, la possibilità di avere due protocolli di comunicazione (uno su linea ethernet), un real clock ed una memoria dati decisamente più capiente. Il concentratore dati MBus DMT con comunicazione GPRS completa la serie ISONRG®.

ISOIL Industria presenta un pacchetto completo di soluzioni, in grado di effettuare misure indipendentemente dal fluido vettore utilizzato, sia questo a base acqua (glicole, acqua-ammoniaca), olio diatermico, gas, aria o vapore. L'offerta comprende strumenti per la misura dell'energia termica, misuratori di portata volumetrici, a ultrasuoni ed elettromagnetici, contatori, contacalorie, concentratori di dati, soluzioni per HVAC & R, nonché strumenti di misura portatili o fi si per l'analisi della combustione, cercafughe e rilevatori gas, controlli e interruttori di livello, pressione.

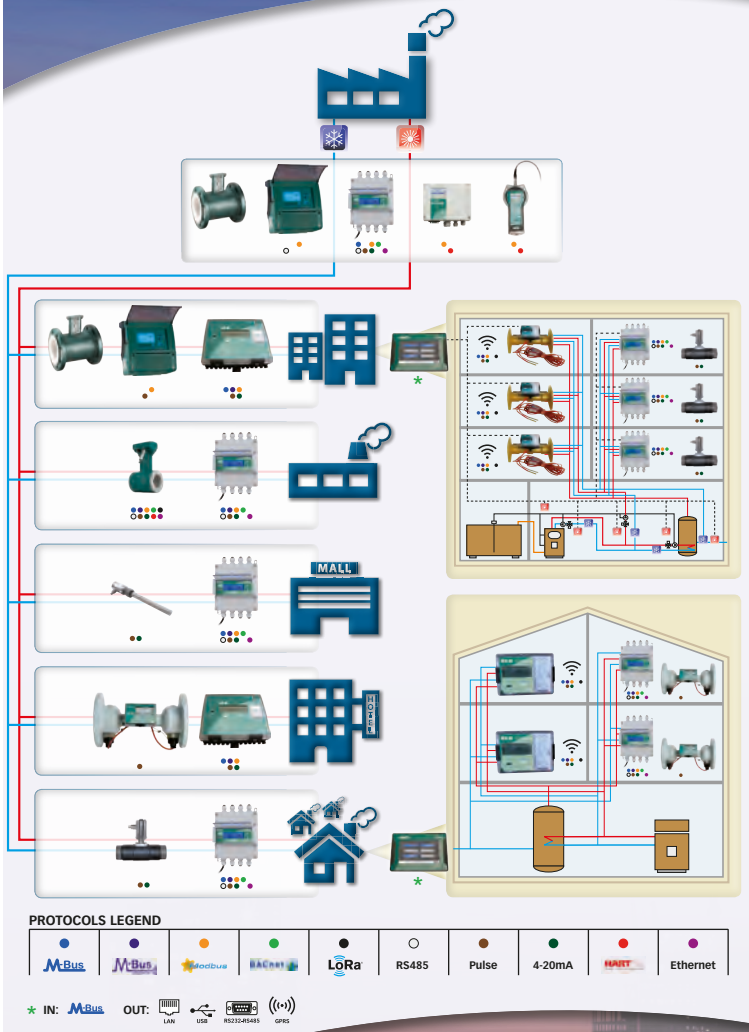
Gli strumenti proposti soddisfano le caratteristiche tecniche previste dalla MID, dalla CAR, dalla ISO50001 e dalle richieste per i TEE e soddisfano le necessità di chi si occupa di TLR, gestione calore e delle società energivore.

Nel centro di produzione di Isoil Industria spicca la divisione LIBRA, l'unico laboratorio in Italia accreditato per il rilascio dei certifi ati di taratura Accredia per la misura di portata per portate da 0,003 a 4000 litri/secondo.

ISOIL Industria è presente all'estero con propria sede commerciale a Hong Kong e produttiva, per il solo mercato locale, in Brasile.

www.isoil.it

The ISOIL solutions for thermal energy



› MI004 for heating and cooling ‹
› MI004 for Glycol ‹
› Minimum ΔT 1 °C certified ‹
› Multi protocol output ‹
› Range from DN15 up to DN3000 ‹
› W-Mbus available ‹
› Ethernet connection ‹

www.isoil.com

since 2018 60 YEARS OF MEASUREMENT AND COUNTING.

ISOIL INDUSTRIA SPA
Cinisello B. - Milano (Italy)
tel. +39 0266027.1
sales@isoil.it
www.isoil.com

ISOIL INDUSTRIA
The solutions that count

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 operati 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, Gran Bretagna, USA, Cina, 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**

ecovapor

Tutto un altro mondo

LA RIVOLUZIONE DEI SISTEMI DI GENERAZIONE DI VAPORE

-20%
CONSUMO ELETTRICO

-15%
CONSUMI COMBUSTIBILE

30 mg/kWh
EMISSIONI NOx

-30%
INGOMBRI

ICI CALDAIE

icicaldaie.com

combustibile annui fino al 22%;
- riduzione dei **consumi elettrici annui fino al 90%** grazie alla progettazione interna di sistemi integrati ed alla competenza nelle proposte di **revamping ed efficientamento** di centrali esistenti;
- emissioni di **NOx ← 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 preriscaldo dell'acqua di alimento;
- **economizzatore di secondo stadio condensante** per il preriscaldo 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 dei 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 certifi ati 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 fle sibilità in termini di produzione di generatori fuori standard interamente customizzati sulle specifiche esigenze del cliente". 🏛

Seguici su LinkedIn o su www.icicaldaie.com

Ci sta a cuore un futuro migliore.

Con un’energia resiliente ed efficiente grazie alla cogenerazione.

2G Italia Srl | info@2-g.it | www.2-g.it

avus di 2G: la scelta dell'industria alimentare

Le aziende che operano nel campo dell'industria alimentare sono fortemente energivore e utilizzano grandi quantità di vapore, acqua calda e fredda. Questo è il motivo principale per il quale la cogenerazione costituisce una soluzione ideale per efficien arne i processi produttivi.

Tra gli interventi possibili, l'installazione di un impianto di produzione locale di energia in assetto cogenerativo (elettricità e calore) o trigenerativo (elettricità, calore e freddo) è uno dei progetti a rientro più rapido degli investimenti, a patto che questo preveda una stretta integrazione con il ciclo produttivo dell'azienda.

Con lo sviluppo della tecnologia è oggi possibile la realizzazione di impianti di più piccola taglia e anche le aziende di piccole e medie dimensioni possono adottare la cogenerazione e trigenerazione ricorrendo a unità basate su motori endotermici a gas.
Il combustibile può essere sia biogas, prodotto dalla digestione anaerobica, che a gas naturale e i risparmi sono quantifi abili dal 30% al 40% con ritorno sull'investimento che va, solitamente, dai due ai quattro anni come payback.

Krombacher Brauerei, uno dei maggiori birrifici tedeschi, è una delle aziende operanti nel settore alimentare che ha optato per i prodotti di 2G. Installando una centrale elettrica avus 2000a, con generatore di media tensione e una potenza elettrica nominale di 2 MW ha acquisito la possibilità di ridurre notevolmente l'energia elettrica

DANGER

acquistata, mediante l'autoalimentazione del 25% fornendo, inoltre, energia termica di processo e di riscaldamento in modo ecologico.

"Nel settore alimentare stiamo crescendo gradualmente e già disponiamo di diverse referenze nei vari comparti dell'industria", dichiara Christian Manca, CEO di 2G Italia. "Nel mondo alimentare non ci fermiamo alla classica cogenerazione, in quanto nel settore food c'è da produrre il freddo, il vapore, implementare le nostre macchine nelle diverse linee di produzione".

