

# Rassegna ALIMENTARE

## PACKAGING BEVANDE

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



# SPECIALE



Soluzioni,  
attrezzature, linee  
e tecnologie per

L'INDUSTRIA  
ENOLOGICA E  
DELLE BEVANDE

**Il serbatoio  
per ogni gusto.  
il tuo.**



**19 - 22 NOV  
FIERA MILANO  
Pad. 11  
Stand H11 K20**



Realizzazione di serbatoi con tasche di refrigerazione: n. 4 da 600.000 litri e n. 8 da 150.000 litri.

I nostri vinificatori e autoclavi in acciaio inox, conformi alla direttiva PED, sono unici perché sono progettati e realizzati a partire dalle tue richieste. Dimensioni, capacità, design: tutto è pensato per esaltare il prodotto e le tue necessità, in modo da preservare la qualità dello spumante e ottimizzare i processi produttivi. Da oltre 40 anni, passione, internazionalità, ricerca e concretezza sono i pilastri su cui l'azienda costruisce i propri successi.

**Alcuni dei nostri migliori clienti:**



# motion? plastics!

Ruote dentate ad elevata resistenza all'usura, con la stampa 3D igus®



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

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

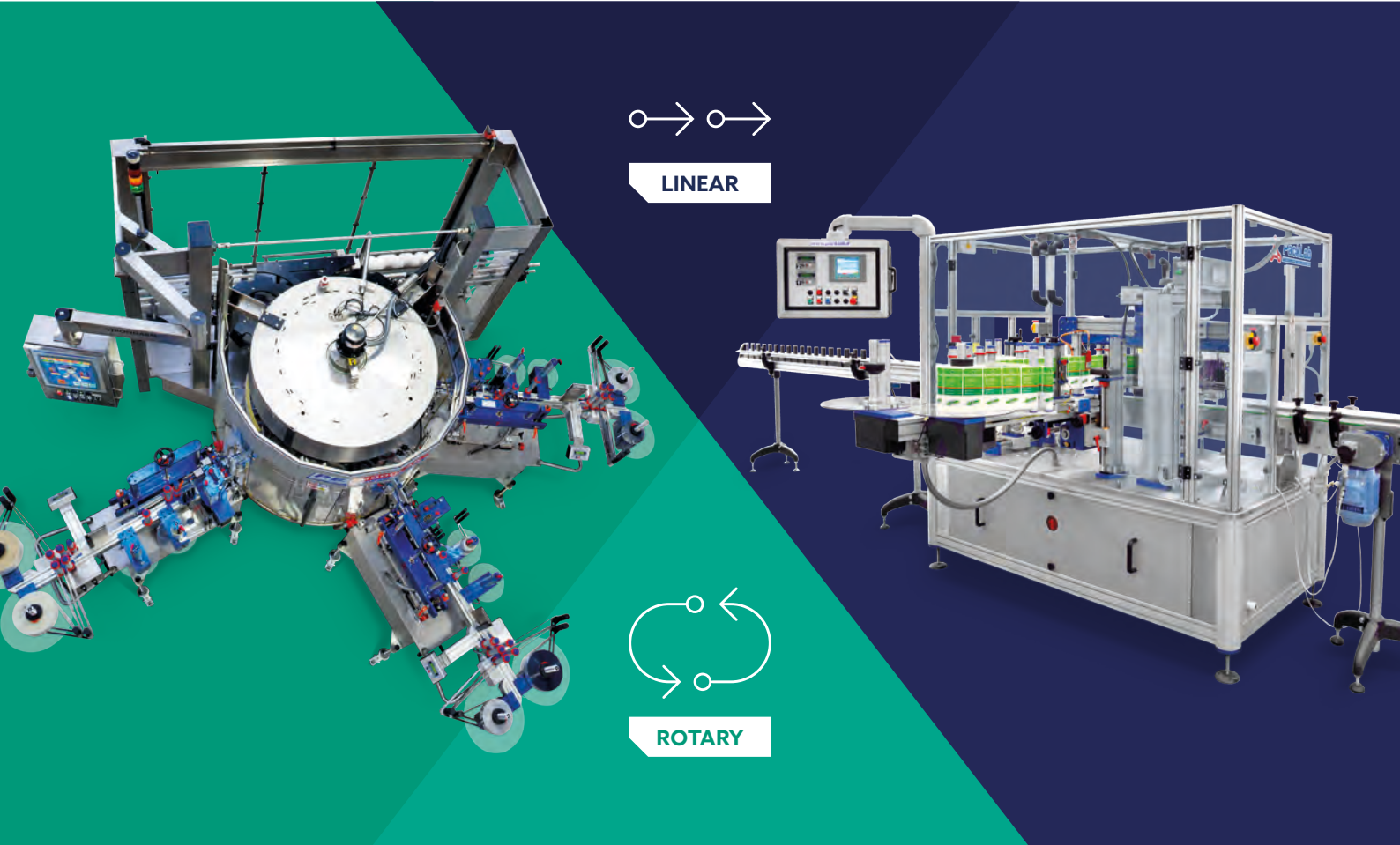
igus®.it

SYMPHONY  
OF  
**INTEGRATION**

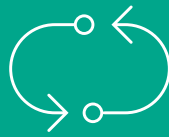


Brushless  
Servomotor  
with integrated  
drive

# QUALITY AND CONVENIENCE THE SECRET LIES IN THE GROUP



LINEAR



ROTARY

## LABELLING SOLUTIONS FOR EVERY NEED

Thanks to their wide range of rotary labelling machines and linear self-adhesive ones, P.E. Labellers and PackLab offer you the best labelling solutions for any container shape and size, for any production speed and for any kind of product with all the technologies available:

COLD GLUE

SELF-ADHESIVE

ROLL-FED

HOT MELT

PRINT & APPLY  
SYSTEMS

SLEEVE SYSTEMS

L&C LABELLING & CODING



PELabellers.com  
pelabellers@pelabellers.it



PackLab.it  
info@packlab.it





# Cazaux

FABBRICANTE DI POMPE DAL 1954



## DICONO CHE È LA MIGLIORE: LA VUOI PROVARE?

**Robusta**

**Nessuna  
dissoluzione  
di ossigeno**

**Affidabile**

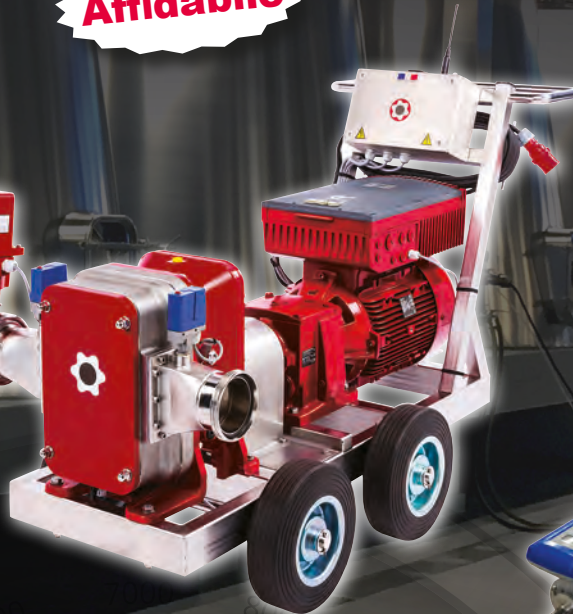
**Innovativa**



OEnoflex®



LOB®



Doublexc®



Conforme al regolamento alimentare CE 1935/2004

[www.cazaux-pumps.com](http://www.cazaux-pumps.com)

Distribuito da OENOFRANCE ITALIA

Telefono : 0444/832983



# ENOMET

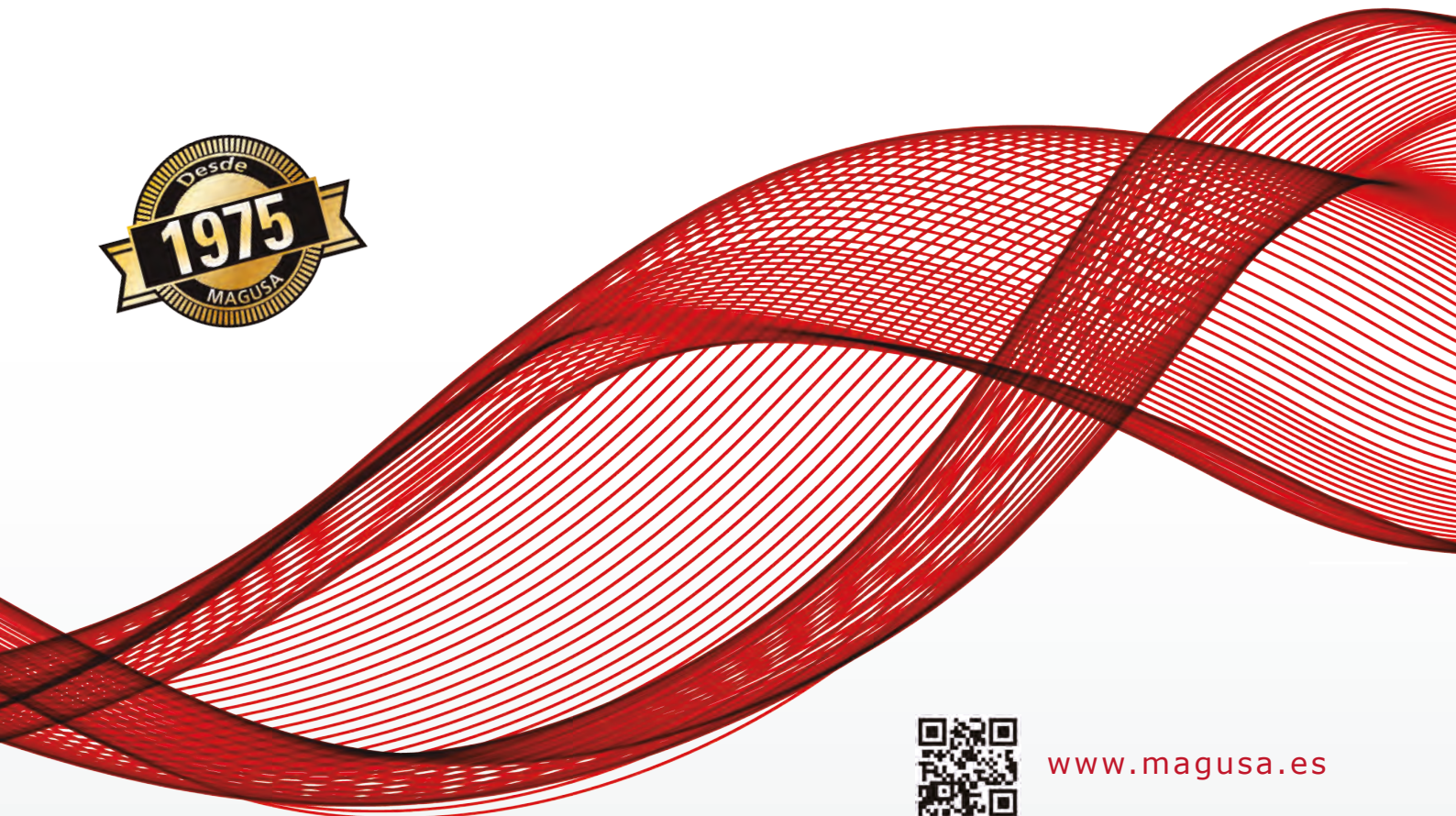
IMPIANTI ENOLOGICI

PIÙ **VALORE**  
AI VOSTRI VINI!

Enomet Impianti S.r.l.  
Via Dei Laghi, 18/E / Calcinelli  
61036 Colli al Metauro / PU / Italia  
t. +39.0721.897527 / f. +39.0721.876108  
[www.enomet.it](http://www.enomet.it) / [info@enomet.it](mailto:info@enomet.it)

# MAGUSA

maquinaria vinícola



[www.magusa.es](http://www.magusa.es)

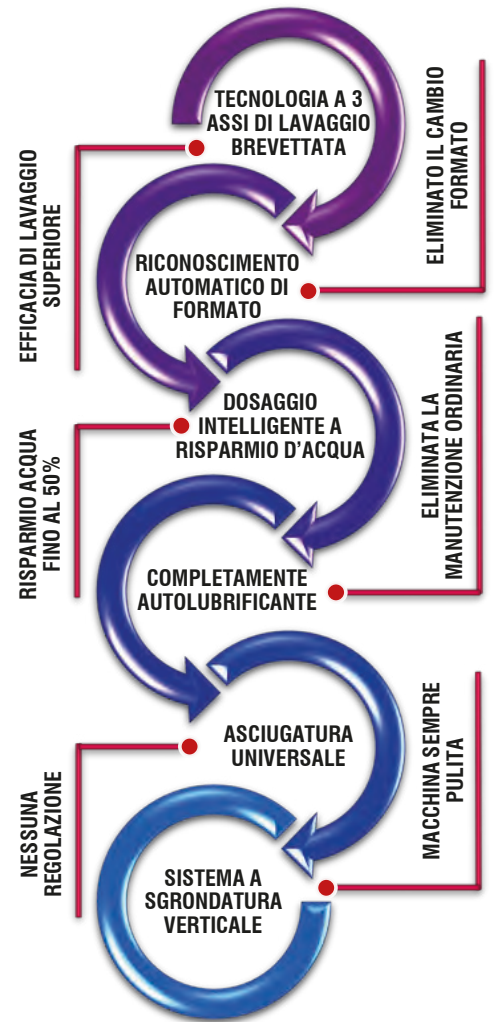


MAGUSA MAQUINARIA VINÍCOLA, S.L.  
Polígono Industrial Domenys II - C/Enología 3-4, Apdo. Correos 208  
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona) - España  
Tel. (+34) 93 892 26 98 - Fax (+34) 93 892 29 12  
E-mail: [magusa@magusa.es](mailto:magusa@magusa.es)



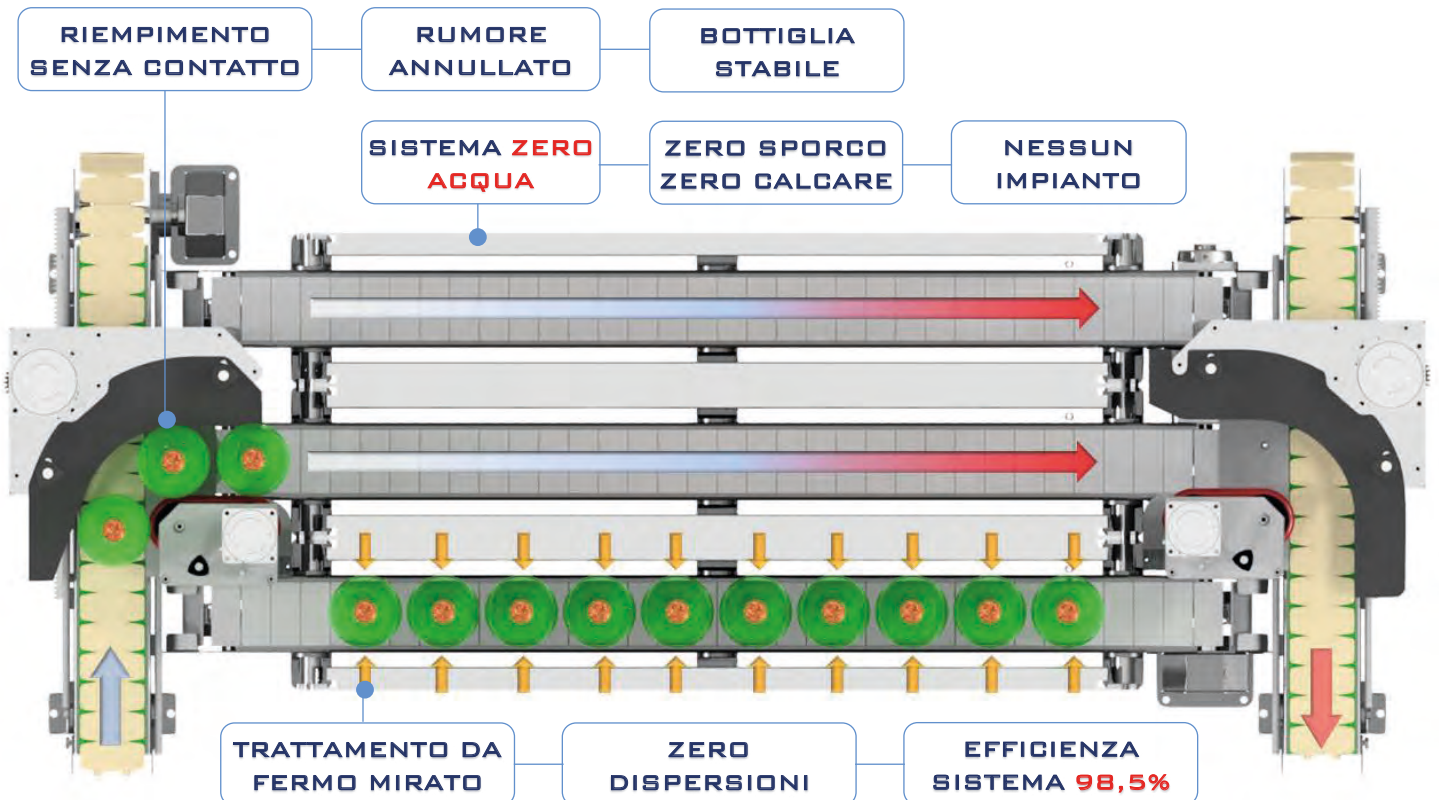
**LAB-X**

LAVASCIUGATRICE A GIOSTRA COMBINATA  
LA RIVOLUZIONE NEL LAVAGGIO



**CAD-X**

CLIMATIZZATORE RADIANTE DINAMICO  
L'INNOVAZIONE E' COMINCIATA





# Tubi Flessibili per l'Industria Alimentare e Vinicola.

W.Pharma è un tubo in PTFE  
vergine conforme alle Norme FDA  
Requisiti 21 CFR 178.1550,  
disponibile anche in  
versione antistatica;  
entrambe le versioni  
sono conformi  
alla Classe  
VI USP incluse  
le Elution Test  
(citotossicità).



Fiera Milano  
19/22-11-2019.

**Allegri Cesare S.p.A.**

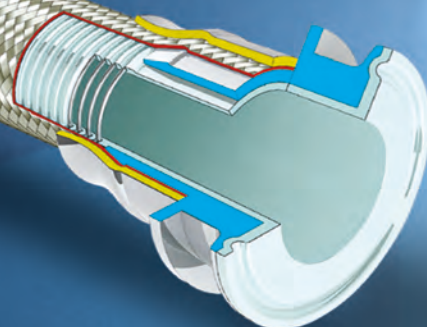
Via Venezia, 6 • 20099 Sesto S. Giovanni (MI) - Italy  
Tel. +39 02.24.40.203/8 • Fax +39 02.24.05.781  
info.comm@allegricesare.com  
[www.allegricesare.com](http://www.allegricesare.com)



Since 1951.

## W-Flex: il Tubo del Nuovo Millennio.

“Liscio, ma rigido” oppure “Flessibile ma corrugato”? Questo dilemma oggi non esiste più con il nuovo W-Flex: liscio internamente, corrugato esternamente.



Maschi Fissi



Triclover Speciali



Triclover a Norme BS o ISO



Femmine Girevoli



Flange a norme UNI o ANSI



Innesti Rapidi a Leva

Sono disponibili tutti i raccordi comunemente utilizzati nel settore, anche nella versione con il Teflon risbordato sul raccordo stesso.



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



**>1-63**  
SPECIALE SIMEI



**SPECIALE SIMEI**

**SMI SPA - SMI GROUP: TECNOLOGIA DI ULTIMA GENERAZIONE PER BRINDARE ALLA QUALITÀ.**  
pag 40/43

**>64-104**  
NEWS

**>105-130**  
CONFEZIONAMENTO



**CONFEZIONAMENTO**

**BONDANI SRL: INCARTONATRICE WRAP-AROUND IN CONTINUO.**  
pag 107/110

**>131-152**  
FIERE



**FIERE**

**PROSWEETS: IMBALLAGGI PER PRODOTTI DOLCIARI E SNACK.**  
pag 140/144

dal 2016

**EDITRICE ZEUS è**

**PARTNER UFFICIALE**

delle principali



**CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE NEL MONDO**

scopri quali:



**DRINK TECHNOLOGY MAGAZINE**

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



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

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

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

anno XXXIX - n.5 - Novembre 2019

## Direttore Responsabile

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

## Coordinamento Redazione

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

## Redazione

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

## Contabilità

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

## Grafica, progettazione e Impaginazione

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

## Tipografia

ZEUS Agency

Rassegna Alimentare  
(fascicolo singolo/bimestrale):  
25 € (Europa)

30 US\$ (fuori Europa).

Abbonamento annuale (sei fascicoli):

120 € (Europa)

170 US\$ (fuori Europa)

Il pagamento degli abbonamenti può essere  
eseguito a mezzo vaglia o assegno  
intestato a EDITRICE ZEUS SAS

## Rassegna Alimentare

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

Autorizzazione del Tribunale di Monza,  
n° 9 del 05-09-18.