Il cogeneratore avus è la soluzione di 2G specifi atamente pensata per le aziende con un elevato consumo di energia elettrica (superiore a 500 kW) utilizzato in grandi progetti industriali. È per questo motivo che aziende come Reinert, produttore di insaccati e salumi, salsicce e prodotti di macelleria di alta qualità, venduti in tutta Europa e Lactoprot, uno dei principali produttori al mondo di caseina proveniente dal latte crudo, hanno installato versioni di questo prodotto.

Reinert ha installato un cogeneratore del tipo avus 1500b a gas naturale, che fornisce 1.487 kW di energia elettrica e 1.484 kW di potenza termica. avus 1500b, la potente centrale di 2G caratterizzata da una conduzione efficien e e a lunga durata, ha consentito all'azienda un completo rientro dell'investimento dopo soli 2 anni e mezzo dalla messa in funzione.
Grazie al motore avus 1500b che è stato installato anche presso Lactoprot, in combinazione con un refrigeratore ad assorbimento con una potenza frigorifera di 450 kW e un generatore di vapore, il fabbisogno dell'impianto di produzione è completamente soddisfatto.

"Abbiamo sviluppato numerose esperienze su mercati primari, come ad esempio Germania e Stati Uniti, ma stiamo ottenendo riconoscimenti sempre più importanti anche dal settore alimentare italiano, che offre certamente molte opportunità", conclude Manca.

www.2-g.com

CONVEYORS

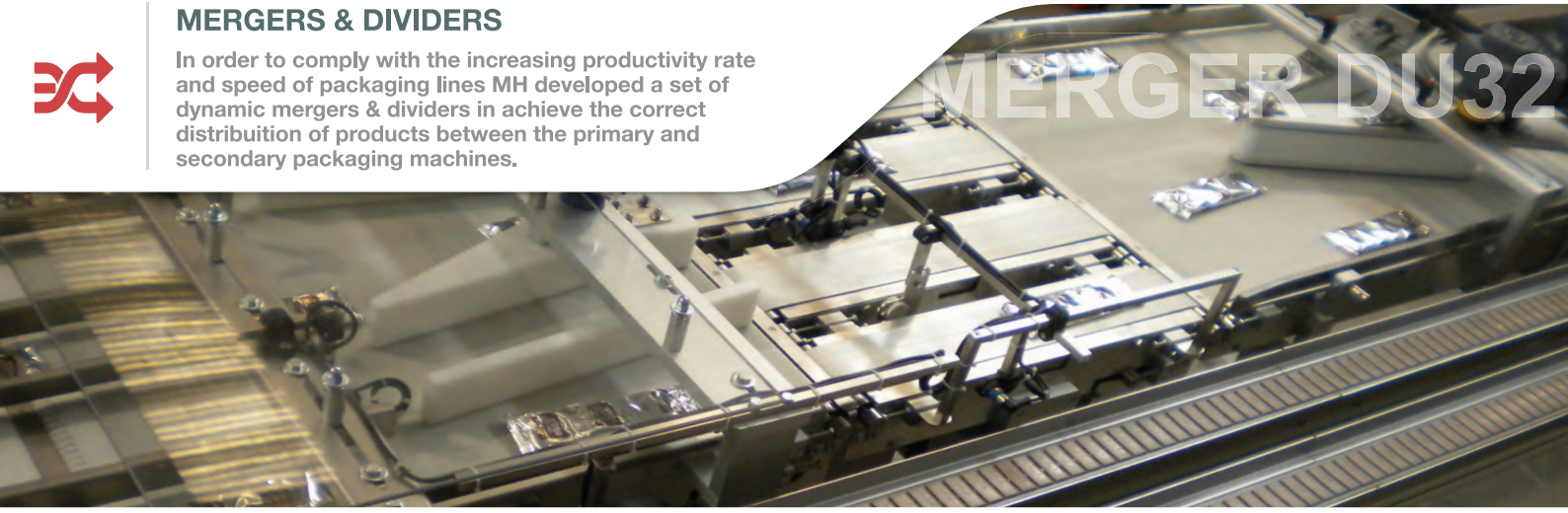
MH is an Italian Company with 30 years of experience in engineering and building conveyor lines for food packaging. It's product portfolio goes from conveyors for machine connection, elevators, mergers and whatever accessory may be needed to realize a turnkey plant.

BUFFERING SYSTEMS

MH is specialized in buffering solutions LIFO zero pressure both with single or double spiral for packaged product or FIFO with multiple belt for the naked one.

MERGERS & DIVIDERS

In order to comply with the increasing productivity rate and speed of packaging lines MH developed a set of dynamic mergers & dividers in achieve the correct distribuition of products between the primary and secondary packaging machines.



M.H. Material Handling SpA
Via G. Di Vittorio, 3 - 20826 Misinto MB - ITALIA
Tel. (+39) 0296720176
Fax (+39) 0296720215

info@mhmaterialhandling.com
www.mhmaterialhandling.com
YouTube Channel: MaterialHandlingITA
Direct Contact: sales@mhmaterialhandling.com

Table Top o Catena modulare?

Elementi di scelta consapevole dei nastri trasporatori, estratto dalla campagna #ConveyorU di M.H. Material Handling Spa

I nastri trasportatori con catena Table Top sono stati per molti anni la prima scelta per chiunque volesse realizzare percorsi misti di rettilinei e curve, riducendo il numero di motorizzazioni rispetto a quelle che si sarebbero rese necessarie per ottenere lo stesso percorso con trasportatori a tappeto o rulliere.

Negli ultimi vent'anni sono stati spesso affian ati, talvolta soppiantati, dai trasportatori con catena modulare. Allo stato attuale persiste una certa confusione nei criteri che portino a scegliere una soluzione rispetto all'altra.

Per MH entrambe le soluzioni sono valide e meritano di essere prese in considerazione, a patto di scegliere in base ai giusti criteri, ecco perché in occasione della campagna informativa social #ConveyorU, l'azienda ha dedicato specifici contenuti che aiutino i project manager a prendere delle decisioni consapevoli.

I punti in comune tra le due soluzioni sono la possibilità di fare percorsi curvilinei e rettlinei sullo stesso nastro trasportatore e la semplicità di manutenzione rispetto ad altre tecnologie di convogliamento, ma per il resto le divergenze sono piuttosto significative.

I Table Top sono costituiti da maglie di plastica (principalmente POM) collegate tra loro tramite un perno (generalmente metallico).

MATERIAL
HANDLING

Questa soluzione garantisce un carico massimo di trazione estremamente elevato, che a sua volta comporta alcuni benefici: permette il trasporto di carichi relativamente pesanti e permette la realizzazione di nastri anche molto lunghi, utilizzando un solo motore elettrico.

Per contro il passo tra le maglie è abbastanza grande e questo comporta maggiori diametri di avvolgimento e maggiore rumore a parità di velocità

L'accoppiamento tra le maglie e il perno consente raggi di curvatura contenuti rispetto alla larghezza della catena, cosa particolarmente vantaggiosa in termini di ottimizzazione degli spazi a layout, per contro raggi di curvatura stretti vogliono dire maglie della catena che si aprono di più in curva e quindi una superficie di appoggio meno continua e regolare, che può creare problemi di stabilità al prodotto e maggior presenza di punti di rischio residuo in termini di sicurezza per gli operatori.

Le catene a maglia modulare sono realizzate anch'esse in materiali plastici, a differenza delle catene a tapparella, esse sono tenute insieme da un perno, pure in plastica che corre lungo tutta la larghezza del nastro, permettendo di creare superfici di scorrimento più ampie.

La gamma dei materiali è molto più vasta, in particolare il Polipropilene le rende ideali per le applicazioni con il prodotto alimentare non confezionato, perché particolarmente resistente all'aggressione da parte delle sostanze detergenti ed antibatteriche che vengono usate nei lavaggi.

Ovviamente lo scotto da pagare è una resistenza meccanica inferiore per questo tipo di catene.

Il passo tra le maglie riesce a essere molto piccolo, un pollice o anche meno per le catene curvilinee, si ottengono quindi superfic molto regolari, con aperture piccole anche se l'area aperta media resta superiore (utile per permettere lo sfogo di briciole), cosa che signifi a grande stabilità e ridotte contestazioni sulla sicurezza. Anche il diametro di avvolgimento risulta più piccolo, avvantaggiando questa soluzione per i prodotti di piccola dimensione.

www.mhmaterialhandling.com

Messe Stuttgart
Ares Fuarcılık

IBAKTECH

ISTANBUL EXHIBITION CENTER CNR EXPO

13TH INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR BAKERY, PATISSERIE MACHINERY, ICE CREAM, CHOCOLATE AND TECHNOLOGIES

26-29 MARCH 2020

www.ibaktech.com

Supported by:

KOSGEB

TAŞPAKON

GIDABİL
Gıda Bileşenleri ve Geliştiricileri Sanayicileri Derneği

EKMADER

"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"

IEG: SIGEP valorizza l'eccellenza del dolciario

E' iniziato il conto alla rovescia per la prossima edizione della fie a Brau-Beviale: dal 12 al 14 novembre 2019 Norimberga tornerà ad essere il cuore dell'industria internazionale delle bevande.

Il salone internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panifi azione artigianali e Caffé di Italian Exhibition Group esalta la qualità del business e attira aziende leader e professionisti da tutto il mondo.

Dal 18 al 22 gennaio 2020 tornano i grandi eventi come la Coppa del Mondo di Gelateria, The Star of Sugar e i Campionati Italiani di Pasticceria.
E in contemporanea A.B. Tech expo
Le eccellenze del dolciario hanno un comune moltiplicatore: SIGEP. Il salone internazionale leader del foodservice dolce di Italian Exhibition Group continua ad affina e la qualità della sua offerta e ad offrire un panorama sempre più completo per gli operatori delle 5 filie e rappresentate: gelato, pasticceria, panifi azioni artigianali, cioccolato e caffè, con l'arricchimento, per il 2020, dato dalla contemporaneità con la 6° edizione di A.B. Tech Expo, il Salone delle tecnologie e prodotti per la panifi azione, pasticceria e dolciario.
L'appuntamento, dal 18 al 22 gennaio prossimi al quartiere fieri tico di Rimini, giunge alla sua 41° edizione e offre contenuti di business internazionale e di alta formazione, uniti ai più grandi eventi mondiali con i principali maestri del dolciario a confronto.
Per il settore GELATO sono già al lavoro le squadre nazionali che si

affronteranno alla 9a Coppa del Mondo di Gelateria, la più importante competizione dedicata al gelato artigianale: 12 team formati da grandi professionisti provenienti da Messico, Singapore, Malesia, Giappone, Germania, Italia, Francia, Spagna, Polonia, Argentina, Colombia e Ungheria che si sono affinati nel corso di dure selezioni svoltesi nei diversi continenti. In palio la sfida fina e nella prestigiosa cornice della Gelato Arena, posizionata sotto la cupola della Hall Sud, punto centrale e nevralgico del quartiere fieri tico di Rimini. Per sostenere il lungo lavoro di preparazione delle proprie squadre, Italia e Francia, le due nazionali che ad oggi contano maggiori vittorie, hanno dato vita ai primi due club "Coppa del Mondo di Gelateria", contributi importanti in termini di cultura, saper fare ed esperienza, formati da protagonisti di primo livello del settore che daranno una marcia in più ai concorrenti delle rispettive squadre.

Per il settore PASTICCERIA, in attesa dei Mondiali Juniores e Femminile che SIGEP ospiterà nel 2021, sempre a seguito di selezioni in più continenti, la Pastry Arena (pad. B5) vedrà nella giornata di sabato 18 gennaio il gradito ritorno di The Star of Sugar, competizione unica e spettacolare che prevede la realizzazione di splendide sculture in zucchero, con la novità 2020 della prova del 'dolce da viaggio'. Ma le competizioni di pasticceria a SIGEP non finis ono qui e vedranno anche i Campionati Italiani Seniores (domenica e lunedì) e Juniores (martedì), oltre a SIGEP Giovani (mercoledì), gara d'eccellenza per le scuole professionali. Nella Coffee Arena (pad. D1) si svolgeranno i sette Campionati Italiani Baristi, valevoli per l'accesso ai mondiali del prestigioso World Coffee Events: CIBC - Campionato Italiano Baristi, CILA - Campionato Italiano Latte Art, CIGS - Campionato Italiano di Coffee in Good Spirits, Campionato Italiano Brewers Cup, Campionato Italiano Cup Tasters, Campionato Italiano Ibrik e Campionato Italiano Coffee Roasting. E nell'anno di A.B. Tech Expo non poteva certo mancare un'area per le competizioni della panifi azione: la Bakery Arena (pad. D4) che ospiterà "Bread in the City", il concorso internazionale dedicato all'arte bianca.

Un SIGEP ricco di appuntamenti formativi e grande occasione di arricchimento professionale, dunque, ma soprattutto luogo di business e crescita internazionale per le aziende del comparto. Basti pensare che il quartiere fieri tico è già sold out e pronto ad offrire ai visitatori il meglio della produzione mondiale. Tra business, innovazione e internazionalità, una piattaforma dove valorizzare le eccellenze e dare concreta rappresentatività a tutta la filie a del foodservice dolce.

www.sigep.it

Gelato | Pastry | Chocolate | Bakery | Coffee

ufi Approved Event

Sigep

41° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria,
Panificazione Artigianali
e Caffè

Gambarini&Muti

THE SWEETEST BUSINESS EXPERIENCE

18-22
01. 2020
Fiera di
RIMINI

www.sigep.it

IN COLLABORAZIONE CON

Ministero dello Sviluppo Economico

ITA ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

IN CONTEMPORANEA CON

ABtech expo ARTE BIANCA E TECNOLOGIE
6° SALONE INTERNAZIONALE DELLE TECNOLOGIE
E PRODOTTI PER LA PANIFICAZIONE, PASTICCERIA E DOLCIARIO

ORGANIZZATO DA

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

Per qualsiasi informazione e richiesta di VIP CARD gratuite, rivolgetevi a: helpdeskrn@iegexpo.it

BrauBeviale 2019: mix perfetto tra espositori internazionali e ricco programma collaterale

E' iniziato il conto alla rovescia per la prossima edizione della fie a BrauBeviale: dal 12 al 14 novembre 2019 Norimberga tornerà ad essere il cuore dell'industria internazionale delle bevande.

Circa 1.100 espositori si sono dati appuntamento a quello che quest'anno è, a livello mondiale, il salone più importante dedicato a materie prime, tecnologie e marketing per il mondo delle bevande. Sugli stand si troveranno soluzioni per tutti i comparti del beverage: birra, sidro, alcolici, spumante, vino, acqua, succhi, bevande analcoliche e latticini liquidi. Sul sito ufficia e della manifestazione è possibile scaricare la lista delle aziende espositrici, visionare in anteprima le novità che presenteranno e richiedere un appuntamento, per trarre il massimo profit o dalla propria visita.