Tariffa R.O.C.: "Poste Italiane Spa

Spedizione in abbonamento Postale

D.L. 353/2003 (conv. In L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma  
1, DCB Milano

ISSN 1827-4102

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



NEWS

**REER SPA: SAFEGATE, IL CONTROLLO DI ACCESSO  
RESO SEMPLICE.**

pag 87/89



**EDITRICE  
zeus**



ci trovi a...

PAD 15  
STAND N16

**SIME**

MILANO

**Sigep**

RIMINI  
Stand

# SIRA: Monoblocco lavatrice - sciacquatrice riempitrice tappatrice

**A**KOMAG presenta il suo monoblocco per boccioni SIRA. Macchina studiata e progettata per il lavaggio e la sterilizzazione di boccioni in PET o PC di varie misure e formati per la preparazione al successivo riempimento con acqua piatta. Il ciclo di lavaggio studiato da AKOMAG si adatta alle varie esigenze produttive del Cliente finale e alle produzioni richieste. Tutte le macchine prodotte hanno una grande efficacia di lavaggio, ma non contenti di questo, AKOMAG ha progettato e realizzato un particolare dispositivo di spruzzatura e spazzolatura boccioni. Attraverso l'utilizzo di speciali ugelli mobili (penetranti e rotanti) si esegue il lavaggio interno del boccione ad alta pressione (5 bar) mentre all'esterno viene spazzolato tramite apposite spazzole in nylon. La macchina può essere automaticamente adattata ai diversi formati da lavorare, impostando sulla tastiera di comando il tipo di contenitore desiderato.

Il quadro di comando e gestione in acciaio inox, posizionato a fianco del monoblocco, in una posizione facilmente accessibile dall'operatore. Il quadro è completo di "touchscreen" per la gestione completa di tutte le funzioni della linea, la visualizzazione dei parametri di funzionamento e degli allarmi.

De-tappatore automatico con struttura in acciaio inox. Sistema pneumatico di presa boccione nel collo ed espulsione del tappo. È possibile inoltre fornire un sistema di selezione ed espulsione dei boccioni non correttamente de-tappati.

Il riempimento dei boccioni è eseguito tramite apposite pompe controllate da inverte. La nuova valvola appositamente studiata da



SIRA

AKOMAG

AKOMAG, garantisce un flusso laminare ed assenza di contatto tra valvola e boccione. La gestione del riempimento è eseguita tramite un misuratore in grado di garantire un'estrema precisione di riempimento. Il tappatore è composto da tramoggia vibrante insonorizzata,

canale di discesa, testina di presa a strappo, chiusura boccione attraverso nastro di pressione inclinato, con pressione modulare. Tutte le regolazioni sono automatiche e gestite dal quadro di comando. 🏠

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



HYDRA

Con riscaldamento diretto  
With direct heating  
Avec chauffage direct

AKOMAG

# AKOMAG



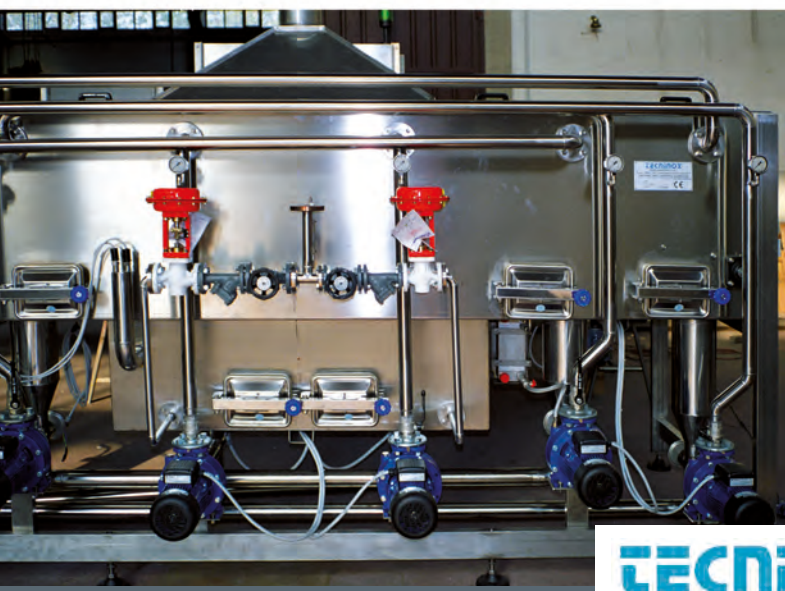
## .... THE BOTTLE WASHER



**AKOMAG** S.r.l.

Fraz. Diolo, 15/D - 43019 Soragna (PR) Italy - Tel. +39 0524.599097 Fax +39 0524 599012  
info@akomag.com - www.akomag.com

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



**TECNINOX**  
macchine per l'industria alimentare

**T**ecninox 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 pro-

dotti 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 flessibilità 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](http://www.tecninoximpiantialimentari.it)





**SERVICE**



**MACHINES**



**SPARE PARTS**

# TURNKEY SOLUTIONS FOR BOTTLING AND PACKAGING



**BBM**  
PACKAGING SOLUTIONS

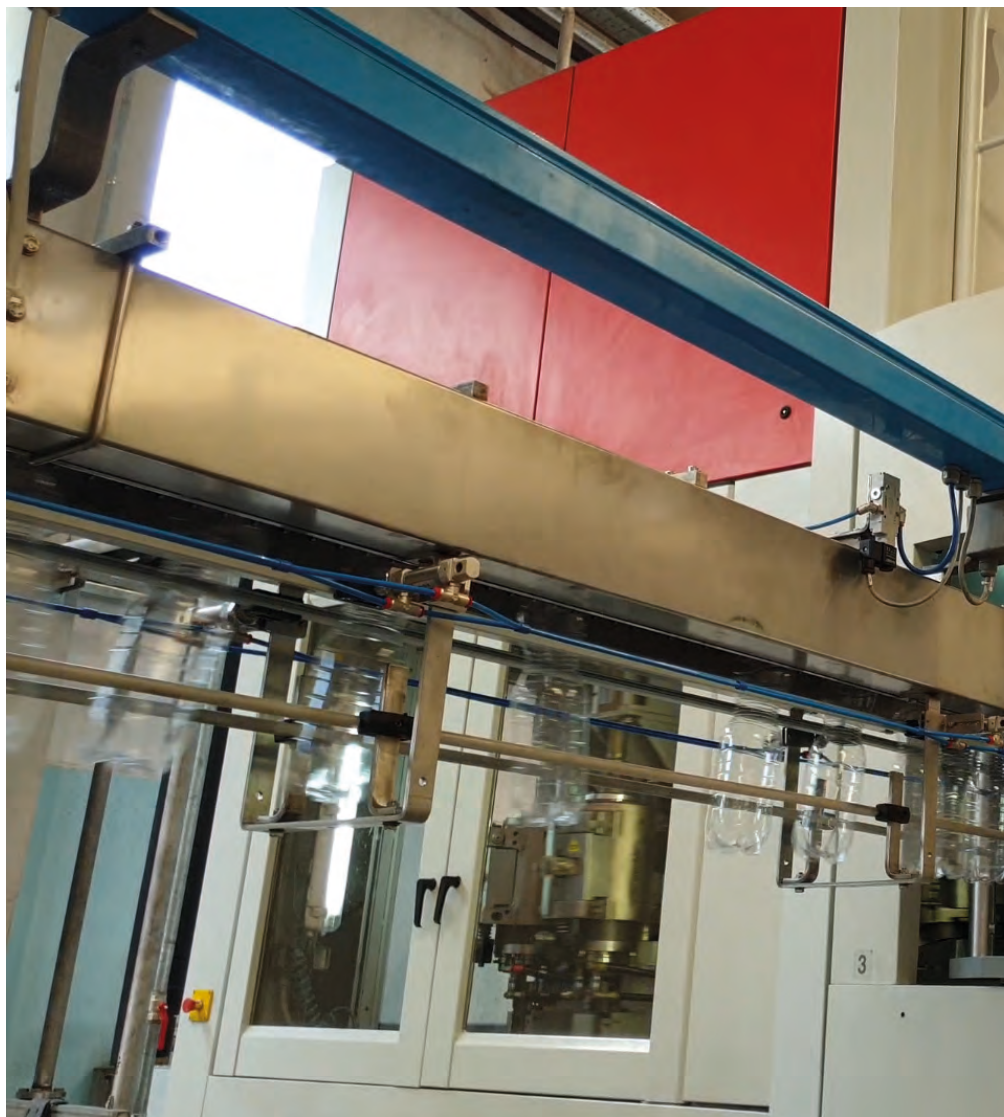
BBM Service Srl  
via Pregalleno, 24 - 24016 San Pellegrino - IT  
+39 0345 23642 - info@bbmpackaging.com  
[www.bbmpackaging.com](http://www.bbmpackaging.com)



# Produttività raddoppiata e ritorno dell'investimento

**L**a vocazione di BBM Service è quella di erogare servizi professionali e di qualità per l'imbottigliamento e il confezionamento, portando avanti la filosofia del recupero che ci accompagna fin dalla fondazione dell'azienda. La nostra offerta si compone di:

- Eccellenza dei macchinari usati, grazie a una selezione accurata e a un processo di revisione e aggiornamento per offrire sul mercato macchine a condizioni davvero vantaggiose.
- Assistenza Tecnica, forti di una competenza ed esperienza di oltre 20 anni nel settore e di un team di oltre 50 tecnici specializzati.
- Ricambi, che si tratti di normale usura dovuta all'utilizzo o di un'urgenza, BBM Packaging si propone come valida alternativa alla fornitura di ricambi.
- Much more, nell'offerta di BBM Packaging rientra anche il know-how, ogni cliente è seguito in tutti gli step del suo progetto, che sia di upgrade, revamping, aggiornamento o cambi di formato da applicare ai modelli dei costruttori leader di mercato.

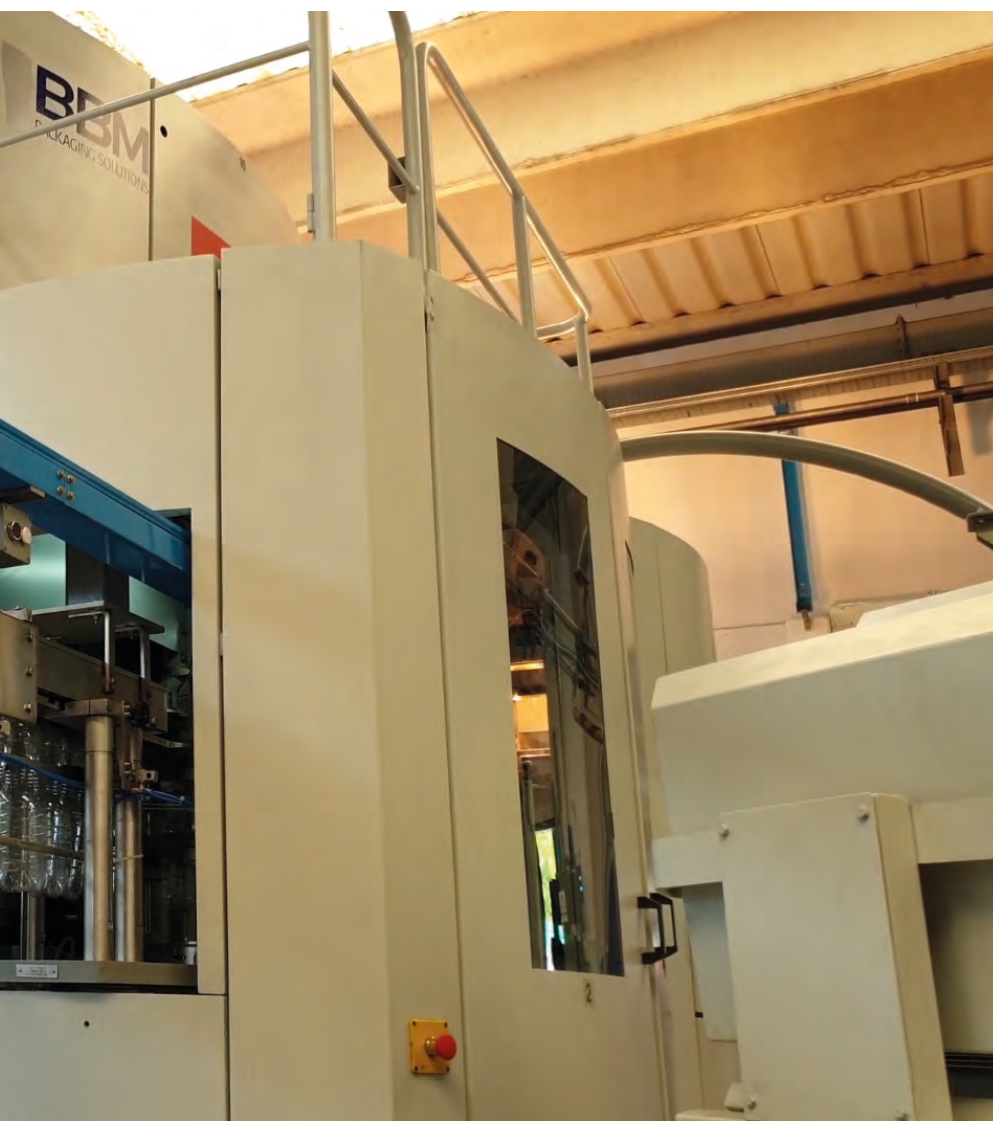


Dalla semplice manutenzione di macchinari alla riprogettazione di una linea, la risposta alle esigenze produttive e di budget del cliente si muove comunque nella direzione del minor impatto ambientale possibile e nella condivisione di buone pratiche con il personale che lavora nel sito di produzione.

Negli ultimi mesi abbiamo lavorato per uno dei maggiori produttori d'acqua d'Italia a un progetto che ha dimostrato ancora di più la nostra capacità di valorizzare le risorse a disposizione sempre puntando



## La formula BBM Service per l'ingegneria di linee d'imbottigliamento attraverso il recupero, il risparmio e la sostenibilità



A conclusione delle attività di installazione della linea, abbiamo poi seguito anche il collaudo per consegnare al cliente l'impianto chiavi in mano, e acquisito dal cliente alcuni macchinari dismessi dalla linea, che però possono avere una seconda vita in altre realtà produttive.

Sono comunque i numeri del progetto a parlare, con una linea che ha raddoppiato la sua produzione oraria (passando da 8.000 a 16.000 bottiglie/ora), riducendo la grammatura delle preforme e quindi la plastica utilizzata (meno 4 g per preforma) per un risparmio di circa 250.000,00 € all'anno, che da solo in pochi anni ripagherà l'investimento totale di circa 1.000.000,00 €. Maggiore produttività che si traduce in maggiore potenzialità dell'impianto di rispondere ai picchi di richieste, e di conseguenza un miglioramento nella organizzazione dei turni. Giusto per menzionare i benefici immediati.

Ecco quindi l'esempio perfetto di come 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 una struttura ormai consolidata, con due sedi, una squadra di oltre 30 tecnici fissi 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](http://www.bbmpackaging.com)

sulla rigenerazione e la maggiore sostenibilità della produzione.

Per questo progetto complesso siamo partiti con la fornitura di macchinari rigenerati, annoverabile di sicuro tra i nostri punti di forza con l'esigenza di utilizzare meno plastica. Grazie al nostro supporto, il cliente ha poi potuto destinare dei macchinari provenienti da loro stabilimenti differenti, alcuni dei quali dismessi e altri che avevano maggiori necessità produttive, all'impianto del progetto e per il quale hanno rappresentato un upgrade.

L'operazione di rilocazione, fatta in accordo col cliente rappresenta un'opportunità interessante per tutti i produttori con diversi sedi di imbottigliamento e confezionamento, che possono sfruttare gli upgrade con macchinari nuovi in uno stabilimento e le dismissioni di linea per rivalorizzarne un altro, grazie alla nostra attività.

Il progetto ha poi visto anche l'integrazione di macchinari nuovi che abbiamo implementato all'interno del nuovo layout e per cui abbiamo seguito ordine e fornitura.

# 15<sup>a</sup> Bruni Glass Design Award Al Sime

## IN MOSTRA I 20 PROGETTI FINALISTI PER IL VOTO DEI VISITATORI

**I** designer provengono da 6 tra le più importanti scuole europee e internazionali: Politecnico di Milano, l'Università delle Scienze di Muenster in Germania, Purdue University degli Stati Uniti, IED di Madrid, IUT Reims, UCSF University dell'Argentina e sono stati selezionati tra centinaia di proposte secondo criteri di "idea" e "producibilità", per 4 i settori merceologici indicati: distillati, vino, olio e aceto e profumatori d'ambiente.

Grande successo per la 15<sup>a</sup> edizione del "Bruni Glass Design Award", concorso internazionale di design applicato al packaging in vetro, ideato nel 1997 dalla Bruni Glass SpA, maggior distributore di packaging in Europa, oggi società del Gruppo Berlin Packaging.

Il contest vede la partecipazione di 6 tra le più importanti scuole di design europee e internazionali: Politecnico di Milano, l'Università delle Scienze di Muenster in Germania, Purdue University degli Stati Uniti, IED di Madrid, IUT di Reims in Francia, UCSF University dell'Argentina.

Centinaia i progetti giunti all'azienda di Trezzano sul Naviglio (MI), 20 i finalisti, selezionati secondo criteri di "idea" e "producibilità", per 4 i settori merceologici indicati: distillati, vino, olio e aceto e profumatori d'ambiente. I 3 italiani del Politecnico di Milano, tutti di 23 anni, hanno presentato 5 progetti. Sono Francesca Inzani, di Milano, Alessandro Tonini di Brescia, e Giacomo Rho di Como.

Interamente finanziato da Bruni Glass e gestito dalla Holding Bruni Berlin, il concorso dura circa 8 mesi e si divide in 3 sessioni principali in cui le proposte vengono discusse e modificate sino al modello definitivo.

L'ultima parola spetta poi al mercato.

Infatti le opere in lista vengono esposte al SIMEI (Fiera Milano/Rho- 19 -22 Novembre), allo stand Bruni Glass (Pad. 15 K09/L10) per ricevere il voto del pubblico.

Per la Bruni Glass-Berlin Packaging, l'occasione si preannuncia quale evento più importante della manifestazione fieristica; interverranno il CEO di Bruni Glass, Sig. Paolo Recrosio, e il Presidente e CEO di Berlin Packaging Inc, Sig. Andrew Berlin.

La premiazione si svolgerà giovedì 21 Novembre con una cerimonia privata al Magna Pars Suite Hotel di Milano.

Il premio è un compenso base per il progetto e, in aggiunta, la possibilità di vedere commercializzata la propria opera, con relative royalty per 10 anni.

Molti degli studi presentati nelle scorse edizioni hanno preso vita e sono stati realizzati e venduti, divenendo elementi distintivi per alcuni marchi dell'industria alimentare.

Un esempio è la Sommelier 750, progetto finalista nella categoria vino all'edizione 2015, firmata da Stefano Morazzoni, all'epoca studente al Politecnico di Milano. Som-

melier 750 è stata adottata dall'azienda agricola piemontese Pidrin che produce vino rosso, e dalla spagnola Bodega Lozano (Albece) che produce rosé. Morazzoni ha poi vinto anche il primo Premio assoluto nel 2017 con la bottiglia per vodka Sky Scraper, oggi a catalogo.

Il concorso 'Bruni Glass Design Award', attualmente coordinato dalla dottessa Rossana Del Bon, figlia del fondatore dell'azienda, Gino Del Bon, Head of Marketing Office-Milano, offre quindi agli studenti una ineguagliabile esperienza, dando loro l'opportunità di trasformare le proprie aspirazioni in un concreto risultato professionale, i sogni e le idee dei giovani designer in una prima reale opportunità di lavoro.