BrauBeviale però è conosciuta non solo per l'offerta merceologica eccellente, ma anche per il ricco programma collaterale, che rispecchia la varietà del mondo beverage.

Per i birrifici imperdibili saranno il 7° European MicroBrew Symposium e la visita alle aree tematiche Artisan and Craft Beer Equipment e brau@home.

Naturalmente sarà assegnato di nuovo anche l'European Beer Star che, sin dal suo anno di nascita nel 2004, vanta la propria patria fier - stica proprio alla BrauBeviale.

BrauBeviale2019

Nuremberg, Germany | 12–14 November

Nella Craft Drinks Area, sotto la guida di esperti indipendenti, si svolgeranno degustazioni di birra e altre specialità nel campo delle bevande.

In un totale di otto bar a tema il pubblico potrà sperimentare una varietà inimmaginabile di gusti: cinque bar dedicati alla birra nei quali si potranno provare specialità provenienti da vari paesi, birre analcoliche e birre a ridotto contenuto di alcol; un bar dedicato agli alcolici; un bar dedicato all'acqua e alle bevande analcoliche innovative, così come un bar nel quale gli interessati potranno scoprire quale ruolo centrale giochino la qualità e il tipo di bicchiere per la percezione sensoriale.

Oltre a ciò nel Forum BrauBeviale si terranno conferenze, presentazioni e tavole rotonde su temi del futuro dell'industria delle bevande.

Gli argomenti saranno davvero vari e spazieranno dal deposito per i vuoti nel settore birra, al confronto tra acqua minerale e acqua del rubinetto, alla presentazione di modelli imprenditoriali e di marketing di successo, alla digitalizzazione e automazione fino ad arrivare al cambiamento climatico e alla gestione del personale come chiave del successo aziendale.

BrauBeviale sarà anche il teatro di importanti premiazioni come il World BEVERAGE Innovation Award di FoodBev Media, che premia ancora una volta idee eccellenti e inedite in 25 categorie che coprono tutti gli aspetti dell'industria delle bevande.

Per ottenere il proprio biglietto di ingresso gratuito a BrauBeviale è possibile scrivere a NürnbergMesse Italia Srl, la filia e italiana della Fiera di Norimberga.

Per ulteriori informazioni:
www.braubeviale.de/en

braubeviale.de

Member of the Beviale Family

Ottimi contatti.

Ottimi affari.

IN DIALOGO CON IL FUTURO

Alla BrauBeviale oltre 1.000 espositori e più di 40.000 visitatori professionali perseguono esattamente un obiettivo: far progredire in maniera decisiva il futuro della produzione delle bevande così da commercializzare prodotti migliori grazie a nuove soluzioni.

Vi incuriosisce? Per saperne di più:
braubeviale.de/next

NÜRNBERG MESSE

BrauBeviale2019

Norimberga, Germania | 12–14 novembre

WOP DUBAI 2019

INTERNATIONAL PERISHABLES EXPO MIDDLE EAST

CONNECTING FRESH BUSINESS

NOVEMBER

12 - 13 - 14

2019

DUBAI WORLD TRADE CENTRE

Register your interest at

WWW.WOP-DUBAI.COM

An event organized by:

planetfair

MESSE ESSEN

Venue partner:

مركز دبي التجاري العالمي
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

PRIVATE LABEL & LICENSING MIDDLE EAST

معرض العلامات التجارية الخاصة والترخيص في الشرق الأوسط

29-31 OCT 2019

DUBAI WORLD TRADE CENTRE

THE Gulfood PORTFOLIO IS EXPANDING

MENA'S ONLY PRIVATE LABEL AND LICENSING EVENT

Take
advantage of established expertise, infrastructure and quality control through contract manufacturing

Discuss
your private label requirements with both local and overseas manufacturers to optimize on cost, quality and turnaround

Explore
all levels of 3rd party production, from ready-made to fully bespoke

Increase
demand for your products and services through brand licensing

CATEGORIES

- Cosmetics, Personal Care & Household
- Food: Fresh, dry, frozen, Ready-to-Eat, organic & Specialty
- Beverages: Tea, Dairy, Coffee, Water & Juices
- Sports, Entertainment & Lifestyle Licensing

Get Free Entry to the Exhibition, Conference and Meetings Programme

Register Now

www.prime-expo.com/RegNow

A new event by: Gulfood

Organised by: Dubai World Trade Centre

Powerful Co-location with: GULFOOD MANUFACTURING

Category Sponsor – Licensing: CN Cartoon Network

Retail Excellence Partner: Carrefour

Gold Sponsor: flavourtech

Packaging Masterclass Partner: Tetra Pak

Official Knowledge Partner: nielsen

Official Publisher: ITP Customer

Official Saudi Arabia Partner: Eye Of Riyadh

Official Media Partner: Caterer, Hotel News ME, Food Business, Entrepreneur, logistics, HotelierMiddleEast.com