Il premio nel 1997 è nato come "Progetto Millennio", un workshop-concorso biennale di design rivolto a studenti di università europee per sfidare con nuove forme di packaging il cambio del millennio alle porte. Sin dalla prima edizione, il rapporto con i giovani e con le scuole crea entusiasmo e mette in luce sorprendenti e positive realtà.

Questo entusiasmo ha motivato l'azienda ad allargare la partecipazione a più atenei e ad aumentare i settori merceologici della competizione.

Nel 2013, si trasforma nell'immagine e nel nome in 'Bruni Glass Design Award', diventando una competizione internazionale permanente e la più importante del settore, rivolta agli allievi delle maggiori scuole e università di design industriale del mondo e una fucina di innovazione

## 19-22 Novembre 2019 FieraMilano/Rho, Pad. 15 K09/L10

per tutto il settore. Così Bruni Glass Design Award porta avanti anche la storia e la passione di una famiglia, i Del Bon di Milano che dal 1974 con il nome di Vetriere Bruni iniziò la attività nel campo dei contenitori in vetro per alimenti (vasi), prodotti farmaceutici (fialoni) e relativi accessori (capsule), fino a portare nel mondo la migliore creatività italiana dal 2017 come società del Gruppo Berlin Packaging.

### Da studente a design di successo grazie al "Bruni Glass Design Award"

Aveva 25 anni Stefano Morazzoni, di Paderno Dugnano (MI), e frequentava il Politecnico del capoluogo, dove stava studiando al triennio di design industriale, quando nel 2017 vinse il "Bruni Glass Design Award" con la bottiglia per il vino Sommelier 750. Per lui è stato un debutto nella professione vera e propria.

Sommelier 750 è stata infatti adottata da ben due aziende, con relative royalties e soddisfazioni per il giovane, che poi ha finito gli studi con un biennio in design engineering. Oggi Morazzoni, 27 anni, è

designer industriale per una nota azienda di attrezzature per l'infanzia e sta facendo anche carriera



universitaria come assistente al corso magistrale del quinto anno di design integrated al Politecnico.

Sommelier 750 è una bottiglia dal profilo morbido e sinuoso senza spigoli o eccessi. La forma si allarga nella parte alta e si assottiglia gradualmente fino alla base. Una scelta stilistica, ma anche ergonomica e funzionale, poiché permette di variare l'impugnatura più in alto

o più in basso, secondo la grandezza della mano. "Il vino è tradizione, per questo ho pensato a una forma innovativa ma non provocatoria, piuttosto elegante e sobria - spiega Stefano.- Bruni Glass mi ha dato una grande occasione. Per me è rimasto un punto di riferimento importante".

**BruniGlass.com.**  
**designaward.bruniglass.com/**

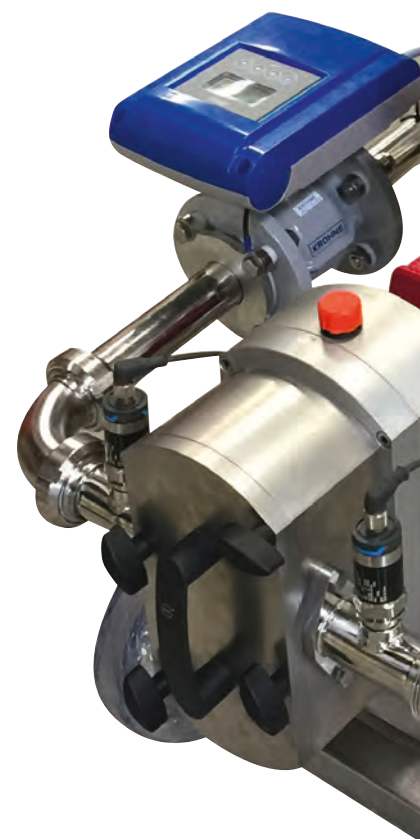
1977 2019

bruni glass  
a berlin packaging company

**Bruni Glass  
Design Award 2019**

Visions inside Glass Shapes  
by Bruni Glass, since 1997

# Pompe per l'elaborazione del vino, dell'alcool e altri liquidi alimentari



**M**aggior fabbricante francese di pompe destinate all'elaborazione del vino, dell'alcool e altri liquidi alimentari, la società CAZAUX, creata nel 1954, si è fortemente sviluppata in questi ultimi anni.

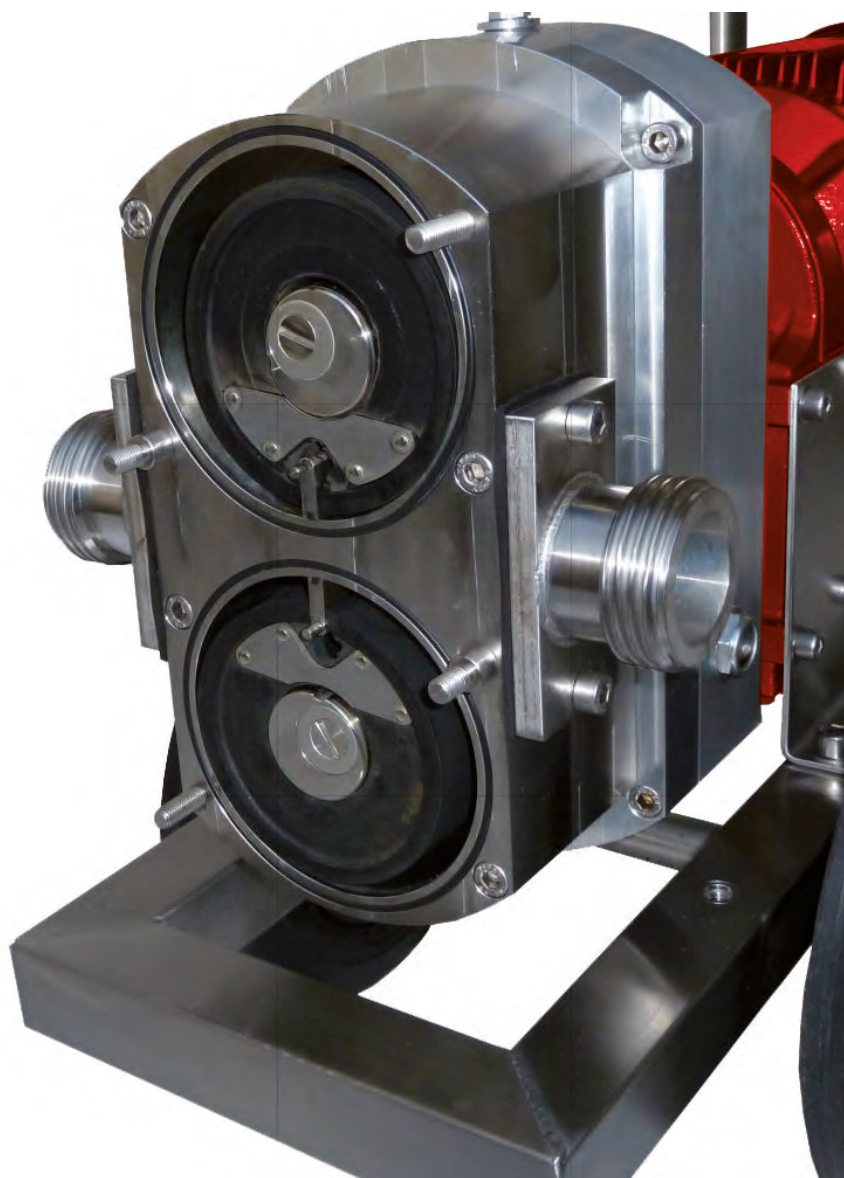
CAZAUX ha aumentato la sua capacità di produzione e ha traslocato nel 2013 nel suo sito di Montussan vicino a Bordeaux.

Al fine di offrire ai suoi clienti delle risposte perfettamente adeguate

alle loro domande, CAZAUX sviluppa quotidianamente nuove tecnologie grazie al suo "savoir-faire" tecnico e ai suoi investimenti in ricerca e sviluppo.

Affidabilità, reattività e serietà sono le principali qualità che ci permettono di proporre soluzioni di pompaggio per numerose applicazioni. CAZAUX è presente anche in numerosi paesi sparsi sui cinque continenti. 🏠

[www.cazaux-pumps.com](http://www.cazaux-pumps.com)



# Matrix: 15 anni in prima Linea



**K**now-How che nonostante la trentennale esperienza nel settore ci spinge ogni giorno ad impegnare le energie di tutto il team Matrix verso una costante innovazione tecnologica, sia dei sistemi sia dei processi, per offrire soluzioni multifunzionali sempre più versatili e flessibili.

Una Passion per il nostro lavoro e per le nostre soluzioni che vengono sviluppate e realizzate grazie al coinvolgimento di tutto il team Matrix che ha come obiettivo comune la Customer Satisfaction, offrendo valore professionale e umano a tutti

i livelli e trasformando le necessità del cliente in soluzioni concrete.

Matrix presenta TECNA ISO V EVO, una soluzione di riempimento a controllo elettropneumatico, adeguata al riempimento di bevande gasate (birra, vino gasato e spumante) in bottiglia di vetro.

Una veloce selezione, da pannello operatore, della ricetta di riempimento permette anche più fasi di preevacuazione.

Dopo la fase di pressurizzazione la valvola di riempimento apre ed

il prodotto da riempire può essere deflesso all'interno del contenitore mediante un sistema a swirl, consentendo così un riempimento delicato e senza schiuma.

Durante il riempimento, il gas presente in bottiglia ritorna al serbatoio e, quando il livello in bottiglia raggiunge il beccuccio, il riempimento si ferma e la valvola si richiude. Il sistema di autolivello, se previsto, permette di ottimizzare la precisione dei livelli nel caso di colli stretti.

Dopo una fase di stabilizzazione, la valvola di decompressione permet-



te di ridurre la pressione nello spazio di testa in fasi multiple e, grazie ad un doppio circuito di decompressione, preservare al massimo il rischio di sviluppo di schiuma per prodotti ad alta gasatura. Il sistema di riempimento estremamente versatile permette, grazie alle ricette memorizzabili nel PLC, grande facilità nei cambi dovuti a differente prodotto o differente livello di gasatura. I cambi formato sono rapidi e con ridotti tempi di intervento: per una maggiore flessibilità può essere previsto il sistema automatico per la registrazione centralizzata dei livelli.

Riempitrici da 12 a 110 valvole che, in relazione al tipo di prodotto da trattare, possono riempire fino a 40.000 bottiglie/ora.

TECNA ISO-C FM è il sistema di riempimento isobarico, volumetrico con valvole a controllo elettropneumatico ideale per il riempimento in lattine di bevande gasate o piatte.

Le lattine vengono posizionate sotto la valvola di riempimento senza ricorso ai tradizionali martinetti di sollevamento lattina: la valvola di riempimento, abbassandosi, porta in tenuta la bocca del contenitore. Dopo la fase di flussaggio con gas e successiva pressurizzazione, la valvola del prodotto si apre ed il liquido viene deflesso lungo le pareti, consentendo così un riempimento delicato e senza schiuma.


Una volta erogata la quantità di prodotto impostata nella ricetta, il misuratore magnetico di portata chiude la valvola.

Dopo una fase di stabilizzazione, la valvola di decompressione permette di ridurre la pressione nello spazio di testa della lattina (anche in fasi multiple) e, dopo il sollevamento del centratore, il contenitore può essere trasferito verso l'aggraffatrice.

Il sistema di riempimento versatile permette, grazie alle ricette me-

morizzabili nel PLC, grande flessibilità nei cambi dovuti a differente prodotto o differente livello di gasatura.

I cambi formato sono rapidi con ridotti tempi di intervento per diverso formato di lattina e nessuna parte della valvola di riempimento da sostituire in caso di differente lid (200, 202 o 206). È disponibile inoltre la configurazione che possa anche lavorare a caldo (85 °C) con ricircolo prodotto, idonea a trattare bevande piatte non pastorizzate tipo Ready To Drink od Energy drink.

Riempitrici da 8 a 90 valvole che, in relazione al tipo di prodotto da trattare, possono riempire da 3.500 a 54.000 lattine/ora. 

[www.matrix-srl.com](http://www.matrix-srl.com)



# EUROSTAR, il futuro nasce dalla tradizione

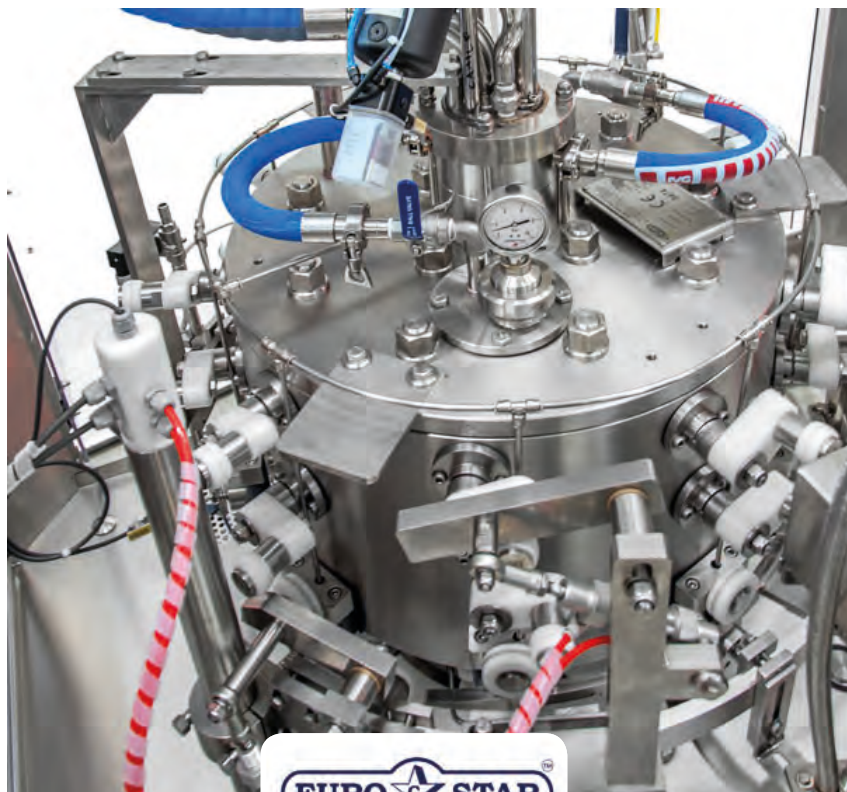
## **M**ONFERRATO, IL VALORE AGGIUNTO DEL MADE IN ITALY

Grazie alla profonda conoscenza delle nostre tradizioni e alla grande passione per il nostro territorio che da sempre contraddistingue noi italiani ed in particolare noi del Monferrato, in EUROSTAR, da ormai più di 20 anni, progettiamo, costruiamo ed installiamo sistemi di imbottigliamento basati sulle migliori tecnologie di riempimento e linee complete applicando le competenze più avanzate nel settore del packaging. Serviamo primarie società nel mondo in tutti i mercati principali: acqua e bibite, birra, vini e liquori, prodotti alimentari, olio, cura della persona, cura della casa, prodotti farmaceutici e chimici. Contiamo più di 1200 installazioni EUROSTAR nel mondo, assistite dalla nostra rete di Servizio Post Vendita.

Il "cuore" delle nostre macchine è costituito da componenti che sono progettati e realizzati internamente; questo ci permette di proporre e realizzare soluzioni personalizzate di alta qualità per tutte le esigenze come, ad esempio, quelle del mercato dei liquori pregiati.

Le nostre tecnologie soddisfano tutte le principali applicazioni di riempimento di prodotti liquidi fino alla media viscosità: dalla leggera depressione all'alto vuoto, dalla isobarica (meccanica ed elettropneumatica) alla volumetrica (meccanica ed elettronica con flussimetri).

La nostra gamma di prodotti si avvale anche delle nuove macchine per riempimento isobarico di lattine in alluminio; queste macchine sono dotate di torrette aggiratrici progettate e realizzate in EUROSTAR



bottling and packaging solutions



perché il nostro obiettivo è da sempre quello di evolvere, migliorare e differenziarci. La capacità di produzione delle nostre macchine si attesta tra 1000 e 24000 BPH con

contenitori in vetro, PET e tutti gli altri polimeri, integrando tutte le opzioni di chiusura disponibili sul mercato.

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

## SENSORI INDUTTIVI

# WASHDOWN



Certificati per funzionare in modo continuo e affidabile nelle dure condizioni dell'industria alimentare, delle bevande e farmaceutica, i sensori WASH-DOWN 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 <sub>n</sub> mm	Full Inox	6 ... 10	10 ... 20	20 ... 40
	Classics	2	-	-

# 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 svilup-

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



pando 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

**makro**  
labelling



Tecnologia per grandi numeri

2009 > 2019



YEARS

## MODULARITÀ, FLESSIBILITÀ, PRATICITÀ



L'etichettatura nei settori beverage, food, detergenza e industria farmaceutica è da sempre la nostra passione e la nostra prima attività.

Tecnologie innovative, una rete internazionale di vendita e di assistenza post-vendita e flessibilità operativa sono i nostri punti di forza.

La soddisfazione di ogni esigenza di etichettatura da 1.500 a 50.000 b/h il nostro risultato, apprezzato da aziende di ogni dimensione.

Gli oltre settecento impianti presenti ormai in tutto il mondo la nostra conferma più grande.



**Makro Labelling srl** • Via S. Giovanna d'Arco, 9 • 46044 Goito (MN) • Italia

Tel.: +39 0376 1872203 • Fax: +39 0376 1872197 • info@makrolabelling.it • www.makrolabelling.it

Manufacturing a Dubai insieme al network PackPact, al BrauBeviale di Norimberga e infine al Sime di Milano.

“Il sistema di visione è il naturale completamento del processo di etichettaggio perché, dopo aver applicato l'etichetta, la procedura non è finita: occorre verificare 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 flessibile, intuitiva e pratica alle aziende che sanno di aver bisogno di sistemi automatici”, dichiara Simone Marcantoni, responsabile dell'Ufficio Automazione.

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 flessibilità 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 piatti 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 flessibilità impensabili prima. Anche A.L.I.C.E. e M.A.I.A. sono pro-

gettati 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.

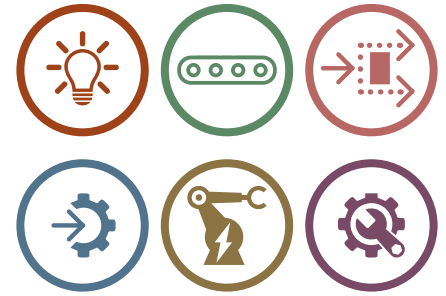
Massimo Manzotti, Presidente e Direttore Commerciale di Makro Labelling commenta: “FachPack, CibusTech, Gulfood Manufacturing, BrauBeviale e Sime sono gli eventi principali di un settore, quello del packaging, in costante evoluzione e rappresentano un'importante vetrina per presentare la nostra nuova 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](http://www.makrolabelling.it)





**CUSTOMIZED  
END-OF-LINE  
SOLUTIONS**



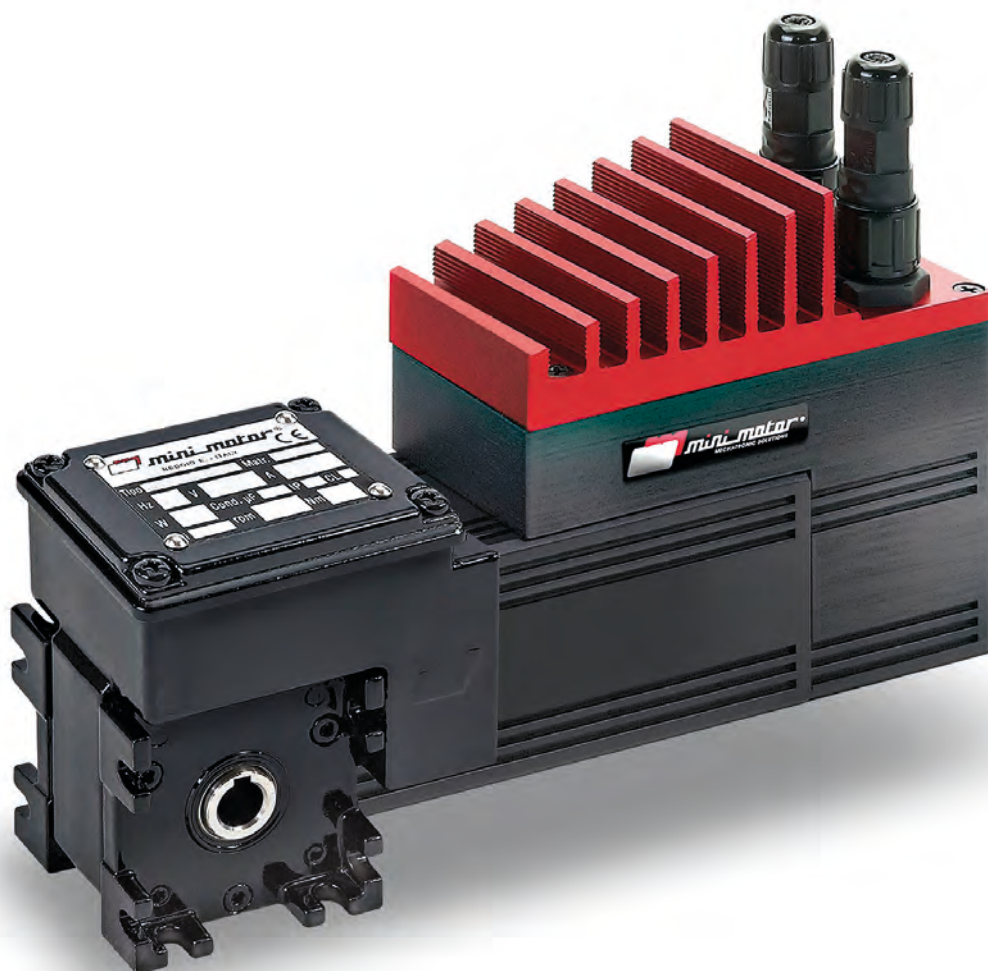
| ENGINEERING | NASTRI TRASPORTATORI | SOLUZIONI E MACCHINE PER LA MOVIMENTAZIONE |  
| SYSTEM INTEGRATOR | AUTOMAZIONE | RETROFIT E ASSISTENZA TECNICA |



**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

# Bertolaso punta sull'innovazione con MINI MOTOR



**A**ttiva dal 1880 a Zimella (VR), Bertolaso è presente nel mondo con altre cinque prestigiose filiali in Argentina, Cina, Germania, Nord America e Spagna e conta circa 250 dipendenti.

L'azienda veneta, da oltre un secolo sinonimo di solidità, affidabilità e innovazione, è specializzata nella produzione di macchine progettate per mantenere nel tempo la qualità del vino. In particolare, esse consentono di proteggere il prodotto dall'ossidazione, uno dei difetti riscontrati

più di frequente in una bottiglia. Il sughero è il materiale che meglio riesce a prevenire questo sgradevole fenomeno e, per Bertolaso, sono proprio le tappatrici per tappi di sughero a simboleggiare il suo successo nel mondo. Considerato la migliore soluzione per vini di qualità, il sughero vanta inoltre un minore impatto ambientale rispetto a tappi in plastica o alluminio.

Di fronte alla necessità di installare motori idonei ad effettuare il cambio formato dei suoi macchinari,

Bertolaso ha privilegiato la scelta di un'azienda italiana che garantisce da sempre un rapporto agevolato in termini di efficacia dei servizi di consulenza e di assistenza. Quello della prossimità è stato il vantaggio che, unito all'esperienza e al know-how unico di Mini Motor, ha spinto Bertolaso ad applicare i servomotoriduttori MCDBS55 a tutte le sue macchine con cambio formato automatizzato.

Si tratta di servomotori, appartenenti alla gamma brushless, carat-



## L'azienda veneta Bertolaso S.p.a, eccellenza mondiale nella progettazione di sistemi automatici per l'imbottigliamento di vino, applica ai suoi macchinari i motori MCDBS55 di Mini Motor

terizzati dall'integrazione compatta di tutti gli elementi: motore, azionamento ed eventuale riduttore. Essi trovano perfetta applicazione nel settore dell'imbottigliamento, come testimonia il caso di Bertolaso, così come nel comparto ceramico e del packaging.

L'azionamento integrato garantisce totale flessibilità relativamente alla velocità e posizione del motore e migliora l'efficienza produttiva in termini di razionalizzazione e performance. Grazie alla soluzione offerta da Mini Motor, il cliente può ora selezionare il settaggio in base al tipo di bottiglia direttamente dal pannello operatore, senza che si renda necessaria alcuna operazione manuale. Una procedura più snella, che consente di risparmiare tempo da impiegare in altre attività.

Da sottolineare come gli ingegneri Mini Motor abbiano risposto in modo mirato anche all'esigenza di personalizzazione espressa dal cliente,

ovvero quella di poter sfruttare i motori Mini Motor ad alta precisione per orientare nel verso giusto le bottiglie che passano attraverso le sue macchine etichettatrici "touch probe".

Per raggiungere questo obiettivo, sono intervenuti a modificare il software di gestione dei motori brushless MCDBS55, così da eseguire il cambio di posizione delle bottiglie in modo istantaneo e raggiungere le performance richieste. Per l'azienda, questo ha significato

un guadagno in tempo ed efficienza del parco motori, come conferma Walter Berto dell'Ufficio Tecnico del Gruppo Bertolaso: "Nelle macchine etichettatrici siamo ora in grado di eseguire il cambio di posizione delle bottiglie in modo immediato, risparmiando tempo e ottenendo un beneficio in termini di efficienza del parco motori.

Il principale vantaggio che ci ha portato l'applicazione dei servomotori MCDBS55 di Mini Motor è stata tuttavia la semplificazione della gestione software delle nostre macchine, a cui si unisce la possibilità di adattare il motore alle nostre personali esigenze e di poterlo regolare, in fase di costruzione macchina,

comodamente tramite smartphone." Continua Berto: "In Mini Motor abbiamo trovato un partner presente e affidabile che ha soddisfatto le aspettative, non solo in termini di prodotto ma anche di collaborazione e di assistenza. Il nostro rapporto continuerà anche in futuro e stiamo già lavorando a un nuovo progetto." Per Mini Motor è stata una grande soddisfazione poter collaborare con una realtà che, come lei, ha fatto dell'innovazione tecnologica il proprio marchio di fabbrica. 🏭

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

**bertolaso**



# WBL systems srl: macchinari eno-alimentari altamente innovativi

**L**a WBL systems srl è una startup concepita con l'obiettivo di ideare, progettare, costruire e mettere a disposizione del cliente macchinari eno-alimentari altamente innovativi che si basano su concetti inediti al mercato attuale.

La società nasce dalla passione per il settore vinicolo dei suoi soci, provenienti da una fiorente azienda meccanica di Cherasco con oltre 35 anni di attività e 20000 mq di capannoni.

L'esperienza maturata nelle lavorazioni meccaniche, unita al desiderio di apportare innovazione nel settore, ha portato alla nascita di questa realtà dinamica e con grandi aspettative.

È stato riunito un team di professionisti specializzati in differenti livelli del sistema produttivo per creare un'azienda strutturata e moderna, capace di produrre macchinari di tecnologia superiore. L'adozione di avanzati modelli gestionali nello svolgimento delle funzioni operative rende WBL un modello virtuoso di riferimento nella gestione di una moderna azienda manifatturiera. Questa metodologia di lavoro ha permesso di perfezionare la catena produttiva e di ottimizzare i costi di conduzione per ottenere, come risultato finale, macchinari di elevata qualità a prezzi di mercato più bassi.




Nella creazione di macchine di nuova generazione, il punto di partenza è stato la lavatrice/asciugatrice a giostra combinata mod. LAB-X.


Il suo sviluppo ha prodotto i seguenti, rivoluzionari vantaggi:

1. Macchina più compatta al mondo: la giostra combinata di lavaggio/asciugatura ha ottimizzato gli spazi di lavoro.
2. Tecnologia tattile attiva "active surround": il sistema di spazzole a riconoscimento automatico di forma avvolge completamente la bottiglia ed elimina il cambio formato.
3. Sistema di lavaggio a 3 assi: il moto di spazzolatura passa da 1 a 3 assi, pertanto la pulizia risulta molto più efficace.
4. Macchina completamente autolubrificante: viene annullata la manutenzione ordinaria relativa alla lubrificazione.
5. Dispositivo "green": l'acqua viene dosata solo dove serve in maniera intelligente, ottenendo un risparmio fino al 50%.
6. Macchina sempre pulita: il movimento di lavaggio a "sgrondatura verticale" impedisce che l'acqua venga dispersa e sparsa per la macchina.

La seconda famiglia di macchine smart è costituita dai climatizzatori radianti ad accumulo dinamico mod. CAD-X. Con essi viene tracciato un solco rispetto alla tecnologia precedente:

1. Dispositivo no water: il prodotto è portato alla temperatura voluta tramite pannelli radianti. Viene annullato l'utilizzo di acqua, la bottiglia risulta sempre asciutta e la macchina sempre pulita.
2. Tecnologia catalitica avanzata: il sistema ha un'efficienza del 98.5%. Non esiste più impiantistica a carico del cliente.
3. Dispositivo FIFO: il prodotto che entra per primo esce per primo. Completa tracciabilità del lotto.
4. Trattamento stazionario: il prodotto viene trattato da fermo, l'energia è mirata sul prodotto, non c'è dispersione, la bottiglia è sempre stabile e si annulla il rumore da contatto.
5. Dimensioni ridotte fino al 50%: il tempo necessario al processo è dimezzato e con esso vengono drasticamente ridotte le dimensioni del macchinario.

**Saremo presenti all'evento fieristico SIMEI 2019 a Milano, venite a trovarci padiglione 13 stand 08** 



**enoplastic**

wine & spirits closures



pav.  
**15**

stand  
**N02**

#keepmoving

# Il bello dell'innovazione e dell'alta qualità'

**E**noplastic porta in fiera al Sime l'intera filiera produttiva e tutte le novità relative ai nuovi processi di produzione e ai prodotti. Un concentrato di tech & style, frutto di continua ricerca, innovazione e di un'esperienza imprenditoriale che ha radici ben salde nel passato e lo sguardo sempre puntato sul futuro. Stiamo parlando di un'azienda che crede nel motto #keepmoving, sempre in movimento: ricerca, innovazione, competenze e stile applicati a materiali, tecniche differenti per la loro decorazione, nonché nuove soluzioni per formare le capsule da vino, liquore, olio e spumante, utilizzando macchinari unici e costruiti ad hoc. In Enoplastic tutto concorre a creare un prodotto tecnicamente perfetto, tecnologicamente avanzato ed esteticamente di livello.

La grande spinta all'innovazione e alla ricerca, che permettono a Enoplastic di trovare sempre nuove soluzioni e anticipare i tempi e i gusti del mercato, sono il motore che consente all'azienda di mantenere uno standard elevato della qualità dei prodotti sia sotto il profilo delle performance, sia per quanto riguarda lo stile.

## Tutte le novità del mondo Enoplastic

Due anni fa il quartiere generale di Enoplastic al Sime era di fatto un laboratorio creativo: il Madlab, ovvero il cuore in cui si concentrano ricerca e creatività per dare vita a soluzioni innovative, di altissima qualità, finalizzate a personalizzare i brand con colori, texture, effetti speciali e idee straordinarie. Ora Enoplastic torna all'appuntamento fieristico con importanti novità in tutto il processo di produzione.



Nell'intera filiera produttiva la stampa è uno dei processi sui quali l'azienda ha investito moltissimo.

Uno sforzo che ha permesso di arrivare a ottenere un prodotto finale perfetto sotto il profilo delle caratteristiche tecniche, della bellezza e dell'eleganza. Questo grazie alla stampa a rotocalco, disponibile oggi fino a 8 colori, che consente la massima espressione di una creatività che si materializza nel prodotto finito per uno stile unico e inconfondibile.


I macchinari e soprattutto l'esperienza maturata nel tempo, consentono di stampare su entrambi i lati del materiale che poi andrà a costituire il capsulone dei vini spumanti. Un dettaglio la cui bellezza sarà apprezzata nel momento in cui verrà aperta la bottiglia. Il "lato nascosto" che offre l'effetto sorpresa svelando la sua completa bellezza, stuzzicando lo stupore del consumatore. È questo il concetto di In&Out di Enoplastic, ideato per sorprendere ed emozionare. Il processo di formatura è anch'es-

## Enoplastic è pronta per Simeis



so uno dei passaggi fondamentali. È proprio in questa fase che la perfezione delle capsule e dei capsuloni di Enoplastic prende forma. Anche in questo caso l'azienda è arrivata a perfezionare i macchinari per offrire nuove testine in grado di realizzare un prodotto di alta gamma.

### Rispetto dell'ambiente e sicurezza del prodotto

L'attenzione all'ambiente nei processi di produzione e nei materiali per un'azienda è un plus importante per rafforzare brand e identità. Partendo da questa convinzione Enoplastic ha fatto passi da gigante anche sul fronte della green industry, installando un impianto rivoluzionario e in qualche modo pionieristico nel settore delle chiusure per il recupero dei solventi usati durante la fase di stampa dei vari supporti: DERMA, ossia l'esclusivo polilaminato Enoplastic, o dei materiali per capsule termoretraibili. L'alto contenuto tecnologico dei prodotti è garantito anche dai sistemi di anticontraffazione. Enoplastic "veste" solo gli originali. Sul fronte delle varie soluzioni offerte per garantire l'originalità dei prodotti sul mercato sono oggi disponibili nuove tecnologie. In particolare è stata stretta una partnership con una società americana leader nella certificazione dell'originalità dei vini di altissimo livello mettendo a confronto competenze e conoscenze utili a migliorare sempre più i prodotti e garantire sicurezza a brand, clienti e consumatori. 

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

# OSTS il miglior partner per l'industria delle bevande



**O**STS offre alle aziende del settore delle bevande tutti i servizi volti a migliorare e mantenere il rendimento delle linee di produzione nonché ad ottimizzarne i costi di gestione. L'indiscussa esperienza dei soci fondatori e dei suoi collaboratori fanno di OST S il partner ideale da contattare.

**Parti di ricambio:** ricambi compatibili per macchine e impianti dei principali costruttori.

I ricambi vengono prodotti da fornitori selezionati in base alle nostre specifiche tecniche.

**Modernizzazioni e upgrades:** sostituzione di parti meccaniche o dispositivi critici con innovative soluzioni tecniche che consentono di abbassare i costi operativi e migliorare le prestazioni.

**Cambi formato:** progettazione e realizzazione di attrezzature per la-

vorare nuove bottiglie ed etichette.

**Fornitura di nastri trasportatori e accessori:** fornitura di nastri trasportatori bottiglie, cartoni, fardelli e palette.


**Automazione, cablaggi e quadri elettrici:** studio e realizzazione dell'automazione di linea utilizzando la componentistica delle principali marche (Siemens, Allen Bradley, BR, Beckhoff etc.). OST S può sviluppare e realizzare progetti di automazione sulla base delle specifiche tecniche richieste dal cliente.

**Ingegneria e layout:** progettazioni di linee complete, integrazioni e miglioramenti di linee esistenti,

ricolloccamento di linee o parti di esse. Fornitura di nastri trasportatori bottiglie, cartoni, fardelli e palette.

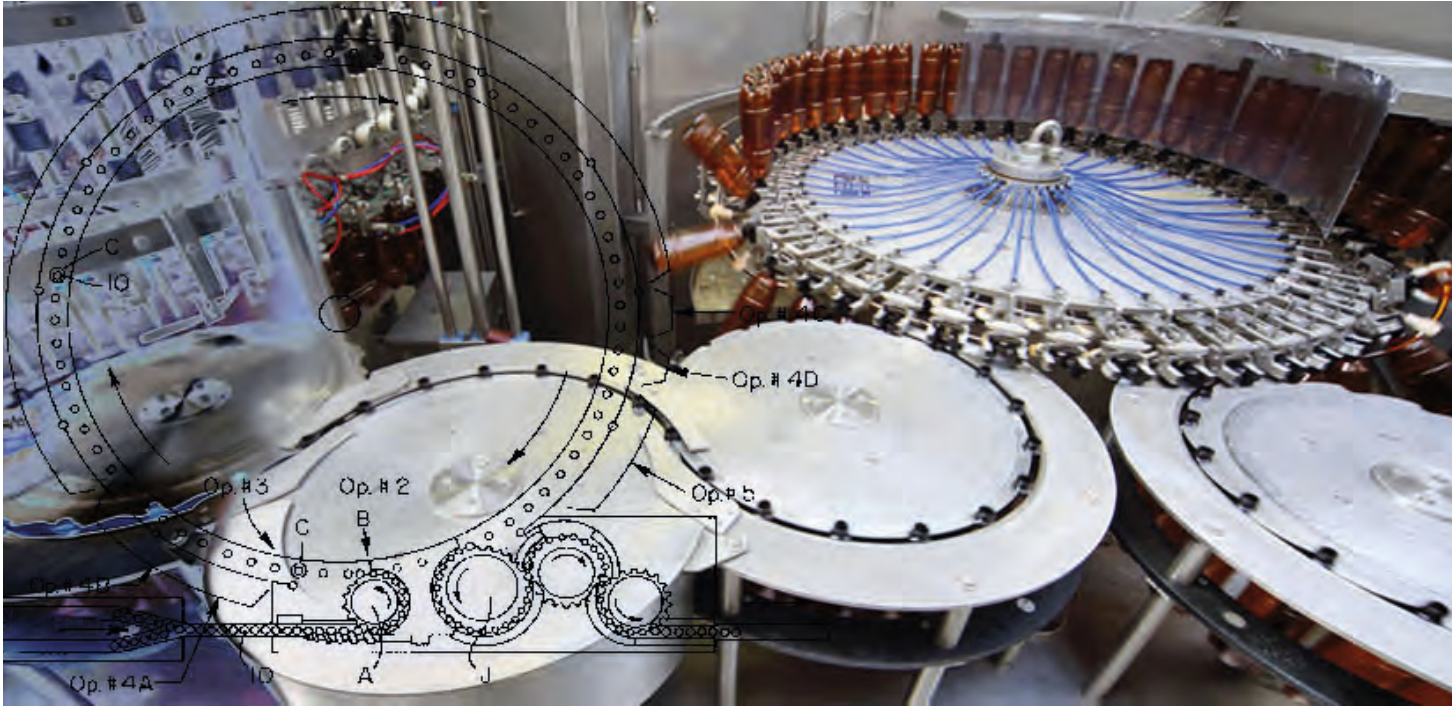
**Visite diagnostiche:** visite diagnostiche per singole macchine e per linee complete, tramite accurate ispezioni atte ad evidenziare le inefficienze di funzionamento.

**Diagnosi sullo stato di manutenzione e individuazione delle azioni da intraprendere** per ottenere un miglior rendimento.

**Manutenzione di impianti e macchine:** manutenzioni ordinarie e straordinarie con nostri tecnici specializzati. 

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

**OSTS**  
OLIVIA SIMONAZZI TECHNICAL SERVICE



# PROTEC, una storia tecnologica in costante evoluzione

**P**ROTEC 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 seletttrici 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



**Aspirix**

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

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.

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 raccogliatrice semovente "Sandeï", nel tempo ha cominciato a sfruttare con profitto 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 vinificazione. 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 vinificazione, 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 la-

vorazione 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 sofisticata visione artificiale in continuo sviluppo, capace di adattarsi alle più svariate linee di produzione. 

[www.protec-italy.com](http://www.protec-italy.com)



**X-Tri**  
Black & White

**Air ejection sorter for winemaking grapes.**

  
For quality lovers only.  
ELECTRONIC INSPECTION SYSTEMS AND MACHINES FOR THE FOOD INDUSTRY.  
  
[www.protec-italy.com](http://www.protec-italy.com)

# Tecnologia di ultima generazione per brindare alla qualità'

**Q**uando storia, tradizione e ambiente si incontrano, generano un abbraccio magico dal quale nascono alcuni tra i migliori prodotti della viticoltura. E' quello che accade in Alsazia, regione vinicola francese tra le più celebri al mondo per i vini bianchi; qui, dalla magica combinazione tra questa terra unica e la passione per la viticoltura, nasce la cantina Henri Ehrhart.

L'azienda ha trovato la propria missione nella dimensione familiare e nel forte legame con il territorio, conquistando una posizione di rilievo tra i viticoltori dell'Alsazia, grazie alla sua capacità di guardare lontano, verso il rinnovamento continuo, e di prestare grande attenzione al consumatore. Passione, lavoro e rispetto sono valori fondamentali per Henri Ehrhart, che, mossa dall'obiettivo di offrire i migliori prodotti ai propri clienti, sceglie solo fornitori e partner d'alto livello con i quali instaurare relazioni forti e trasparenti.