Supporting Media Partner: Food Processing

Official Airline Partner: Emirates

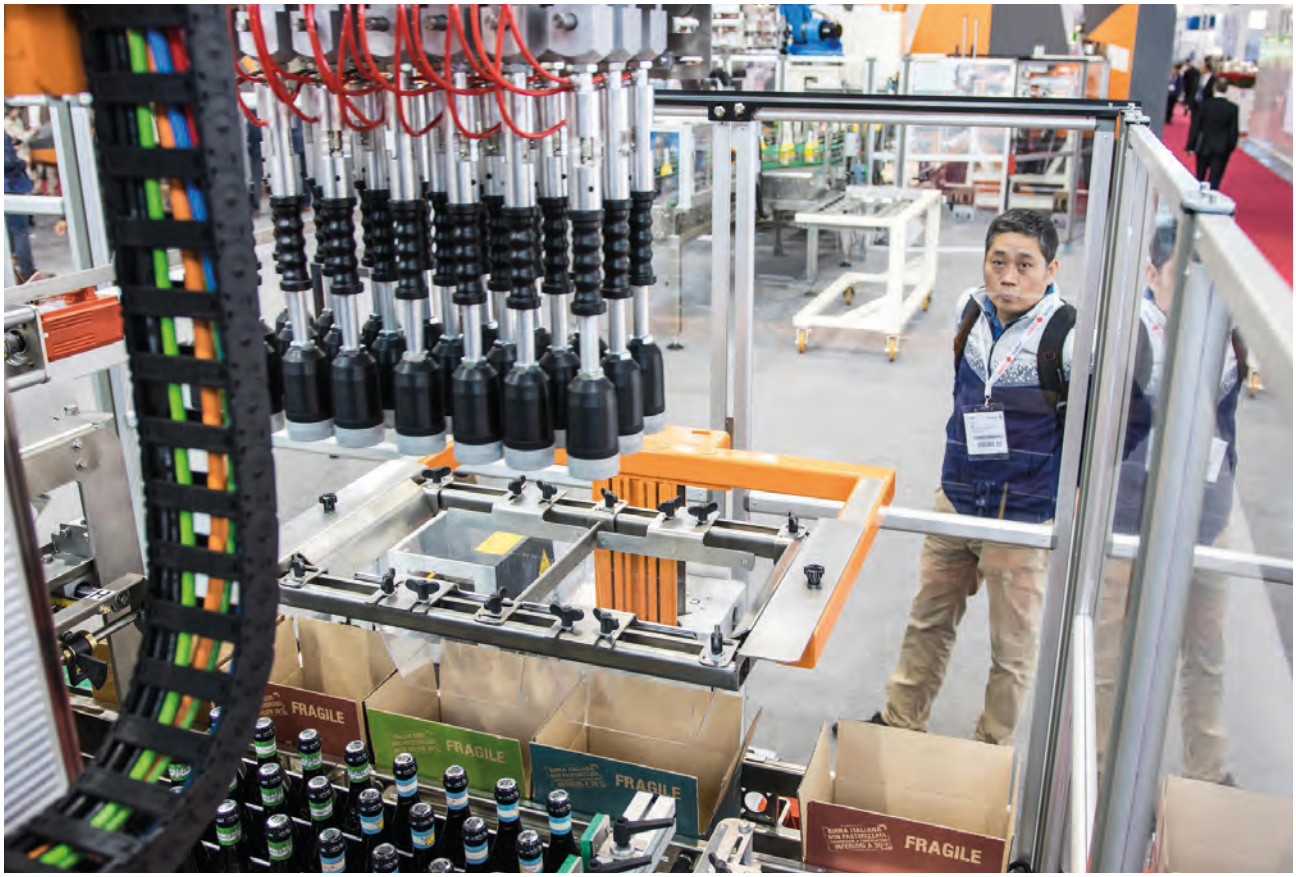
Official Courier Handler: DHL

Tecnologia e vino. A SIMEI 2019 architettura, design e packaging sposano la tecnologia

La 28esima edizione di SIMEI, il salone leader a livello internazionale nel comparto delle tecnologie per l'enologia e l'imbottigliamento, si terrà dal 19 al 22 Novembre 2019 a Fiera Milano.

A pochi mesi dalla sua apertura, la prossima edizione si preannuncia ancora più innovativa, globale e trasversale. Oltre all'eccellenza tecnologica, che resta il cuore della fie a biennale è stato rivisto l'impianto generale della manifestazione che si apre a nuovi settori produttivi del "liquid food" vicini al vino e introduce tematiche di eccezionale attualità come l'architettura e il design legandoli al settore. Sarà, inoltre, un'edizione ancora più internazionale: grazie infatti ad una vasta operazione di incoming di operatori e produttori provenienti dai cinque continenti, a nuove partnership con le associazioni di categoria e importanti istituzioni quali Ministero dello Sviluppo Economico, ICE-Agenzia, SIMEST e Fiera Milano, SIMEI conferma la sua leadership diventando un tavolo di confronto mondiale.

Forti prospettive di crescita in termini di presenze internazionali, con già confermati oltre 150 delegati da tutto il mondo, ed eccezionali novità in termini di eventi e convegni caratterizzano questa edizione che lancia una nuova sfida al settore, allargandosi ad aree complementari a quelle del mondo del vino e affrontando, con esperti internazionali, tematiche trasversali che abbracciano il visual design, l'architettura e la sostenibilità.



Sei i temi principali del programma convegnistico, che quest'anno proietta SIMEI oltre la dimensione espositiva per diventare sempre di più uno spazio d'incontro e confronto, aprendosi ad un dialogo internazionale di reciproco scambio tra gli operatori del settore vitivinicolo, gli esperti di nuove tendenze e le aziende produttrici di macchine e prodotti per l'enologia e il beverage. "Il ruolo dell'architettura nel progetto e nel marketing di una cantina" aprirà la serie di convegni: a condurlo uno dei più celebri architetti mondiali, Olivier Chadebost, che indagherà su come è cambiato, ma soprattutto, come può cambiare il rapporto tra architettura e cantine, che pur mantenendo la loro utilità e funzionalità come base non devono trascurare il fattore bellezza e rappresentare l'identità e l'unione tra la terra e l'uomo.

Un altro tema d'avanguardia sarà coordinato dal master of WINE Justin Knock e da Andrea Lonardi, direttore operativo della Bertani: con "Le nuove frontiere dell'utilizzo del legno nella produzione e affin - mento dei vini" si analizzerà l'evoluzione dell'uso del legno (botti e barriques) nel vino negli ultimi 30 anni.

Novità assoluta 2019 sarà anche la prima convention mondiale delle Donne del Vino.

"Vestire gli oli extra-vergini di oliva per essere vincenti sul mercato" a cura di Luigi Caricato e Juan A. Peñamil, approfondirà, in un confronto tra Italia e Spagna, l'importanza del packaging nel mondo dell'olio per esprimere al meglio la sua pregevolezza, con focus su contenitori, tessuto, finezza stilistica e etichette, tappi, versatori e imballaggio.

Per la prima volta, inoltre, approda a SIMEI la SPIRITS VALLEY, la "Silicon Valley" dei distillati: una delegazione proveniente dalla valle del fiume Charente in Francia offrirà, in un convegno dedicato, una panoramica della più importante tradizione produttiva e culturale del "saper fare" legata all'eccellenza nell'industria dei distillati. "Bollicine e cambio climatico: spumanti cava e champagne nella sfida del riscaldamento globale" sarà il tema che verrà affrontato nel panel curato da Nicola Tinelli di Unione Italiana Vini. Tra gli immancabili appuntamenti 2019 anche la tradizionale proclamazione dei vincitori dell'"Innovation Challenge", il concorso che valorizza e premia le migliori innovazioni di prodotti o processi presentati dalle imprese espositrici di SIMEI, che quest'anno si arricchisce della collaborazione di Vinidea. E proprio a ENOFORUM, il maggiore congresso tecnico-scientifi o d'Europa per il settore vitivinicolo, organizzato da Vinidea, verrà dato uno spazio importante all'interno di SIMEI con un evento che fornirà una sintesi delle acquisizioni scientifiche più applicabili e delle innovazioni tecnologiche di maggiore impatto per il settore.

www.simei.it

GULFOOD MANUFACTURING

29-31 Oct 2019

DUBAI WORLD TRADE CENTRE

FUTURE IN FOCUS

Discover innovative solutions shaping global food & beverage production

REGISTER YOUR INTEREST

gulfoodmanufacturing.com

Organised by مركز دبي التجاري العالمي DUBAI WORLD TRADE CENTRE

Powered by Gulfood

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

Strategic Partner UAE Food & Beverage Manufacturers

Official Airline Partner Emirates

Official Courier Handler DHL

Official Publisher ITP CUSTOMER

2019

SIGEP
19-23/01/2019
RIMINI
Fiera della gelateria, pasticceria e panifi azione 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.

ENOLIEXPO
22-23/02/2019
BARI
Fiera dei vini e distillati.

INTERSICOP
23-26/02/2019
MADRID
Salone di panetteria, pasticceri.

ENOMAQ
26/02-01/03/2019
SARAGOZZA
Fiera del vino e dell'olio.

GASTROPAN
28-30/03/2019
ARAD
Fiera della pasticceria e panifi azione.

AFRICA FOOD MANUFACTURING
07-09/04/2019
CAIRO
Fiera della tecnologia per imballaggio e l'industria alimentare.

VINITALY
07-10/04/2019
VERONA
Salone internazionale dei vini e distillati.

POWTECH
9-11/4/2019
NORIMBERGA
Fiera sulla lavorazione di prodotti in polvere.

CIBUS CONNECT
10-11/04/2019
PARMA
Fiera del prodotto alimentare.

mcTER ALIMENTARE
18/04/2019
MILANO
Mostra sull'efficienza energetica.

IFFA
04-09/05/2019
FRANCOFORTE
Fiera sulle tecnologie per l'industria della carne.

TUTTOFOOD
06-09/05/2019
MILANO
Fiera del B2B dedicata al food&beverage.

MACFRUT
08-10/05/2019
RIMINI
Fiera di macchinari e impianti per l'industria ortofrutticola.

mcTER
9/05/2019
ROMA
Mostra sull'efficienza energetica.

PULIRE
21-23/05/2019
VERONA
Fiera della pulizia professionale.

SPS/IPC DRIVES/ ITALIA
28-30/05/2019
PARMA
Fiera per l'automazione industriale.

mcTER COGENERAZIONE
27/06/2019
MILANO
Applicazioni di cogenerazione.

SNACKEX
27-28/06/2019
BARCELLONA
Fiera internazionale dello snack salato.

FISPAL
25-28/06/2018
SAN PAOLO
Fiera su tecnologie e prodotti per l'imballaggio.

IBIE
08-11/09/2019
LAS VEGAS
Fiera sulle tecnologie per la panifi azione e la pasticceria.

FACHPACK
24-26/09/2019
NORIMBERGA
Fiera per l'industria del confezionamento.

ANUGA
05-09/10/2019
COLONIA
Fiera internazionale sul food&beverage.

2019-2020

RESTAURANTS, CAFÉS AND LOUNGES
07-08/10/2019
RODA AL BUSTAN (DUBAI)
Evento di ristoranti, bar e lounge.

4P EAST MED
15-18/10/2019
BEIRUT
Fiera per l'imballaggio, la stampa.

HOST
18-22/10/2019
MILANO
Fiera sulla panifi azione e il mondo dell'ospitalità.

CIBUSTEC
22-25/10/2019
PARMA
Fiera delle tecnologie alimentare, dal confezionamento alla logistica.

SAVE
23-24/10/2019
VERONA
Soluzioni e applicazioni verticali diautomazione, strumentazione, sensori.

BRAU BEVIALE
12-14/11/2019
NORIMBERGA
Fiera sulle tecnologie, logistica per la produzione di birra e bevande.

SIMEI
19-22/11/2019
MILANO
Tecnologie per l'industriav dell'imbottigliamento.

SPS
26-28/11/2019
NORIMBERGA
Fiera per l'automazione industriale.

MAROCCO FOODEXPO
06-08/12/2019
CASABLANCA
Fiera di prodotti alimentari, ospitalità e tecnologie.

SIEMA MAROCCO EXPO
06-08/12/2019
CASABLANCA
Fiera di prodotti alimentari, lavorazione, imballaggio e macchinari.

SIGEP
18-22/01/2020
RIMINI
Fiera della gelateria, pasticceria e panifi azione artigianali.

PROSWEETS
02-05/02/2020
COLONIA
Fiera per l'industria dolciaria.

FRUIT LOGISTICA
05-07/02/2020
BERLINO
Fiera di frutta e verdura.

INTERPACK
07-13/05/2020
DÜSSELDORF
Fiera sull'iimballaggio, confezionamento, panifi azione, pasticceria.

CIBUS
11-14/05/2020
PARMA
Salone del prodotto alimentare.

SPS/IPC DRIVES/ ITALIA
26-28/05/2020
PARMA
Fiera per l'automazione industriale.

FISPAL
16-19/06/2020
SAN PAOLO
Fiera su tecnologie e prodotti per l'imballaggio.

LATINPACK
12-14/08/2020
SANTIAGO CHILE (CHILE)
Salone internazionale dell'imballaggio.

SIAL
18-22/10/2020
PARIGI
Fiera internazionale sul prodotto alimentare.

ALL4PACK
23-26/11/2020
PARIGI
Salone internazionale dell'imballaggio.

ANUGA FOODTEC
23-26/03/2021
COLONIA
Fiera delle tecnologie alimentari e delle bevande

IBA
24-28/10/2021
MONACO
Fiera sulle tecnologie per la panifi azione e la pasticceria.

MEDIO ORIENTE 2019-2020

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.

PROPAK VIETNAM
19-21/03/2019
SAIGON
Fiera internazionale dell'imballaggio.

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 panifi azione e la pasticceria.

PROPAK ASIA
12-15/06/2019
BANGKOK
Fiera internazionale dell'imballaggio.

IRAN FOOD+BEV TEC
18-21/06/2019
TEHRAN
Fiera alimentare, bevande e tecnologie per il confezionamento.

GULFOOD MANUFACTURING
29-31/10/2019
DUBAI
Fiera di macchine e impianti per l'industria del packaging e del food&beverage.

HOSPITALITY QATAR
12-14/11/2019
DOHA
Fiera dell'Ospitalità e HORECA.

PACPROCESS
09-11/12/2019
NEW DELHI
Fiera internazionale dell'imballaggio.

WOP DUBAI
12-14/11/2019
DUBAI
Evento dedicato all'industria dei prodotti freschi.

FOOD PEX
12-14/12/2019
NEW DELHI
Fiera internazionale dell'imballaggio.

GULFOOD
16-20/02/2020
DUBAI
Fiera sull'ospitalità, prodotti alimentari.

GULFHOST
06-08/04/2020
DUBAI
La nuova casa dell'ospitalità per il Medio Oriente, l'Africa e l'Asia.

IRAN FOOD+BEV TEC
15-18/06/2020
TEHRAN
Fiera alimentare, bevande e tecnologie per il confezionamento.

RUSSIA-CINA

UPAKOVKA-UPAK ITALIA
29/01-01/02/2019
MOSCA
Fiera delle macchine per imballaggio.

BEVIALE MOSCOW
19-21/02/2019
MOSCA
Fiera internazionale per l'industria delle baìevande.

MODERN BAKERY
12-15/03/2019
MOSCA
Fiere delle attrezzature per la panetteria e degli ingredienti alimentari.

BAKERY CHINA
06-09/05/2019
SHANGHAI
Fiera per l'industria della panifi azione e della pasticceria.

INPRODMASH
10-12/09/2019
KIEV
Fiera delle macchine per imballaggio.

AGROPRODMASH
07-11/10/2019
MOSCA
Salone Intern. dei macchinari e delle attrezzature per il settore agroindustriale.

UPAKOVKA
28-31/01/2020
MOSCA
Fiera delle macchine per imballaggio.

MODERN BAKERY
17-20/03/2020
MOSCA
Fiere delle attrezzature per la panetteria e degli ingredienti alimentari.

BEVIALE MOSCOW
24-26/03/2020
MOSCA
Fiera internazionale per l'industria delle baìevande.

ABBIAMO OSPITATO

2G ITALIA SRL
273/276
Via della Tecnica, 7
37030 Vago di Lavagno - VR

AB ENERGY
264/267
Via Gabriele d'Annunzio, 16
25034 Orzinuovi - BS

ABL SPA
163
Via dell'Artigianato, 5/2
41032 Cavezzo - MO

ADVANCED TECHNOLOGIES SPA
250-251
Via Carducci, 35
20090 Trezzano S/N - MI

AIR - TEC SYSTEM SRL
I COP - 48
Via del Cerchio, 3/2
40012 Calderara di Reno - BO

ALCOS SRL FOOD PLANTS
186-187
Via Emilia Est, 216
43123 Parma

ALLEGRI CESARE SPA
95/97
Via Venezia, 6
20099 Sesto San Giovanni - MI

ALMET ITALIA SRL
COPERTINA DI SEZIONE - 62/64
Via del Carrozzaio, 4
40138 Bologna

ALTECH SRL
198-199
V.Le a. De gasperi, 72
20010 Bareggio - MI

AMC SRL
I COP - 206-207
Via P. Nenni, 37
80018 Mugnano di Napoli - NA

B&R AUTOMAZIONE INDUSTRIALE SPA
262
Via Leoncavallo, 1
20020 Cesate - MI

BA SYSTEMS SRL
247
Via ZENI, 8 Corpo C
38068 Rovereto - TN

BARLOTTI SRL
94
Via turati, 22
40010 Sala Bolognese - BO

BBM PACKAGING SRL
214-220
Via Pregalleno, 24
24016 San Pellegrino Terme - BG

BENDER ITALIA SRL
263
Via Piero Martinetti, 6
20147 Milano

BERTUZZI FOOD PROCESSING SRL
160/162
Corso Sempione, 212bis
21052 Busto Arsizio - VA