Durante il recente processo di ammodernamento della linea di imbottigliamento e confezionamento di Ammerschwihr, l'azienda francese ha richiesto la collaborazione di **SMI** e ha installato una nuova cartonatrice wrap-around modello **WP 400 ERGON**.

## **Passione per il vino: una tradizione di famiglia**

L'attività di Henri Ehrhart trae le sue origini dalla passione familiare per il vino e la viticoltura tramandata da padre in figlio per otto generazioni fino al 1978, quando Henri Ehrhart decide di trasformarla in una realtà imprenditoriale fonda-



do la società nel cuore dell'Alsazia, in un'area dove si trovano i migliori terreni per la produzione di vini di qualità. Nasce da qui il profondo legame con la terra, che continua a tessere l'intera storia della "maison" e a segnare le tappe della sua crescita tramandando la passione di famiglia per il vino di generazione in generazione, focalizza l'intera attività attorno alle esigenze dei consumatori, per migliorare continuamente la qualità delle proprie etichette e creare prodotti ricercati e di classe.

## **Umanità nel cuore del lavoro quotidiano**

La storia della società Henri Ehrhart è fatta non solo di numeri, di ettari e di bottiglie. E' una storia scritta dagli uomini per gli uomini. Una storia di uomini che, come dice una delle citazioni preferite dall'azienda, "mettono umanità nel cuore del lavoro quotidiano" per produrre vini piacevoli, eleganti e di qualità.

L'azienda è in grado di creare nuovi prodotti partendo dall'analisi dei



### Le soluzioni SMI per Henri Ehrhart

Il percorso di crescita intrapreso da Cyrille Ehrhart ha portato l'azienda a dotarsi di impianti di produzione sempre più moderni ed efficienti, che hanno richiesto l'ampliamento dei locali per accogliere nuovi sistemi di imbottigliamento e confezionamento progettati secondo gli innovativi concetti della "smart factory".

La cartonatrice installata monta il dispositivo opzionale PID per inserire separatori premontati di cartoncino teso all'interno di scatole di cartone, in modo da proteggere da danni o rotture le bottiglie di vetro e preservare le etichette da possibili abrasioni.

#### CARTONATRICE WP 400 ERGON

Contenitori confezionati: bottiglie di vetro da 0,375 L / 0,5 L / 0,75 L / 0,76 L / 1,0 L

Confezioni realizzate: le bottiglie sono confezionate in scatole wrap-around di cartone ondulato nei for-

desideri e delle richieste dei consumatori, con i quali crea una forte partnership.

In ogni decisione prevale il forte senso di appartenenza al territorio e il rispetto della terra, che coniugano la tradizione del fare con la modernità della gestione grazie all'impiego di tecnologie di ultima generazione in tutte le fasi del processo produttivo, come la cartonatrice automatica della serie WP 400 ERGON, fornita da SMI, dotata di un sistema di inserimento di separatori in cartoncino.



mati 2x3 e 3x4 con e senza l'inserimento di separatori.

#### Vantaggi principali:

- processo di confezionamento con sistema wrap-around per formare la scatola di cartone e racchiudere il prodotto al suo interno. Tale sistema consente un'ampia flessibilità di impiego, velocità di produzione elevate, miglior stabilità dei pacchi prodotti e un ottimale utilizzo degli spazi adibiti allo stoccaggio del materiale d'imballaggio
- imballaggio in modo continuo, che garantisce un processo di produzione fluido, senza movimenti a scatti, e assicura maggior affidabilità, miglior qualità del pacco finale e ridotta usura meccanica della macchina
- soluzione ideale per ottenere un imballo resistente agli urti, in grado di proteggere le bottiglie di vino durante il trasporto
- le confezionatrici WP ERGON sono dotate di guide fisse, che all'uscita della macchina mantengono pressate le pareti del pacco. Tale sistema garantisce una quadratura perfetta e duratura delle scatole, a differenza dei sistemi di pressatura con catene rotanti che non sono in grado di fornire lo stesso livello qualitativo

#### DISPOSITIVO PID PER PROTEGGERE LE BOTTIGLIE IN VETRO

Funzione: Il PID SBP ed il relativo magazzino separatori premontati sono posizionati all'ingresso della macchina, sopra la zona di formazione del pacco. Un braccio meccanico provvisto di ventose con aspirazione a vuoto preleva dal magazzino un separatore premontato, lo apre e lo deposita dall'alto tra i contenitori sottostanti, prima che questi siano raggruppati nella configurazione desiderata, per poi procedere alla fase finale di formazione della scatola chiusa attorno alle bottiglie.



#### Vantaggi dei separatori premontati rispetto a quelli non montati:

- minor costo di acquisto dei separatori di circa il 20%
- minor volume di stoccaggio di almeno il 60%
- l'ingombro della cartonatrice non cambia, in quanto sia il magazzino separatori che il dispositivo d'inserimento sono montati nella parte superiore della macchina d'imballaggio
- il processo di inserimento dei separatori e di caricamento del relativo magazzino è veloce, poiché questi sono già premontati
- la velocità massima di funzionamento è di 40 pacchi per minuto (modello a 1 testa) o 60 pacchi per minuto (modello a 2 teste)

#### Brindare alla qualità!

Stappare una bottiglia di vino è un gesto ricco di significati, perché sotto ad ogni tappo c'è molto di più del solo vino. Il tappo sigilla infatti valori, cultura, tradizione, innovazione, entusiasmo, esperienza e passione.

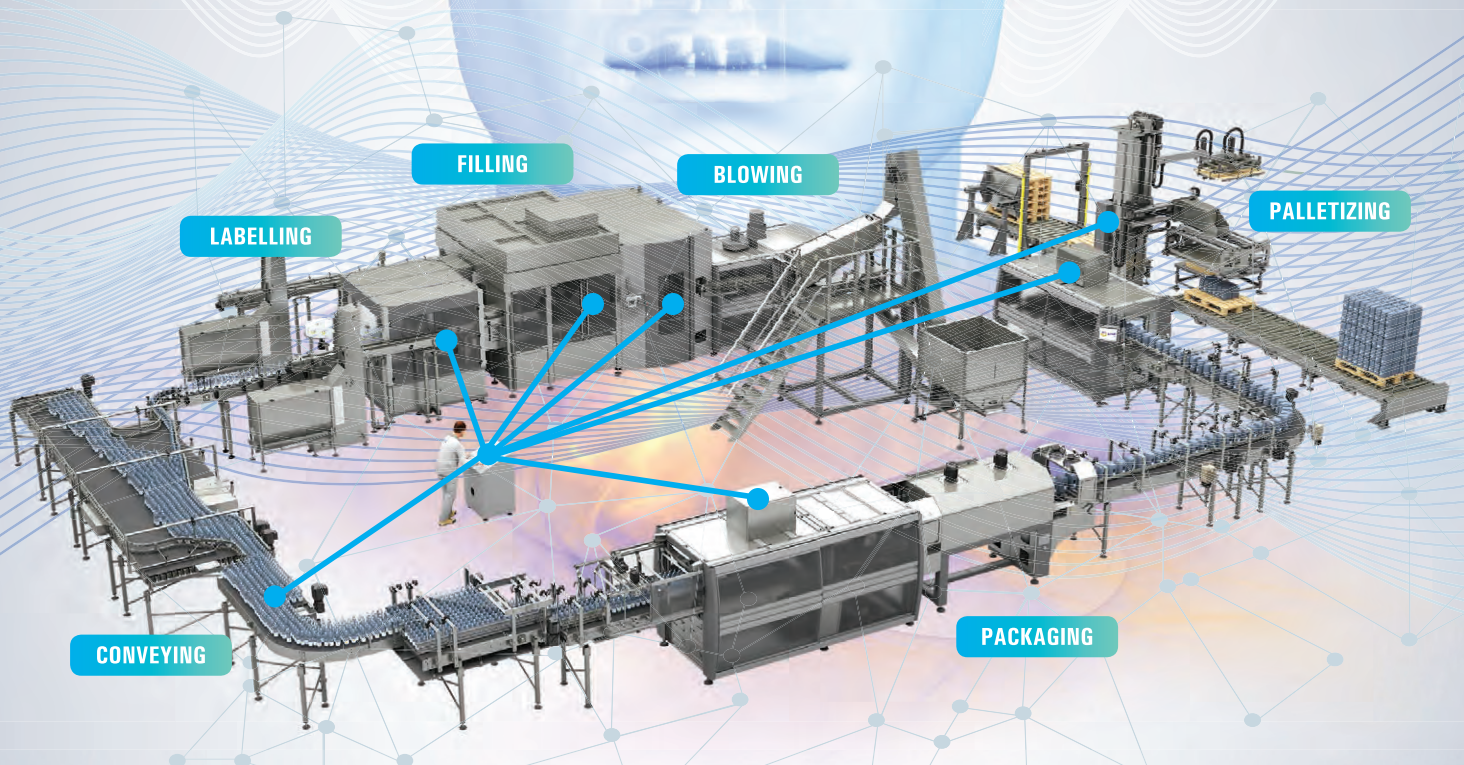
Ogni fase del processo produttivo viene svolta in modo meticoloso, prestando grande attenzione ai controlli per ottenere un prodotto di qualità; nulla viene lasciato al caso, perché l'attenzione ai particolari è il punto di forza dell'azienda francese. 🏰

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

# INTERCONNECTED INTELLIGENCE BETWEEN YOU AND YOUR FACTORY



SMI SMART  
LINES VIDEO  
...scan & discover it!



## *the new age of smart manufacturing*

SMI is specialized in designing, producing and installing complete lines for food & beverage bottling & packaging.

SMI turn-key systems feature Industry 4.0 and IoT technologies and an output rate up to 36,800 bottles/hour.

**THE FACTORY OF THE FUTURE IS ALREADY A REALITY**



# Zambelli: prodotti differenti, stessa alta qualità'

**Z**ambelli, dal 1969, progetta e costruisce soluzioni tecnologiche all'avanguardia per l'industria del packaging.

## 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 città 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.

## I valori chiave di Zambelli

Dietro ad ogni macchina venduta e ad ogni servizio reso, ci sono persone. Lavorare duramente, condividere la gioia di un progetto di successo, questo è ciò che ci dà la forza di crescere e andare sempre avanti.

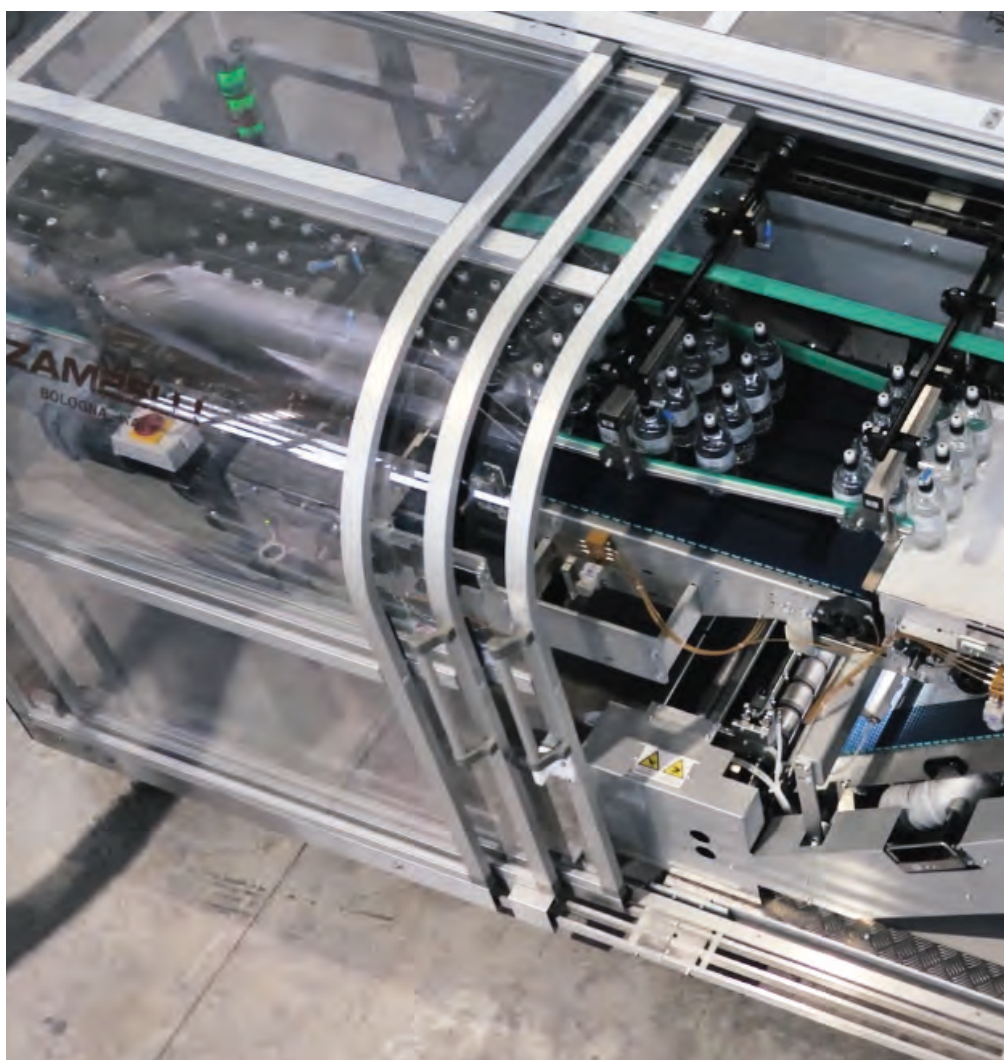
Zambelli è una grande famiglia di cui fanno parte i parenti, i colleghi e, soprattutto, i clienti.

## L'approccio al Business di Zambelli

- Ricerche di mercato e identificazione del target
- Sviluppo delle idee e progettazione
- Collaborazione con il cliente per adattare il progetto alle sue specifiche esigenze
- Prototipazione e test
- Costruzione, installazione e training
- Continuo scambio di informazioni
- Manutenzione programmata, assistenza & ricambi

## Chi siamo e cosa facciamo?

Noi siamo #MarketOriented, perché siamo alla costante ricerca di nuovi orizzonti. Partendo dalla

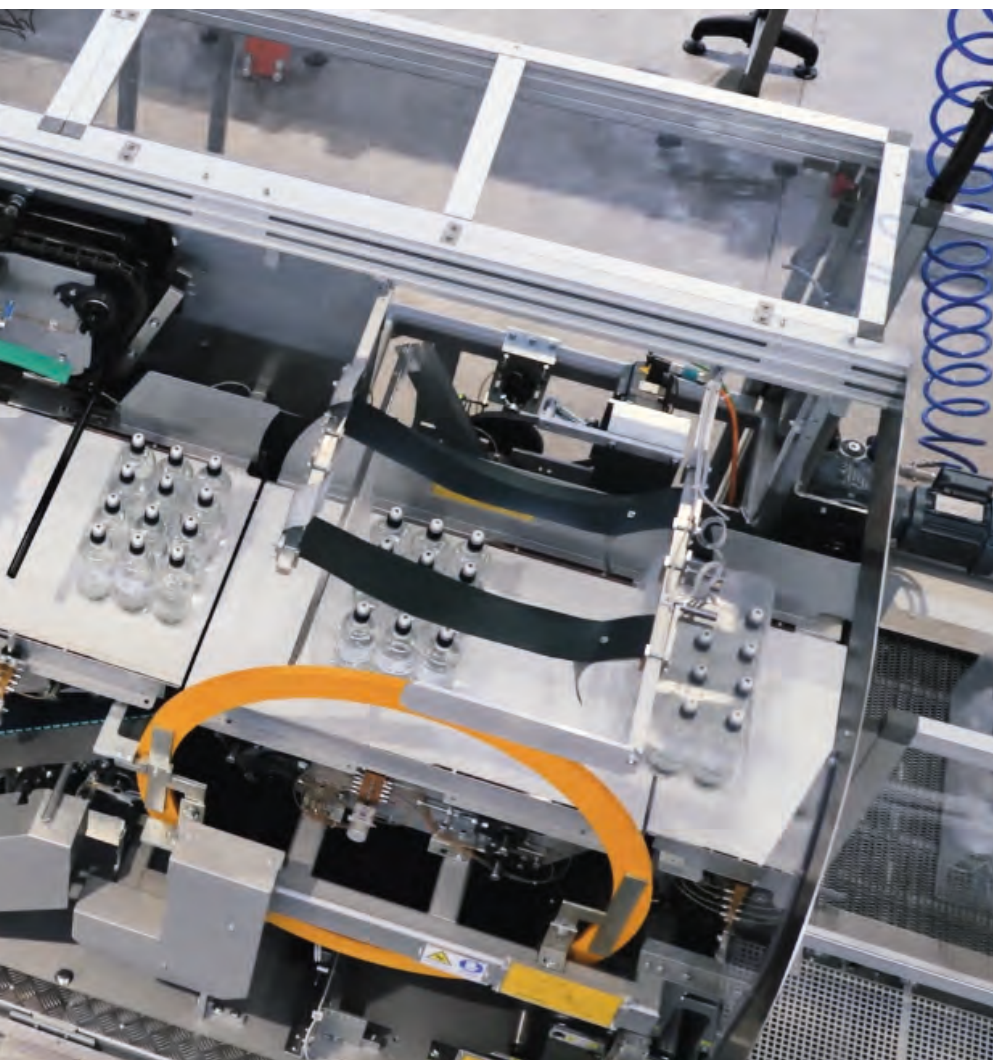


nostra principale industria, Food & Beverage, negli anni abbiamo sviluppato macchinari anche per il Pet Food, Baby Food, Home care & Personal care, materiali industriali come i cuscinetti e i materiali di consumo per la saldatura e molto altro. 50 anni di perseveranza e successo, una storia infinita per Zambelli ed i suoi collaboratori.

Noi progettiamo #PowerfulSolutions, perché grazie alla nostra esperienza progettiamo e costruiamo macchine per il confezionamento che rispettano nel dettaglio le esigenze dei nostri clienti: se la



richiesta è di confezionare prodotti con il film termoretraibile (LDPE), Zambelli mette a disposizione le sue migliori Fardellatrici disponibili per solo film, falda piana + film, vas-



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 di ricambio per le macchine confezionatrici sono disponibili per tutte le serie costruite negli anni ma, in caso di impianti molto vecchi, è possibile effettuare 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. 🏠

soio + film; se la richiesta è di confezionare cartoni di varie dimensioni, le Incartonatrici e Astucciatrici Zambelli – Wrap around o RSC preincollato – sono le soluzioni migliori; e se questo non dovesse essere abbastanza, Zambelli propone Sistemi Robotizzati adatti a qualsiasi applicazione che richieda una movimentazione specifica e macchine Combi realizzate dalla combinazione tra Fardellatrici e Incartonatrici. Le nostre soluzioni sono versatili e personalizzate, ogni progetto è differente ma il nostro impegno rimane sempre lo stesso. Noi siamo #CustomerOriented, perchè per

noi la cosa più importante è trovare la migliore soluzione per le necessità dei nostri clienti. La nostra attenzione è sempre focalizzata sul loro processo produttivo e le loro esigenze.

Per questa ragione, per soddisfare completamente il nostro cliente, forniamo varie tipologie di servizi Pre e Post-vendita:

- Progettazione
- Installazione
- Documentazione Tecnica
- Assistenza e Ricambi
- Upgrades
- Training per tecnici e operatori

#### Contattaci:

- zambelli@zambelli.it
- (+39) 051 66 61 782
- Via Ferrara, 35/41 – San Pietro in Casale, Bologna (IT)

#### Segui le nostre news:

- Website [www.zambelli.it](http://www.zambelli.it)
- Facebook & Instagram: @ZambelliPackaging

#### Vieni a farci visita:

- Brau Bevale  
[Booth #7A-130]
- Interpack 2020  
[Booth #11-C55]

# Enomet impianti SRL Piu' valore ai vostri vini!

**E**nomet Impianti S.r.l. è presente sul mercato dal 1996 e si occupa principalmente di progettazione e realizzazione di macchinari per enologia. La nostra Azienda è formata da una equipe di 15 persone con diversi Tecnici qualificati. Operiamo in Italia e all'Estero, sviluppiamo progetti di Cantine complete e ci occupiamo sia della parte architettonica che tecnologica, proponendo impianti innovativi, avvalendoci di diversi brevetti e di personale che ha maturato un'esperienza di 40 anni nel settore.