BG SRL BOSELLI CISTERNE
I COP - 156
Via E.Fermi, 12
43015 Noceto - PR

BONDANI SRL
208/211
Via Romanina, 3
43015 Noceto - PR

BRUNI GLASS
65
Viale Colombo, 12/14
20090 Trezzano S/N - MI

BS SRL
58-59
Via Minozzi, 3/A
43122 Parma

CAD PROJECT SRL
49
Via Leopardi, 19/E
28060 San Pietro Mosezzo - NO

CEGEKA ITALIA
COPERTINA DI SEZIONE - 125
Via Alessandro Volta, 16
20093 Cologno Monzese - MI

CENTRO GUARNIZIONI TIGER SRL
I COP - 118
Via Platone, 21
20128 Milano

CFT SPA
140-141
Via Paradigna, 94/a
43122 Parma

CHIARAVALLI GROUP SPA SOCIO UNICO
6-93
Via Dante, 40
21040 Jerago con Orago - VA

CLEVERTECH SRL
218-219
Via Brodolini, 18/A
42023 Cadelbosco Sopra - RE

COLUSSI ERMES SRL
50-51
Via Valcunsat, 9
33072 Casarsa della Delizia - PN

CONTRINEX ITALIA SRL
248-249
Viale Gandhi, 7
10051 Avigliana - TO

CRM ENGINEERING SRL
221
Via G. Di Vittorio, 24
46045 Marmirolo - MN

CROCCO SPA
188/190
Via Monte Ortigara, 37
36073 Cornedo Vicentino - VI

DE SANTIS SRL
I COP - 212-213
Via A. De Gasperi, 96
84016 Pagani - SA

DE.SCO. ENGINEERING SRL
11-110
Via Pontarola, 13
35011 Campodarsego - PD

DIZIOINOXA SRL
12-115
Via Maiella, 73
65010 Spoltore - PE

DMC SRL
9
Via Camuncoli, 2
42018 San Martino in Rio - RE

DUBAI WORLD TRADE CENTRE - DWTC
291-295
P.O. Box 9292
Dubai - UAE

EFAFLEX GMBH & CO. KG
66/68
Fliedestrasse 14
D-84079 - Germania

ELETTROTEC SRL
242-243
Via Jean Jaures 12
20125 Milano

ELMITI SRL
92
Via E. Fermi, 36
10051 Avigliana - TO

ENOVITIS - SIMEI
292/294
Via S. Vittore Al Teatro, 3
20123 Milano

ESPERA ITALIA SRL
252/254
P.zza Alpini d'Italia, 8C
43015 Noceto - PR

EURO PUMPS PTY LTD
69
3/10a Quindus St.
Beenleigh, Qld, 4207
Australia

EUROTUBI SRL
70/73
Via Bassa, 27
46020 Borgofranco Po - MN

FAVA GIORGIO AXEL SRL
133/136
Via Cerati 19/A
43126 Parma - PR

FBF ITALIA SRL
19-150
Via Are, 2
43038 Sala Baganza - PR

FBL FOOD MACHINERY SRL
IV COP - 10
Via Rosa Augusto, 4
43038 Sala Baganza - PR

FINLOGIC SPA
200-201
Via Galileo Ferraris, 125
20021 Bollate - MI

FOOD RADAR SYSTEMS AB
4-90-91
Box 5401 - SE - 402 29
Göteborg - Svezia

FREUDENBERG PROCESS SEALS GMBH & CO. KG
7-55
Lorscher Straße 13
69469 Weinheim - Germania

FRISTAM PUMPEN KG (GMBH & CO.)
56-57
Kurt-A.-Koerber-Chaussee 55
D-21033 Hamburg
Germania

FUCHS LUBRIFICANTI SPA **98**
Via RIva, 16
14021 Buttigliera d'Asti - AT

FUTURA ROBOTICA SPA
228/231
Via Enrico Mattei, 53/2
29010 Alseno - PC

G. STAEHLE GMBH U. CO. KG
14-99-100
Mercedesstr. 15
70372 Stuttgart
Germania

GALDI SRL A SOCIO UNICO
202/204
Via E. Fermi, 43/B
31038 Paese - TV

GEA MECHANICAL EQUIPMENT ITALIA SPA
151/153
Via A. M. Da Erba Edoari, 29
43123 Parma

GENERAL SYSTEM PACK SRL - GSP
I COP - 205
Via Lago di Albano, 76
36015 Schio - VI

GOGLIO SPA
105
Via Dell' Industria, 7
21020 Daverio - VA

GPS GROUP
191
Via Campania, 16
36015 Schio - VI

HPP ITALIA SRL
I COP - 104
Via Carbognani, 6
43029 Traversetolo - PR

ICI CALDAIE SPA
270/272
Via G. Pascoli, 38
37059 Frazione Campagnola di Zevio - VR

IFP PACKAGING SRL
I COP
Via Lago di Albano, 70
36015 Schio - VI

IGUS SRL
III COP - 102
Via delle Rovedine, 4
23899 Robbiate - LC

ILPA SRL
103
Via delle Robinie, 19 - ZI
20024 Garbagnate Milanese - MI

INCOS STAMPI SRL
21-124
Via Ponte Magno 24/A
60034 Cupramontana - AN

INNOVIA FILMS ITALY
101
Via Marconi, 10
28100 Novara - NO

INTERPUMP GROUP SPA
129/131
Via Giambattista Vico, 2
(ingresso Via Pietro Micca, 2)
42124 Reggio Emilia - RE

INTERROLL ITALIA SRL
106-107
Via Italo Calvino, 7
20017 Rho - MI

ISOIL INDUSTRIA SPA
268-269
Viale F.lli Gracchi, 27
20092 Cinisello Balsamo - MI

ITALIAN EXHIBITION GROUP SPA
282/285
Via Emilia, 155
47921 Rimini

ITALSIA SRL
COPERTINA DI SEZIONE - 112-113
Via Bellini, 3
35012 Camposampiero - PD

ITECH ITALIA SRL
78/81
Via Como, 6/8
20020 Lainate - MI

LABELPACK TRADE SRL
182-183
Via Monte Cervino, 51/F
20861 Brugherio - MB

LAWER SPA
43/47
Via Amendola, 12/14
13836 Cossato - BI

M.H. MATERIAL HANDLING SPA
277/280
Via G. di Vittorio, 3
20826 Misinto - MB

MAKRO LABELLING SRL
192-193
Via S. Giovanna d'Arco, 9
46044 Goito - MN

MARKING PRODUCTS SRL
194-195
Via Vittime Delle Foibe, 20C
10036 Settimo Torinese - TO

MCF TRADE SRL
15
Via Santa Croce, 579
47032 Panighina di Bertinoro - FC

MEDIATEC SRL
244/246
Vicolo Boccacavalla, 3H
31044 Montebelluna - TV

MEGADYNE SPA
82-83
Via Trieste, 16
10075 Mathi - TO

MEGAPLAST ITALIA SRL
165/168
Viale Rimembranze, 21
21047 Saronno - VA

MESSE STUTTGART ARES FUARCILIK LTD. ĐTI.
281
Tekstilkent A-11 Blok No:51
34235 Esenler - Đstanbul
Turchia

MFT SRL
137
Via Madonna di Fatima, 35
84016 Pagani - SA

MINI MOTOR SRL
I COP - 259
Via E. Fermi, 5
42011 Bagnolo in Piano - RE

MOMBRINI SRL
40/42
Via Leonardo da Vinci, 218
24043 Caravaggio - BG

NAVATTA GROUP FOOD PROCESSING SRL
I COP - II COP - 154-155
Via Sandro Pertini, 7
43013 Pilastro
di Langhirano - PR

NIMAX SPA
142-143
Via dell'Arcoveggio, 59/2
40129 Bologna

NUERNBERG MESSE GMBH
286/289
Messezentrum
D-90471 Nurnberg Germania

NUOVA ERREPLAST SRL
23-89
Via Nazionale delle Puglie,
Km. 36+400
80013 Casalnuovo di Napoli - NA

OFFICINE DI CARTIGLIANO SPA
I COP - 108-109
Via S. Giuseppe, 2
36050 Cartigliano - VI

OMAG SRL
184-185
Via Santi, 42/A
Zona Artigianale Massignano
61012 Gradara - PU

OMAS SPA
17-88
Via Edison, 39
20023 Cerro Maggiore - MI

OMIP SRL
3-164
Via Ponte, 21
84086 Roccapiemonte - SA

PACKLAB SRL
169
Via A. Volta, 16
46030 S. Giorgio di Mantova - Mn

PAGANI IMBALLAGGI SNC
8
Via Giovanni Morandi, 32
21047 Saronno - VA

PAMOCO SPA
255/257
Via Riccardo Lombardi, 19/6
20153 Milano

ABBIAMO OSPITATO

PE LABELLERS SPA
169
Via Europa, 25
46047 Porto Mantovano
MN

PIERALISI SPA
COPERTINA DI SEZIONE
146-147
Via Don Battistoni, 1
60035 Jesi - AN

PIETRIBIASI MICHELANGELO SRL
128
Via del Progresso, 12
36035 Marano Vicentino - VI

PILZ ITALIA SRL
85/87
Via Gran Sasso, 1
20823 Lentate sul Seveso
MB

PLANETFAIR DUBAI LLC
290
Office No. 506,
Crown Plaza
Hotel Sh.Zayed Road
Dubai - UAE

PND SRL
13-144-145
Via Brancaccio, 11
84018 Scafati - SA

POLIROL SPA
16-114
Via Statue, 98
35015 Galliera Veneta
PD

POMPE CUCCHI
38-39
Via Dei Pioppi 39
20090 Opera - MI

PRL TECNOSOFT DI LAGUNA DANIELE & C. SNC
111
Via Aldo Moro, 10
25017 Lonato del Garda
BS

PROTEC SRL SORTING EQUIPMENT
157/159
Via Nazionale Est, 19
43044 Collecchio
PR

RADEMAKER BV
37-116-117
Plantijnweg 23
4100 AK Culemborg - Olanda

ROBINO & GALANDRINO SPA
5-176
Viale Italia, 140/142
14053 Canelli - AT

ROCKWELL AUTOMATION SRL
224/227
Via Ludovico Di Breme 13°
20156 Milano

SACEL SRL
260-261
ZI La Martella - S.N.
75100 Matera

SAP ITALIA SRL
52/54
Via S. Allende, 1
20077 Melegnano - MI

SCA SRL
20
Via Friuli, 5
29017 Fiorenzuola d'Arda - PC

SCAGLIA INDEVA SPA
29/31
Via Marconi, 42
24012 Brembilla - BG

SEALED AIR SRL CRYOVAC DIVISION
177-196
Via Trento, 7
20017 Passirana di Rho - MI

SIEMENS DIGITAL INDUSTRIES SOFTWARE
258
Via Werner Von Siemens, 1
20128 Milano

SIEMENS SPA
236/238
Via Vipiteno, 4
20128 Milano

SINESPLAST SRL
197
Via Mignani, 46
21030 Grantola - VA

SIREC SPA
I COP - 84
Via Sacca, 60/1
43052 Colorno - PR

STALAM SPA
120-121
Via Dell' Olmo, 7 ZI
36055 Nove - VI

TAS SRL
COPERTINA DI SEZIONE - 74
Via Bonissani, 71
12040 Ceresole d'Alba - CN

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

TECNO PACK SPA
I COP - 1-170/175
INSERTO LIBERO
Via Lago di Albano, 76
36015 Schio - VI

TECNOAGRI SRL
2
Via Marconi, 49
48017 Conselice - RA

TECNOCEAM SRL
148-149
Via Provinciale, 28
43038 Sala Baganza - PR

TECNOMAX SRL
22
Via Industria, 7
29010 Gragnano Trebbiense
PC

TECNOMEC SNC
138-139
Via O. Boni, 35
43029 Traversetolo
PR

TECNOPOOL SRL UNIPERSONALE
75/77
Via M. Buonarroti, 81
35010 S. Giorgio In Bosco - PD

TOMACE SRL
COPERTINA DI SEZIONE - 28
Via B. Buozzi, 47
40057 Granarolo dell'Emilia
BO

TONELLI GROUP SPA
119
Strada Privata dell'Industria,
Q.re Ind. Ortensia
43044 Lemignano Collecchio
PR

TROPICAL FOOD MACHINERY SRL
32/34
Via Stradivari, 17
43011 Busseto - PR

TS FOOD PROCESSING SRL
COPERTINA DI SEZIONE - 132
Via Benjamin Franklin, 31
Blocco D/45– SPIP
"Cittadella"
43122 Parma

TSC AUTO ID TECHNOLOGY EMEA GMBH
122-123
Georg-Wimmer-Ring 8b
85604 Zorneding
Germania

TUBITEX SPA
215/217
Viale del Lavoro, 31
36021 Barbarano Vicentino - VI

ULMA PACKAGING SRL
178-179
Via dell'Artigianato, 2
29010 Gragnano Trebbiense
PC

UNIVERSAL ROBOTS A/S
232/235
Lessolo, 3
10153 Torino

WIBU-SYSTEMS AG
239/241
Rüppurrer Str. 52
76137 Karlsruhe- Germania

XNEXT SRL
COPERTINA DI SEZIONE - 18
Via Adelaide Bono Cairoli, 30
20127 Milano

YAMATO SCALE ITALIA
35-36
Via G.P. Sardi 14/B - Alberi
43124 Parma

ZAMBELLI SRL
180-181
Via Ferrara, 35/41
40018 San Pietro in Casale
BO

ZILLI & BELLINI SRL
60/61
Via Benedetta 85/A
43122 Parma

The sweetest place for business.

yummex MIDDLE EAST

29-31 Oct 2019
Dubai World Trade Centre

Visit the leading sweets & snacks event in the MENA region.

Get FREE access

to the Meetings Programme when you register at

www.yummexme.com/RegNow

Organised by: مركز دبي التجاري العالمي DUBAI WORLD TRADE CENTRE

An Event By: Gulfood

Powerful Co-Location With: GULFOOD MANUFACTURING; PRIVATE LABEL & LICENSING; SEAFEX

Official Saudi Arabia Partner: Eye Of Riyadh

Official Publisher: ITP CUSTOMER

Official Media Partners: Caterer; CATERING NEWS; Entrepreneur; logistics; HotelierMiddleEast.com; FOOD

Supporting Media Partner: معالجة الطعام FOOD processing

Official Airline Partner: Emirates

Official Courier Handler: DHL

motion? plastics!

infinita libertà progettuale per le vostre applicazioni dinamiche

Un particolare speciale nel materiale iglidur® più adatto alle vostre esigenze. Resistente all'usura, senza lubrificazione e con lunga durata d'esercizio. A disegno, senza minimo quantitativo.

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

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

igus®.it

DOSATRICE ROTATIVA A PISTONI
ROTARY PISTON FILLER