In particolare la nostra attività si concentra sullo studio e sviluppo di nuove tecnologie, sulla progettazione di macchinari e linee di lavorazione, sulla realizzazione e commercializzazione di impianti per enologia quali:

- Diraspapigiatrici e linee di selezione.
- Presse a membrana.
- Impianti di chiarifica dei mosti.
- Filtri Rotativi Sottovuoto.
- Filtri a Farina Fossile.
- Filtri a piastre.
- Filtri Tangenziali.
- Osmosi Inversa.
- Impianti di stabilizzazione tartarica.
- Centrali Frigorifere.
- Scambiatori di calore.
- Quadri elettrici per il controllo delle temperature di fermentazione.
- Piastre di refrigerazione.
- Impianti per spumante e vino frizzante.
- Impianti per la birra.
- Generatori e Impianti d'azoto.
- Impianti di recupero della CO2.
- Impianti d'imbottigliamento di tutte le tipologie.
- Pompe di vario tipo.



**ENOMET**  
IMPIANTI ENOLOGICI

**PIÙ VALORE  
AI VOSTRI VINI!**

Enomet Impianti S.r.l.  
Via Dei Laghi, 18/E / Calcinelli  
61036 Colli al Metauro / PU / Italia  
t. +39 0721.897527 / f. +39 0721.876108  
[www.enomet.it](http://www.enomet.it) / [info@enomet.it](mailto:info@enomet.it)





# ENOMET

IMPIANTI ENOLOGICI

2019 PADIGLIONE 11 - STAND S19-T20



- Serbatoi in acciaio inox.
- Vasche in cemento.
- Barriques, Fusti e relativi accessori.
- Impiantistica e raccorderia inox.

Le varie fasi della nostra attività, dalla progettazione alla realizzazione, sono principalmente gestite dal nostro Ufficio Tecnico che in caso di necessità si avvale di Consulenze esterne qualificate. L'installazione degli impianti, anche quando è gestita da Imprese esterne, è sempre seguita direttamente dai nostri Tecnici. Disponiamo di un servizio di assistenza tecnica interno ed esterno e siamo in grado di effettuare interventi e riparazioni, in Italia ed all'Estero, anche su macchinari non di nostra produzione, previa verifica degli stessi. 🏠

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



# DMC: macchine etichettatrici per i settori food e beverage

**L'**Azienda DMC nasce nel 2001 e per i primi anni l'attività principale è stata rappresentata dalle lavorazioni meccaniche conto terzi, poi è stata creata la divisione Labeling, dedicata alla progettazione e costruzione di macchine etichettatrici per i settori food e beverage.

Oggi la gamma di prodotti by DMC comprende macchine etichettatrici innovative con produzione oraria tra i 500 e i 4000 bph ed include sia modelli da banco che modelli semiautomatici e automatici da linea. Tutte

le macchine si caratterizzano per un innovativo sistema di etichettatura basato sull'utilizzo del piattello di rotazione del contenitore. Questa applicazione garantisce all'etichettatrice una notevole versatilità di utilizzo ed una elevata precisione nella finitura della confezione, oltre ad un cambio formato semplice ed economico. Tutti i modelli sono fortemente customizzabili, grazie alla possibilità di integrare numerosi gruppi funzionali, anche progettati ad hoc, per soddisfare specifiche richieste di confezionamento. Non solo quindi macchine affidabili e

performanti ma anche macchine costruite su misura per il cliente, che può contare su un vero e proprio servizio di consulenza tecnica a 360° nello sviluppo del progetto della propria macchina personalizzata.

I prodotti by DMC sono innovativi, per scelta. Sono stati infatti depositati diversi brevetti inerenti allo studio e la progettazione di sistemi di etichettatura performanti e all'avanguardia, relativi sia alle macchine etichettatrici da banco che alle attrezzature automatiche da linea.





Negli ultimi anni sono stati adottati all'interno dell'ambiente di lavoro soluzioni e strategie che puntano all'utilizzo efficiente dell'energia, allo sviluppo della mobilità sostenibile e alla riduzione di consumi e sprechi, affiancando al profitto la salvaguardia dell'ambiente e la crescita di una sensibilità green in tutto lo staff aziendale.

Parallelamente è stato avviato un processo di trasformazione digitale grazie all'adozione di soluzioni per l'archiviazione documentale e all'introduzione nel reparto produttivo di nuovi strumenti e procedure per la gestione informatizzata della produzione e del magazzino.

L'azienda DMC Srl sarà per la prima volta presente al SIMEI 2019, in programma il prossimo Novembre, con una propria area espositiva (Padiglione 15 Stand R01 S02): in stand sarà visionabile l'intera gamma di macchine etichettatrici, dai modelli manuali e semiautomatici da banco ai modelli automatici da linea.


La prima novità è il nuovo modello ALPHA PRO, una macchina da banco

che lavora in verticale. Si tratta di una macchina etichettatrice per il confezionamento di molteplici tipologie di contenitore, dai cilindrici ai conici, quadrati e sagomati, che garantisce una elevata precisione di etichettatura ed un cambio formato rapido ed economico, grazie all'utilizzo del sistema di confezionamento mediante il piattello di rotazione.

L'etichettatrice è predisposta anche per l'applicazione di un bollino girocollo o una piccola medaglia, con-

sentendo di realizzare con un'attrezzatura manuale da banco anche il confezionamento della bottiglia classica spumante.

La seconda new entry invece è il modello TECH SONIC, una etichettatrice automatica da 4000 bph, ultima nata della linea TECH; si tratta di una macchina da linea adatta al confezionamento di formati cilindrici, che sfrutta un innovativo sistema di etichettatura (brevetto depositato) mediante rulli contrap-

posti che consente di raggiungere elevate produzioni e che si pone come alternativa alle tradizionali macchine etichettatrici di tipo vacuum. Sempre della famiglia TECH fanno parte anche altri due modelli esposti in fiera, la TECH DF, dedicata al settore spumante e vino, e la TECH 49, una lineare con piattello adatta al confezionamento per il settore alimentare, enologico e dei distillati. 

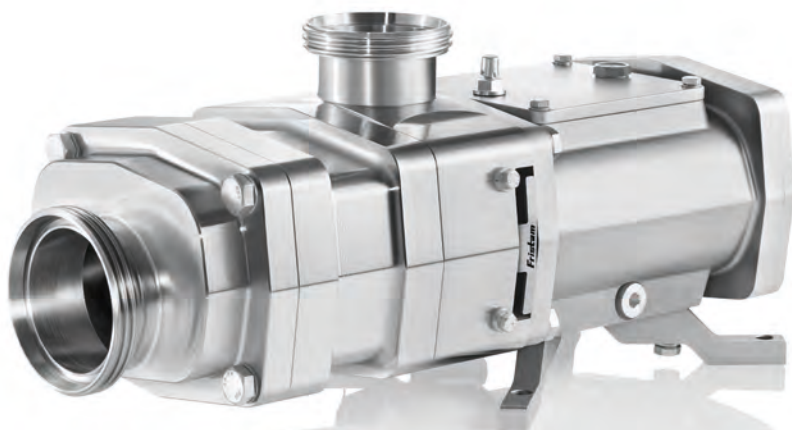
[www.dmclabeling.it](http://www.dmclabeling.it)



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

**F**RISTAM 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, flessibilità e innovazione. Oggi, pompe centrifughe, pompe volumetriche e miscelatori Fristam sono un punto di riferimento per qualità ed affidabilità 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 efficiente, 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 flusso 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](http://www.fristam.de)

## ESEMPIO: PRODUZIONE DOLCIUMI E PRODOTTI DA FORNO

		Produzione	CIP
Viscosità	mPas	10.000	1
Portata	m <sup>3</sup> /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

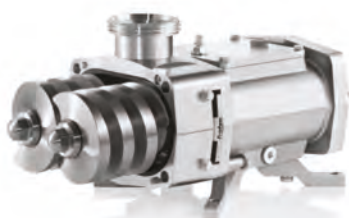
Velocità motore	rpm	640	1825
Potenza	kW	1,8	2,5

### 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*



per informazioni e richieste: Ing. Matteo Forlenza  
T. 011.450.00.87 - M. 3398873263 - [matteo.forlenza@fristam.it](mailto:matteo.forlenza@fristam.it)

# Macchine ed impianti per l'industria alimentare e delle bevande



**L**a nostra azienda opera nel settore AGROALIMENTARE da oltre 30 anni. Mettiamo a disposizione della clientela tutta l'esperienza accumulata nel settore a fianco delle maggiori industrie del paese e dell'Estero.

Possiamo fornire impianti completi, ma non solo, possiamo anche migliorarne l'efficienza e la produttività con l'inserimento di macchine singole.

Offriamo servizi di progettazione, montaggio, avviamento e formazione del personale.

Offriamo modifiche, migliorie e assistenza ricambi anche su impianti e macchine esistenti.

Siamo in grado di progettare e costruire qualsiasi tipo di impianto con macchinari nuovi, progettati anche su misura.

Possiamo anche fornire gli stessi impianti utilizzando macchine usate ma comunque revisionate e garantite.

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

**Food & Drink Processing  
Equipment & Technology**

**mcf**  
SRL  
TRADE

La nostra rete di vendita é estesa in tutto il mondo.

I nostri impianti sono sparsi un po' dappertutto. I paesi verso i quali direttamente o indirettamente abbiamo esportato le nostre macchine sono:

VENEZUELA - CHILE - BANGLADESH - GREECE - CYPRUS SPAIN - FRANCE GUADALUPE- CANADA - ROMANIA -CROATIA - AUSTRALIA - SLOVAKIA- GERMANY- SLOVENIA- SWISS - SEYCHELLES - RUSSIA - TUNISIA -ALGERIA- BOSNIA -UCRAINA -BIELORUSSIA- HUNGARY -MALESIA - GABON -SERBIA - SUD AFRICA -CUBA - SENEGAL- ANGOLA - NIGERIA - BURKINA FASO-SOUTH AFRICA-CAMERUN- ARGENTINA-ALBANIA - ISLANDA

- Linee complete per la lavorazione pomodoro


- Linee complete per la lavorazione Melograno
- Linee complete per la lavorazione di frutta sciroppata
- Linee complete per la lavorazione di succhi di frutta
- Linee complete per la lavorazione di verdure, funghi ecc.sottoli Sottaceto
- Linee complete per la lavorazione di legumi in scatola
- Linee di imbottigliamento acqua e bibite in bottiglie di vetro e/o PVC, PET e LATTINE
- Linee complete di imbottigliamento vini e spumanti
- Linee complete di imbottigliamento birra
- Aggraffatrici e riempitrici
- Riempimento asettico
- Pallettizzazione, confezionamento
- Linee di trasporto. 🏠

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

# P.E. LABELLERS e PACKLAB a CIBUS TEC 2019

**D**al 22 al 25 ottobre 2019 a Parma, P.E. Labellers e Packlab, si presenteranno al Cibus Tec assieme come di consueto, con un unico stand E025-D026 nella Hall 3, dove sarà presentata al mercato Italiano la nuova gamma di etichettatrici FUTURA di P.E. Labellers, per applicazione di etichette avvolgenti pretagliate con colla a caldo, progettate secondo nuove piattaforme di controllo macchina con gestione delle funzionalità di produzione altamente automatizzate. Nuovo basamento circolare per dare più accessibilità all'operatore e possibilità di combinare più tecnologie di etichettaggio sulla stessa macchina. Un'intera serie di modelli, per tutte le velocità, studiata secondo la concezione di "macchina centralizzata", con una nuova elettronica, molto più versatile e performante interamente in linea con i canoni Industry 4.0: la vera rivoluzione tecnologica in

merito alle modalità di uso, manutenzione e gestione della produttività con strumenti all'avanguardia, collegati a dispositivi, quali tablet e smartphones, dotati di determinate App. Il sistema di realtà aumentata installato sulla nuova FUTURA nello specifico, utilizza un I-Pad con applicazione dedicata, che permette di inquadrare la macchina, monitorarne lo stato di operatività, visualizzare eventuali allarmi, segnali o manutenzioni da apportare. Con questo dispositivo è altresì possibile visualizzare l'interno dell'armadio elettrico, in questo caso integrato alla macchina, per controllarne lo stato senza dover fermare la macchina e aprire fisicamente l'armadio. Questo ha permesso di raggiungere livelli di facilità d'uso ed interazione con l'operatore estremamente elevati: il tutto a portata di "dito" (la stessa macchina sarà esposta anche alla fiera BRAU BEVIALE - Hall 7, stand 7-339).

Sullo stand sarà presente anche l'etichettatrice lineare autoadesiva modello WING di Packlab in grado di etichettare tutti i tipi di contenitori cilindrici, ellittici, rettangolari e piramidali. Quest'etichettatrice può ospitare fino a due stazioni di etichettaggio per etichette parziali fronte e retro, ma può anche applicare un'etichetta avvolgente su contenitori cilindrici. Dotata di gruppi autoadesivi MODULO 60, flessibili, semplici, alla portata di tutti, offre la possibilità di memorizzare fino a 500 formati etichette diversi grazie a pannelli touch con interfacce multimediali. Il basamento ha stazioni di etichettaggio esterne per dare più accessibilità all'operatore sia durante le fasi di lavoro sia durante il cambio formato, porte scorrevoli per ridurre al minimo gli ingombri della macchina e garantire il massimo della sicurezza per gli operatori. Modelli per tutte le velocità.  [www.pelabellers.it](http://www.pelabellers.it)

## QUALITÀ E CONVENIENZA IL SEGRETO È NEL GRUPPO

ETICHETTATRICI PER  
QUALSIASI ESIGENZA

COLLA A FREDDO

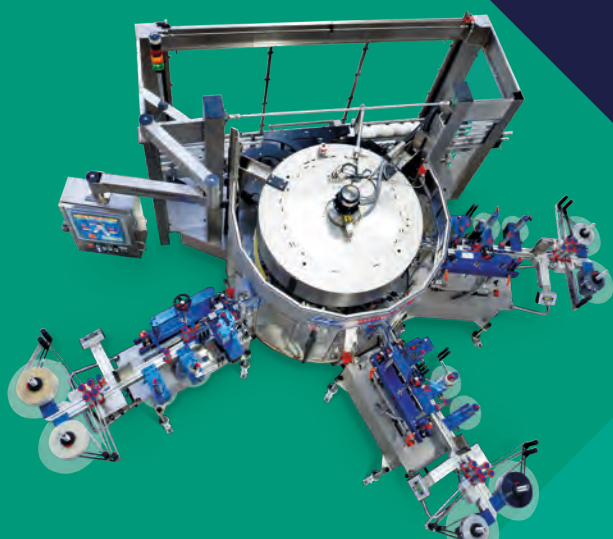
AUTOADESIVO

ROLL-FED

COLLA A CALDO

SISTEMI PRINT &  
APPLY

SLEEVEE



LINEARI



ROTATIVE



# LE BOLLICINE DI GANCIA ACQUISTANO NUOVA VITA grazie al sistema di controllo distribuito PlantPAx di Rockwell Automation

**G**ancia non è semplicemente un prestigioso brand del Made in Italy, rappresenta una vera e propria pietra miliare nella storia dell'enologia italiana. L'azienda vitivinicola F.lli Gancia nasce nel 1850 con una forte vocazione alla sperimentazione e all'innovazione, valori che ancora oggi la contraddistinguono. Al suo fondatore Carlo Gancia, si deve, nel 1865, il lancio del primo spumante italiano metodo classico, mentre al figlio Camillo la denominazione Asti che definisce lo spumante dolce conosciuto in ogni parte del mondo. La F.lli Gancia che oggi commercializza i propri prodotti in 80 paesi e produce 25 milioni di bottiglie all'anno, ha di recente avviato un graduale rinnovamento delle tecnologie a supporto dei propri cicli di lavorazione, introducendo soluzioni all'avanguardia che le permettono di continuare a garantire quegli standard di qualità ed eccellenza che l'hanno resa famosa. S'inquadra in quest'ottica la necessità di disporre di un nuovo sistema di controllo del processo di spumantizzazione. Per la realizzazione di questo progetto, Gancia ha selezionato Rockwell Automation come fornitore dei sistemi di controllo e di automazione e, per la loro implementazione Progetta, azienda specializzata in soluzioni di automazione e controllo di processo con forte specializzazione sul food. Un binomio consolidato e di successo che ha le sue radici, oltre che nella capacità di Rockwell Automation di essere sempre vicino al cliente e di rispondere alle sue esigenze con soluzioni allo stato dell'arte, nella profonda conoscenza di queste stesse soluzioni matu-



rata da Progetta in oltre 25 anni di installazioni e che ne fa, oggi, una delle poche aziende italiane a poter vantare il titolo di RcSI, Rockwell Automation Recognized System Integrator.

#### **Sfida:**

L'impianto a capo del processo di spumantizzazione rappresenta il cuore dell'azienda poiché gestisce l'80% della produzione. In virtù di questa strategicità e valore, Gan-



## Il rinnovamento totale del sistema di controllo del processo di spumantizzazione permette a F.lli Gancia di mettere un altro tassello verso la Connected Enterprise



**Rockwell  
Automation**



cia era alla ricerca di una soluzione tecnologicamente avanzata che garantisse minimi margini di errore e di rischio, sia in fase di test che in fase finale. L'applicazione doveva anche rispondere a requisiti

di facilità d'uso e di manutenzione oltre ad interfacciarsi con gli altri sistemi aziendali. Il nuovo sistema di automazione in sostituzione di una soluzione ormai obsoleta, doveva fornire all'azienda visibilità e

controllo totale e, nel contempo, mettere a disposizione una serie di dati di produzione, contestualizzati e tempestivi, da condividere con tutti i livelli aziendali in un'ottica di ottimizzazione della produzione,

miglioramento del processo decisionale.

Tutto ciò avrebbe comportato un cambio di architettura totale da portare a compimento in 15 giorni, in tempo per la vendemmia di settembre.

**Soluzione:**

Per il processo di vinificazione in Gancia vengono utilizzate quattro cantine diverse: vini base dove vengono stoccati e lavorati i mosti, metodo classico, vermouth, e la cantina spumanti metodo Martiniotti o industriale. In quest'ultima vengono prodotte circa venti milioni di bottiglie all'anno di spumante e moscato e, per la sua gestione, è stato proposto a Gancia, PlantPax® Distributed Control System di

Rockwell Automation su infrastruttura di rete EtherNet/IP.

Il processo di spumantizzazione è particolarmente critico poiché prevede una serie di fasi e di passaggi nelle varie autoclavi, il tutto con rigoroso controllo di parametri vitali, come pressione e temperatura. Per la presa di spuma dello spumante Asti sono necessari circa dieci giorni mentre per i moscati ne bastano cinque, in questo lasso di tempo i vini vengono, a seconda della fase di lavorazione, trasferiti in diverse autoclavi che devono essere state precedentemente sottoposte a cicli di lavaggio di almeno 20 minuti. Il processo parte dal ricevimento del vino che resta in autoclave a fermentare con aggiunta di lieviti, fino al raggiungimento di una gradazio-

ne alcolica di circa 7,20/7,30 gradi per lo spumante, 5 gradi per il moscato e 5 atmosfere di pressione. Una volta raggiunti i livelli ottimali, il vino passa attraverso un processo di microfiltrazione tangenziale, quindi viene raffreddato in linea e stoccato nei serbatoi a temperatura controllata di zero gradi, per la fase di stabilizzazione con il cremore, e in attesa di essere nuovamente microfiltrato prima di essere immesso nelle vasche di tiraggio e quindi imbottigliato.

Cuore del sistema PlantPax, la piattaforma di controllo che ha sostituito un vecchio PLC tradizionale la cui difficoltà nel reperire i pezzi di ricambio avrebbe messo in seria difficoltà Gancia in caso di guasto. Pur essendo un'applicazione com-



plessa per estensione, poiché si parla di 79 autoclavi da 600 quintali, circa un migliaio di valvole per cicli di trasferimento e lavaggio e una serie di device che devono essere comandati, il sistema proposto da Rockwell Automation e implementato da Progetta, trova nella sua facilità d'uso uno dei principali elementi di differenziazione rispetto alle soluzioni concorrenti.

L'infrastruttura di comunicazione basata sul protocollo EtherNet/IP ha permesso di ottenere la massima flessibilità e snellezza. "Il passaggio da un'architettura cablata a una rete distribuita ha consentito di cambiare il vecchio PLC ma non ha richiesto la sostituzione né del quadro principale né di quelli remoti nei quali sono stati montati dei moduli I/O. Il cavo ethernet è stato portato ai singoli punti, offrendoci la possibilità di poterli tranquillamente raddoppiare tramite la semplice aggiunta di un ulteriore I/O." afferma Nicola Nada, Direzione Tecnica Progetta. Per la potenza è stato disposto un quadro separato e i comandi delle valvole vengono gestiti tramite un singolo cavo di alimentazione e di rete. Ciò ha permesso di ripulire tutte le canaline e creare spazio per eventuali nuove pose in caso di ulteriori attività nella cantina spumanti.

Gancia dispone anche di un migliorato monitoraggio e una completa visibilità su tutto il processo. Sono stati installati due monitor affiancati, da 50" l'uno, che hanno sostituito il vecchio sinottico a led e che permettono in un colpo d'occhio di tenere sotto controllo l'intero impianto e il sistema di supervisione e interfaccia operatore (OWS).

#### Risultati:

Il sistema di controllo distribuito PlantPax risponde perfettamente alle aspettative di Gancia poiché, in primo luogo ha permesso di soddisfare il primo obiettivo prefissato, adottare le più moderne tecnolo-



gie per trarne il massimo vantaggio in termini di semplificazione e maggiore visibilità su un processo così strategico come quello della spumantizzazione con metodo industriale. A questo si aggiunge l'aumentata capacità di diagnostica e di intervento tempestivo grazie a una serie di alert in tempo reale, in precedenza demandata principalmente all'esperienza del cantiniere che, a fronte di certi comportamenti anomali, era il solo in grado di individuare le cause e quindi cercare di porre rimedio.

Gancia è stata una delle prime aziende vinicole ad avere un sistema di supervisione di fabbrica che permettesse il monitoraggio di tutti i parametri vitali degli impianti. Grazie all'approccio Connected Enterprise oggi è stato possibile integrare anche la cantina spumanti che prima era a sé stante. L'applicazione che si inserisce in questo sistema, permette di tenere costantemente sotto controllo gli impianti che funzionano 24 ore al giorno, sette giorni alla settimana e fornisce all'azienda visibilità e controllo totale e, nel contempo, mette a disposizione una serie di dati di produzione, contestualizzati e tempestivi, da condividere con

tutti i livelli aziendali in un'ottica di ottimizzazione della produzione e miglioramento del processo decisionale. L'utilizzo del protocollo di comunicazione EtherNet/IP permette alla squadra di manutenzione di poter, a seguito di ricevimento di alert su dispositivo mobile, effettuare interventi interfacciandosi sempre tramite tecnologia mobile al sistema per individuare e nella maggior parte dei casi risolvere tempestivamente il problema. Ciò si traduce per l'azienda in notevole risparmio di costi in termini di risorse umane che avrebbero altrimenti dovuto operare con turni di reperibilità e in riduzione del rischio di perdite per fermo macchina. Il sistema oggi consente anche di programmare tutti gli interventi di manutenzione preventiva.

La convergenza tra i sistemi operativi e quelli informatici e la disponibilità dei dati di funzionamento con la possibilità di tracciare parametri e quindi individuare dei trend, oltre a fornirci nuovi strumenti di supporto alle decisioni, risponde alla vocazione di Gancia di essere a tutti gli effetti una Connected Enterprise. 🏠

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

# L'approccio a soluzioni innovative di filtrazione tangenziale con VLS Technologies



I settori della produzione di birra, dei distillati, dell'enologia, dei succhi e soft drinks e dei distillati sono in continua evoluzione, e le soluzioni tecnologiche adottate per la filtrazione dei liquidi devono stare al passo con innovazione e crescita.

VLS Technologies rappresenta un punto di riferimento unico per il cliente sia per l'aspetto della filtrazione che per esigenze più complesse che abbracciano l'intero processo di trattamento del liquido: tutto ciò grazie alle competenze e agli impianti della sede produttiva di San Zenone degli Ezzelini, nella Provincia di Treviso, e ad un network internazionale di

agenti, rivenditori autorizzati e assistenza.

Oltre ad applicazioni di tipo tradizionale, come i filtri a farina e i filtri a cartoni, il focus di VLS Technologies è lo sviluppo di soluzioni innovative, come i sistemi di filtrazione tangenziale e ad osmosi.

Queste ultime presentano numerosi vantaggi. Ad esempio, nel processo di filtrazione detto "cross-flow" o filtrazione tangenziale il liquido da filtrare viene spinto per pressione attraverso gli speciali pori di una membrana: con questo sistema si ottengono risultati migliori in termini di recupero del prodotto, consumo energetico e

costi di produzione, ad esempio attraverso l'eliminazione dei chiarificanti e coadiuvanti.

Tra le tecnologie basate sulla filtrazione tangenziale, le più apprezzate sono Unico e Lees-stop.

## FILTRO UNICO

Il filtro Unico è una soluzione realizzata "ad hoc" per i produttori medio/piccoli che necessitano di filtrare i propri prodotti (vini e fecce) con un'unica soluzione, ottenendo un prodotto filtrato di ottima qualità e con torbidità inferiore ad 1 NTU, abbattendone la flora microbiologica, il tutto preservando tutte le caratteristiche organolettiche del prodotto ed in alcuni casi



Bespoke solutions that create innovation

# PASSION FOR LIQUID PROCESSING



**Consulting, designing, testing and post-sales service: VLS Technologies is the reliable partner for liquid processing.**

Thanks to its 35-year experience in the market, VLS Technologies can guarantee a dynamic and flexible approach, realizing long-term partnerships with both medium and small production companies as well as with major brands worldwide.

Find out more: [www.vlstechologies.it](http://www.vlstechologies.it)

FIELDS OF APPLICATION:

OENOLOGY

BREWERIES

DISTILLERIES

OIL, SOFT DRINKS, JUICES

CHEMICALS



Follow us:



Velo Acciai S.r.l. - Via San Lorenzo, 42, 31020 San Zenone degli Ezzelini (TV) - Italy  
T. +39 0423 968966 - [info@veloacciai.com](mailto:info@veloacciai.com) - [www.vlstechologies.it](http://www.vlstechologies.it)

**VLS**  
Technologies

migliorandole. Gli elementi filtranti da noi adottati possono sopportare ripetute rigenerazioni con acqua calda e detergenti garantendo una lunga durata.

Tutti i modelli sono disponibili in versione automatica e semi-automatica. Unico ha recentemente vinto il premio "Innovation Challenge Lucio Mastroberardino" al SIMEI Drinktec 2017.

### FILTRO LEES STOP

I filtri Lees - Stop permettono di eliminare l'utilizzo dei filtri rotativi sottovuoto, offrendo una filtrazione automatica e senza l'utilizzo di farine fossili. Il vino filtrato risulta pulito e brillante ( $\leq 1$  NTU) e può essere aggiunto direttamente al prodotto filtrato in precedenza, senza dover fare ulteriori trattamenti.

La resa, che dipende dalla qualità di prodotto filtrato, è maggiore rispetto a quella ottenuta usando dei filtri rotativi sottovuoto. Inoltre, il prodotto filtrato risulta essere qualitativamente migliore (vengono mantenuti i parametri analitici e la qualità del vino risulta essere quella di un "pre imbottigliamento").



Questo filtro tangenziale, realizzato appositamente per il trattamento della feccia, è dotato di una membrana in acciaio inox creata proprio per filtrare prodotti molto "sporchi".

Questa membrana ha una lunga durata ed è resistente alla pressione, alla temperatura e ai prodotti chimici. Queste caratteristiche vanno a vantaggio dell'affidabilità e della capacità di rigenerazione delle membrane.

La feccia viene filtrata da una serie di membrane, da 2 a 8, con una superficie filtrante di 7,5 m<sup>2</sup> ciascuna. Il filtro Lees-stop può essere prodotto con 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8 membrane.

Lees-stop offre la possibilità di filtrare un'ampia gamma di prodotti, dalle fecce ai reflui industriali, consente di abbattere i costi di smaltimento, garantisce un'elevata resa del filtrato, automazione totale e ritorno economico da scarti di lavorazione, Lees-stop rappresenta davvero la soluzione definitiva per chi ha l'esigenza di filtrare in modo efficiente e innovativo prodotti con elevato contenuto di solidi.

VLS Technologies presenterà questa soluzione alle principali fiere di settore che si terranno nel 2018.

VLS Technologies, forte di oltre 35 anni di esperienza nel settore, riesce a garantire un approccio flessibile e dinamico, costruendo rapporti di partnership di lunga durata sia con medie e piccole realtà produttive "di nicchia" che con aziende molto strutturate in tutto il mondo. 🏠

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



# **Bolondi**

## **Cleaning Heads**



**rotajet®**

MACCHINE PER LAVAGGIO INDUSTRIALE DI INTERNI  
HEADS FOR INDUSTRIAL WHASING OF CONTAINERS

# Alfa Laval presenta: ThinkTop® V50 e V70

**A**lfa Laval ha presentato una versione rinnovata e ripensata della sua linea ThinkTop®, l'unità di monitoraggio e controllo delle valvole per la gestione dei fluidi igienici, utilizzate nelle industrie lattiero-casearia, food&beverage, nei birrifici e nel settore farmaceutico. Le unità di controllo Alfa Laval ThinkTop V50 e V70 di seconda generazione sono state progettate per soddisfare le esigenze dei clienti, incorporando gli ultimi progressi tecnologici.

“Abbiamo ascoltato attentamente ciò che i clienti desiderano da un'unità di monitoraggio e controllo delle valvole”, afferma René Stietz, Product Valves & Automation, Hygienic Fluid Handling di Alfa Laval. “Le modifiche che abbiamo apportato a ThinkTop rispondono alle specifiche esigenze dei clienti, consentendo ad esempio un'installazione più rapida e intuitiva senza compromettere la durata e l'affidabilità”.

## Soddisfare le esigenze dei clienti

La seconda generazione di Alfa Laval ThinkTop offre ai clienti caratteristiche di installazione e messa in opera rapide e intuitive; una migliorata indicazione visiva dello stato di funzionamento grazie a indicatori a LED a 360°; un Gore Vent riposizionato; un design più compatto ed estetico; funzionalità blast di pulizia della sede; e un codice QR per un facile accesso online ai materiali di supporto e supporto diretto.

- **Veloce e intuitivo:** la nuova funzione di impostazione automatica offre ai produttori una messa in opera rapida e semplice, fino al 90% più veloce rispetto alla generazione precedente. Inoltre, la funzione di configurazione live accoppiata al riconoscimento della valvola assicura la corrispondenza perfetta durante tutte le configurazioni.



- **Adattabile e intelligente:** il nuovo ThinkTop si adatta a qualsiasi valvola Alfa Laval, rendendolo perfetto per tutti i retrofit. Inoltre, è intelligente. È dotato di autodiagnostica 24 ore su 24, 7 giorni su 7, verifica e soluzione di eventuali problemi quando richiesto e un'indicazione visiva LED a 360° che consente agli operatori di vedere chiaramente lo stato della valvola indipendentemente da dove si trovano sul piano di produzione.
- **Durevole e affidabile:** il nuovo ThinkTop è durevole e affidabile come la prima generazione. In aggiunta, il riposizionamento dello sfiato rende il ThinkTop più durevole e più affidabile di prima, uniformando la pressione dell'involucro nell'unità ed eliminando il rischio di infiltrazioni d'acqua.
- **Design accattivante:** estremamente pratico, con le sue linee minimaliste, senza viti di fissaggio e geometria semplificata è il 30% più compatto rispetto alla versione precedente pur mantenendo la stessa altezza, rendendo il nuovo ThinkTop adatto per installazioni dove lo spazio a disposizione è limitato. All'interno, una scheda di controllo gestisce tutte le funzioni della valvola; non è richiesto alcun adattatore.
- **Flippaggio esplosivo:** offre il vantaggio di un efficace e rapido la-


vaggio delle sedi durante le fasi di sollevamento con un flippaggio “esplosivo” riducendo il consumo di acqua durante la fase di CIP in grado di risparmiare fino al 90% dei costi relativi ai detergenti chimici utilizzati.

## Pensiero evolutivo

Alfa Laval ThinkTop è stato lanciato nel 2000 come svolta tecnologica che ha rivoluzionato la tecnologia di monitoraggio e controllo delle valvole di gestione dei fluidi igienici. Oggi, Alfa Laval presenta l'evoluzione dei propri controller, cambiandone radicalmente l'aspetto e le funzionalità per soddisfare le esigenze dei clienti sempre in evoluzione.

Le nuove serie Alfa Laval ThinkTop V50 e V70 coprono tutti i requisiti delle valvole e sono selezionate in base al numero di elettrovalvole richieste. La serie ThinkTop V50 può essere utilizzata con le valvole Alfa Laval DV-ST, a farfalla, sia singola sia doppia, mentre la serie ThinkTop V70 può essere utilizzata con tutte queste valvole oltre a quelle Mix-Proof e con valvole speciali.

I nuovi controller Alfa Laval ThinkTop V50 e V70 soddisfano le normative IP66, IP67 e IP69K.

Per ulteriori informazioni su Alfa Laval ThinkTop V50 e V70, visitare [www.alfalaval.com/thinktop](http://www.alfalaval.com/thinktop) 



# DETECTABLE DESIGN: UNA SICUREZZA IN PIÙ NON SOLO NELL'ALIMENTARE



## La nuova serie DETECTABLE DESIGN

La nuova serie DETECTABLE DESIGN di JACOB garantisce la maggior sicurezza per gli impianti alimentari. Tutti i prodotti della serie DETECTABLE DESIGN sono rilevabili dai metal detector normalmente reperibili in commercio e soddisfano il regolamento CE 1935/2004 e la direttiva FDA americana. Se durante il montaggio dovessero cadere accidentalmente anche solo piccole parti nel processo produttivo, queste sarebbero subito identificate dal metal detector e prelevate dal flusso. Elementi che fino ad ora non erano visibili, quali tappi, guarnizioni e compensatori, ora possono essere facilmente eliminate grazie alle minuscole particelle metalliche contenute al loro interno.

## La serie DETECTABLE DESIGN in espansione

Guarnizioni di raccordo  
Guarnizioni ad anello  
Guarnizioni piatte  
Tappi di gomma  
Compensatori

Guarnizioni per valvole di blocco  
Guarnizioni per valvole a due vie  
Guarnizioni per distributori a 2 vie  
Guarnizioni per saracinesche  
Guarnizioni per distributori rotanti

part of JACOB  
**EUROTUBI**  
Precision Welded Steel Tubes

# L'alta tecnologia del taglio



**C**HIARAVALLI 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 finiture,



**MADE IN  
ITALY**



applicabili alle nostre lame Vi condurranno sempre al risultato perfetto:

### TERZA GENERAZIONE

\*tecnologia brevettata

Grazie ad un profilo 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. 🏠

Visita:

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

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

# FBF Italia, qualità' nel mondo

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

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

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

- industria casearia (latte, panna, formaggio, yogurt, prodotti caseinici, proteine, latte di soia, ecc.);
- industria del gelato;
- industria alimentare, di trasformazione, di conservazione e delle bevande (succhi di frutta, salsa di pomodoro, olio, ketchup, uova, grassi vegetali, emulsioni, 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 liquido, l'omogeneizzatore deve fare in modo di micronizzare e disperdere le particelle sospese nel fluido rendendole altamente stabili, anche durante i successivi trattamenti e lo stoccaggio. Il prodotto raggiunge la valvola omogeneizzante a bassa velocità ma ad alta pressione. Mentre passa attraverso la valvola, esso è sottoposto a varie forze che ne determinano la micronizzazione delle particelle: una violenta accelerazione subito seguita da decelerazione causa cavitazione con esplo-

sione dei globuli, forte turbolenza con vibrazioni ad alta frequenza, impatto derivante dal passaggio laminare tra le superfici delle valvole omogeneizzatrici e la conseguente collisione con l'anello.

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

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

Omogeneizzatori ad alta pressione.  
Pompe a pistone volumetriche.  
Omogeneizzatori da laboratorio. 🏠

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



## Dove c'è energia, c'è AB

La COGENERAZIONE AB alimenta sempre le buone idee.

AB

COGENERATION WORLD

### Nel settore food, ad esempio...

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

AB

COGENERATION WORLD

in

—

—

—

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

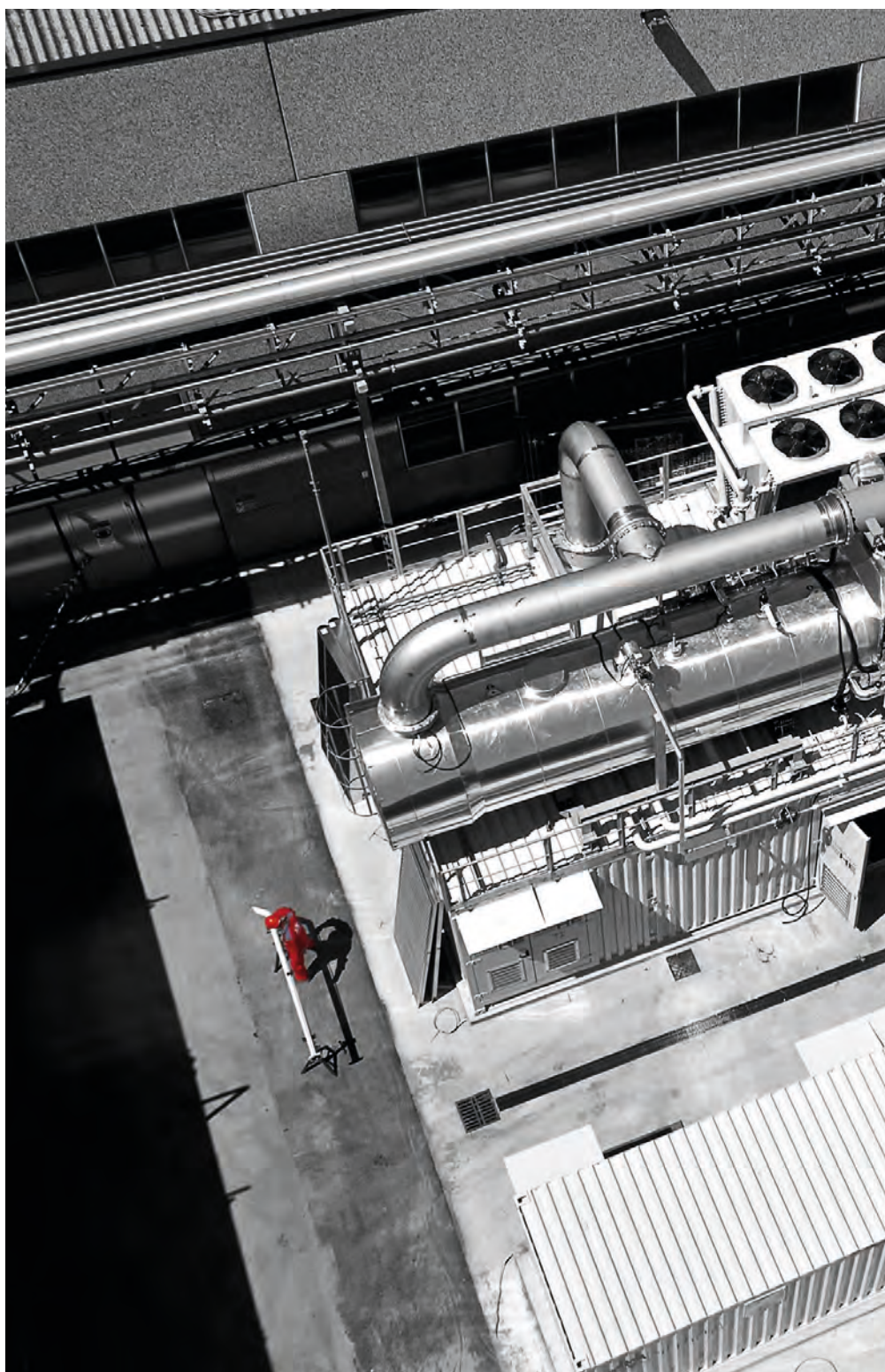
# Martini & Rossi, il successo dello stabilimento di Pessione (To) passa anche dall'efficienza energetica con AB

**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 fiore 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.

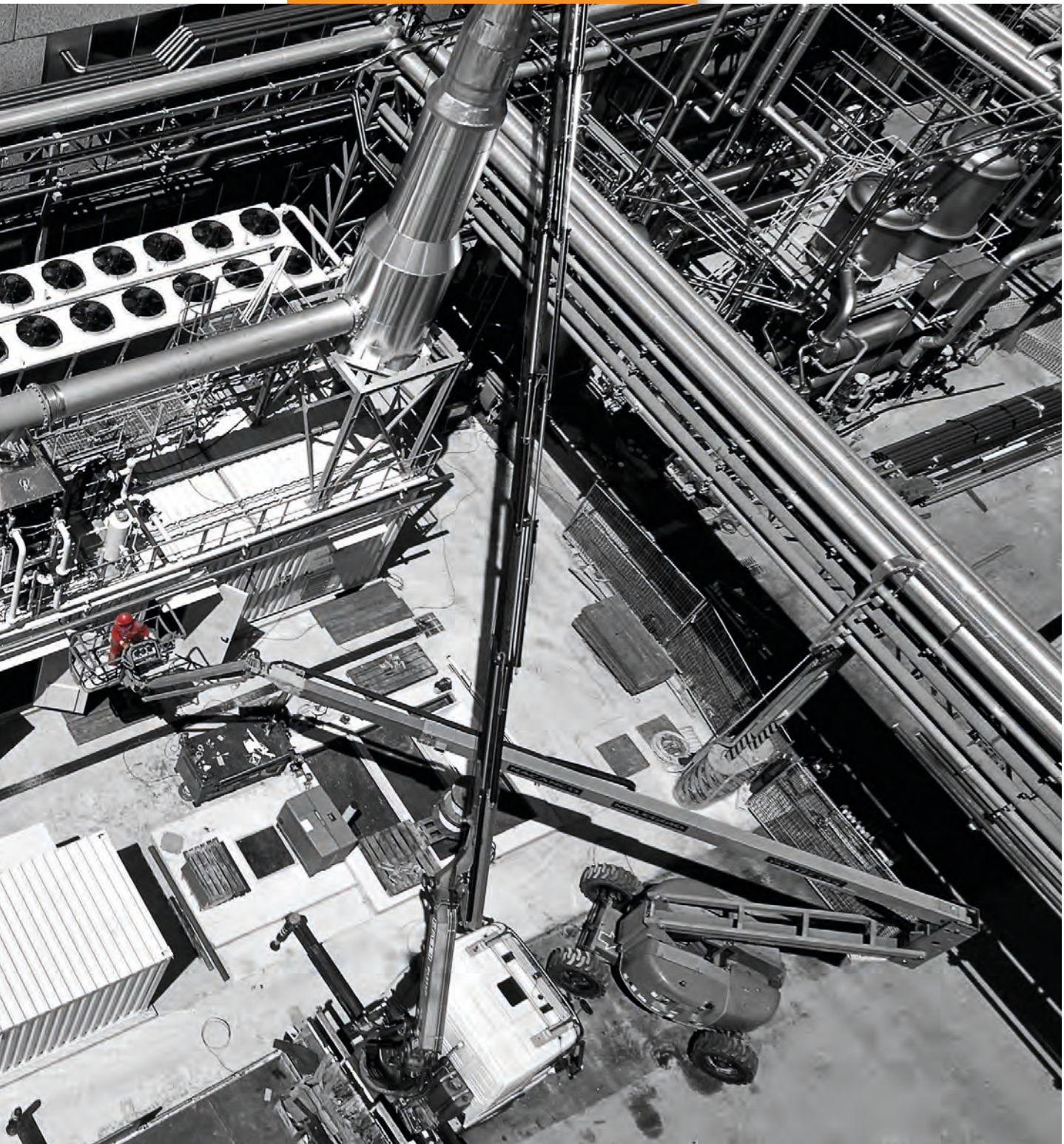
In considerazione degli elevati consumi di energia elettrica e termica richiesti dai processi produttivi e nell'ottica di una razionalizzazione nell'utilizzo delle fonti di energia fossile, con conseguente risparmio economico e miglioramento della condizione ambientale relativamente ai gas serra, la 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'efficientamento 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](http://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 efficiente e professionale e per la conoscenza del fornitore (in quanto uno degli impianti precedenti era AB). Definirei la nostra esperienza positiva nella sua totalità".

#### AB

Fondata nel 1981 da Angelo Baronchelli, AB ([www.gruppoab.com](http://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](http://www.gruppoab.com)





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



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

# Sistema di generazione vapore ECOVAPOR

In occasione della fiera Cibus Tec di Parma dello scorso ottobre, ICI Caldaie ha presentato nel proprio stand la rivoluzionaria gamma di sistemi intelligenti per la generazione di vapore ECOVAPOR, frutto della sintesi di 3 aree di ricerca (combustione, scambio termico e piattaforma digitale predittiva) che si sono fuse in un unico Sistema.

**ECOVAPOR** ottimizza il processo di generazione del vapore come fonte di energia termica in modo economico, efficiente, intelligente, sicuro e attento all'ambiente.

Concepito nell'ambito di un progetto supportato dalla U.E., ECOVAPOR è particolarmente indicato in applicazioni industriali ad alta variabilità di modulazione nel rispetto dei più severi limiti di NOx nell'atmosfera ed è inoltre in grado di dialogare con altri impianti.

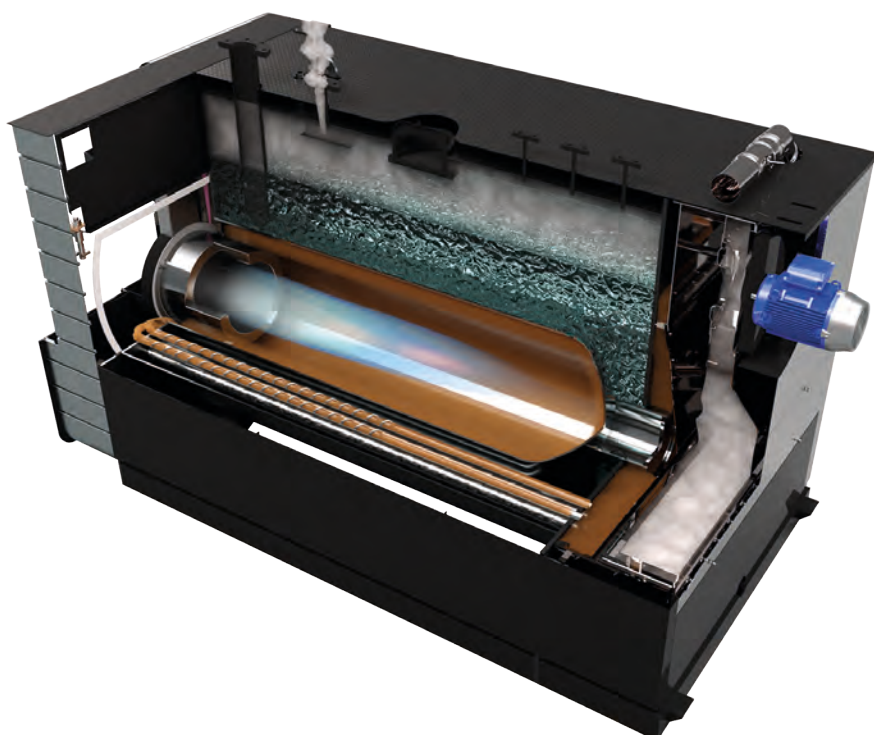
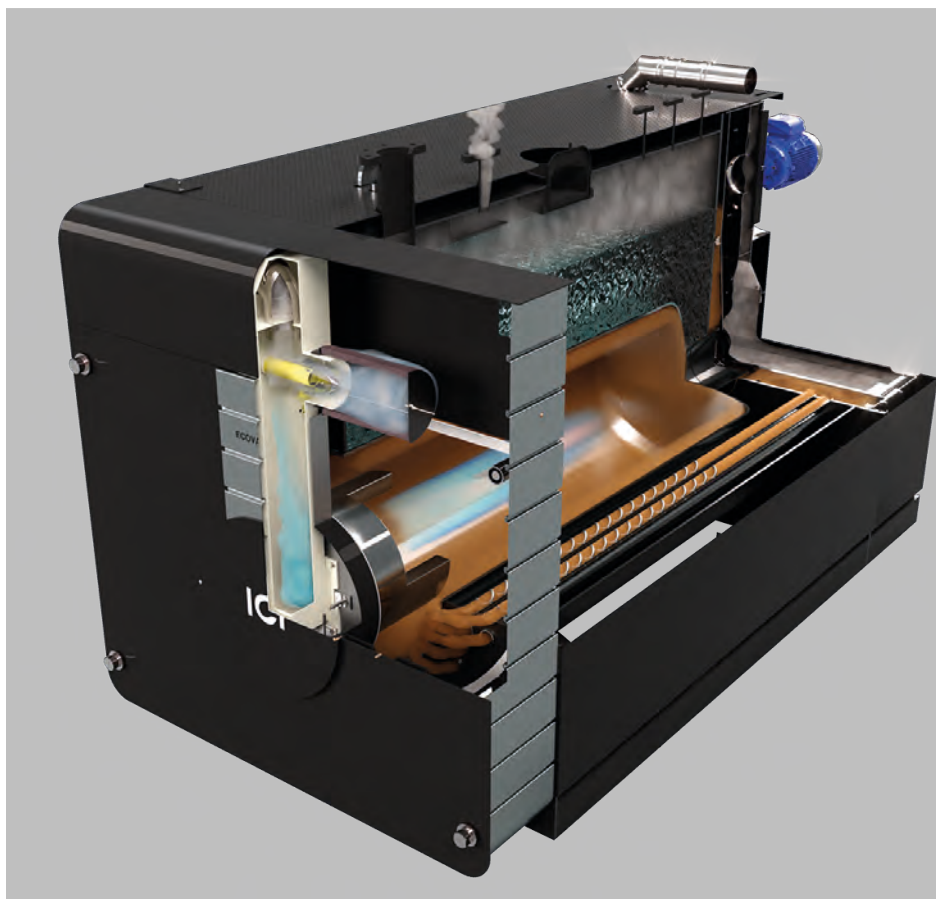
## I PLUS DEL SISTEMA ECOVAPOR

### Efficienza

Non solo il rendimento di combustione: rapporto di modulazione, inverter sui motori, minori dispersioni termiche, adattamento del carico contribuiscono tutti ad una diminuzione importante dei consumi di energia elettrica e combustibile del sistema paragonati ad una caldaia tradizionale.

### Emissioni

L'innovativo sistema di combustione in depressione e a fiamma vettoriale completamente integrato nella struttura permette emissioni di NOx e di rumorosità al di sotto dei più restrittivi limiti di legge internazionali.



## Più compatta , Più potente



### Sicurezza

Combustibile ed aria comburente vengono aspirati e non più spinti all'interno della camera di combustione. Ciò comporta nessun rischio di trafiletti di fumi caldi in ambienti di lavoro, e un sistema completo progettato e certificato come Insieme.

### Integrazione e semplicità

Il punto di partenza dell'innovazione.

Tutto quello che compone la caldaia a vapore serve realmente o è frutto di compromessi necessari a ottimizzare e standardizzare la produzione di componenti indipendenti?

Organi in movimento e complesse logiche elettroniche sono state sostituite da organi fissi e logiche intelligenti ma semplici.



### Connettività

Generare vapore oggi non può più essere fatto da una semplice caldaia. Integrazione nel processo produttivo, intelligenza predittiva, autoapprendimento: nuove frontiere di sviluppo esplorabili con ECO-VAPOR

### I DATI RILEVATI

Consumo di Eletticità: -20%  
 Consumo di Combustibile: -15%  
 Emissioni di NOx: 30 mg/kWh  
 Numero avviamenti giornalieri:  
 1 VS 275  
 Ingombri : -30% 🏠

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

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



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

**R**esistenza ai liquidi, agli agenti chimici e alla corrosione e assenza di lubrificazione: 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 ispezioni visive e al metal detector. I materiali sono conformi FDA e sod-

disfano 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'igidur FC 180 è stato progett-

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



tato appositamente per il contatto con gli alimenti (FC sta per "Food Contact").

Grazie al suo colore blu, questo nuovo materiale sarà facilmente identificabile 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 finale 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 lubrificazione 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 rileva-

mento 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 identificare 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 detersivi. 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 lubrificazione e da manutenzione - risultano decisamente più economici rispetto ai cuscinetti in acciaio inossidabile che richiedono l'aggiunta di lubrificanti speciali, conformi per il settore alimentare. 

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



Nei rilevatori di metalli di Sesotec GmbH, grazie ai nuovi materiali rilevabili di igus si possono individuare frammenti di meno di 0,02 g.  
(Fonte: igus GmbH)

# Una realizzazione MOMBRINI

## Il macello Fratelli Faccia a Ceva

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

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

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



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

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

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

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

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



**mombriani**

PAVIMENTI E RIVESTIMENTI  
PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE



24043 CARAVAGGIO · BG · Via Leonardo da Vinci, 218  
Telefono 0363 50449 · 0363 50049 · Fax 0363 350714  
[www.mombriani.it](http://www.mombriani.it) · e-mail: [info@mombriani.it](mailto:info@mombriani.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 Mombriani. Le sue pavimentazioni in Klinker antiacido sono presenti in Italia dal 1962 e proprio quest'anno l'azienda ha tagliato il notevole traguardo dei cinquant'anni di attività.

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

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

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

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

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

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

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

**LL** **mombriani**





FUCHS Lubrificanti S.p.A.



# CASSIDA

*Le prestazioni che desiderate  
Con la sicurezza alimentare  
Di cui avete bisogno*



**LUBRITECH**  
Special Application Lubricants

# Linee di lavorazione di frutta e verdura

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

## GAMMA DI PRODUZIONE

Navatta Group produce e realizza

linee di processo, Sistemi, apparecchiature per la lavorazione frutta, pomodoro, verdure per:

- pomodoro pelato / cubettato / pomodoro tritato, salse e puree, concentrato di pomodoro, riempiti in tutti i tipi di contenitore o in asettico;
- frutta in pezzi, puree, succhi di frutta (purea naturale o concentrata) da frutta Mediterranea / frutta tropicale, confezionata in ogni tipo di confezione o in asettico;

- linee di triturazione frutta da IQF, da blocchi surgelati e da frutta surgelata in fusti
- estrazione a freddo ad alto rendimento BREVETTATA, puree di frutta / succhi di frutta equalizzati in asettico.
- ampia gamma di evaporatori per la produzione di concentrato di pomodoro e concentrati di frutta mediterranea e tropicale, evaporatori film cadente, circolazione forzata e circolazione mista



Gruppo di preparazione / estrazione creme vegetali e puree di frutta senza noccioli



## NAVATTA GROUP

Food Processing S.r.l.

- evaporatori per caffè e latte: evaporazione prima degli spray dryers, liofilizzatori 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

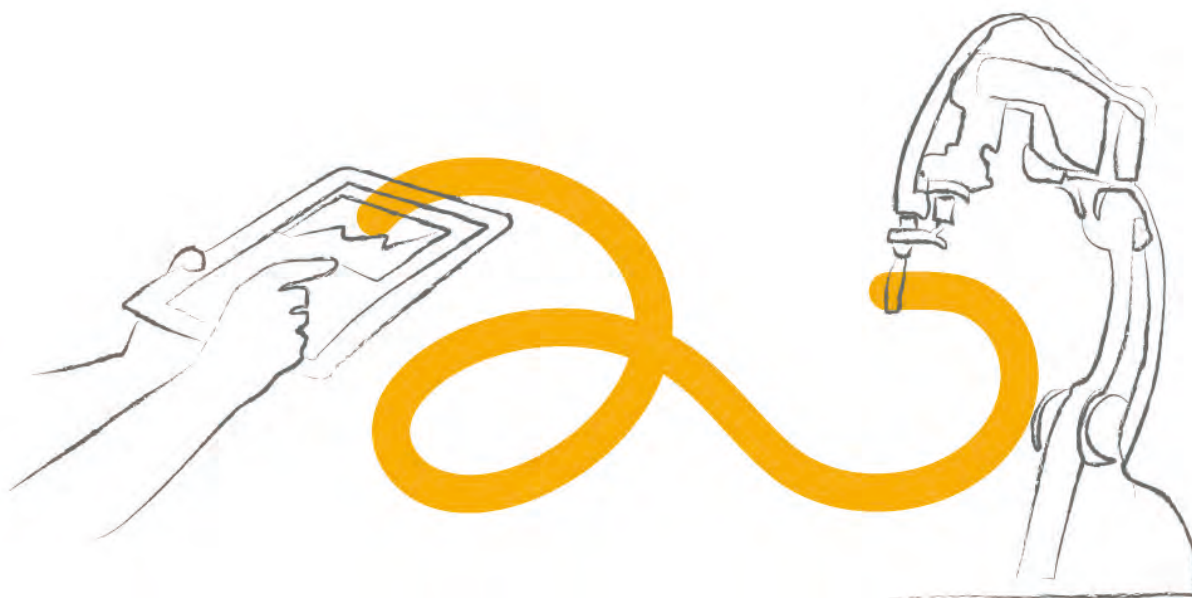
La sede e le due unità produttive di Navatta Group si trovano a Pilaastro di Langhirano, Parma, con una superficie totale di produzione di 10.000 metri quadrati. 🏠

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



Sistema di alimentazione dei fusti palettizzati per impianti asettici - potenzialità 250 fusti/ora

# Minimes<sup>4.0</sup>, una semplice e sostenibile digitalizzazione della produzione per le PMI manifatturiere



**T**utte le industrie oggi hanno esigenze di digitalizzazione della produzione e nelle piccole e medie imprese il panorama è molto variegato con necessità assai differenziate.

Le PMI hanno soprattutto bisogno di soluzioni scalabili sia dal punto di vista dell'implementazione che dei costi.

Per soddisfare questo mercato in forte crescita, Orchestra ha messo a punto MINIMes<sup>4.0</sup>, la soluzione MES progettata specificamente per le PMI, anche quelle prive di digitalizzazione dei processi di produzione.

Completamente integrato con la componente SMARTHinge<sup>4.0</sup> di Orchestra, MINIMes<sup>4.0</sup> collega gli operatori della produzione su qualsiasi

dispositivo per tenere traccia di tutte le fasi della produzione consentendo loro di registrare attività, fermi, avanzamento della produzione e anomalie.

Le informazioni raccolte, integrate su SMARTHinge<sup>4.0</sup> con i dati provenienti dalle macchine, forniscono l'avanzamento e lo stato della produzione in tempo reale all'ERP e al sistema di analisi dati in uso, al fine di realizzare una contabilità industriale e una misurazione multilivello dell'efficienza della produzione (OEE).

### **MINIMes<sup>4.0</sup>: un servizio intelligente chiavi in mano**

Oltre ad avere un costo già molto contenuto, MINIMes<sup>4.0</sup> è funzionale alla normativa nazionale di INDUSTRIA<sup>4.0</sup> che prevede:

- l'iperammortamento al 270% per le nuove macchine utensili connesse ai sistemi di fabbrica;
- il superammortamento al 130% di prodotti software a supporto della produzione dell'azienda acquistati in concomitanza con un bene iperammortato.

Attraverso la combinazione dei vari incentivi fiscali Orchestra è in grado di garantire al progetto una sostenibilità finanziaria che permette una copertura dei costi di oltre l'80% dell'investimento totale.

La conoscenza della norma permette a Orchestra di analizzare con i clienti gli investimenti già realizzati o ancora da fare in macchinari, e definire un progetto di Industria<sup>4.0</sup> con un piano finanziario sostenibile per le PMI che vogliono aumentare

la propria competitività sui mercati attraverso un monitoraggio e controllo dell'intera loro produzione.

La collaborazione con le principali aziende di consulenza nell'ambito della finanza agevolata, specializzate con proprio personale tecnico nelle perizie asseverate e credito d'imposta per la ricerca e sviluppo, consente a Orchestra di offrire ai propri clienti una soluzione completa, sollevandoli dalla responsabilità dell'interpretazione della norma vigente.

Nel 2019 Orchestra ha messo inoltre a punto SMARTGlass<sup>4.0</sup>, la soluzione verticale basata sul MINIMes<sup>4.0</sup> appositamente sviluppata per le lavorazioni del vetro piano.

### Soluzioni end to end per l'ecosistema manifatturiero

Orchestra è principalmente focalizzata sul mercato delle PMI, con clienti in differenti settori:

- Lavorazioni meccaniche
- Lavorazioni vetro, plastica, pietra
- Automotive
- Chimico
- Farmaceutico
- Alimentare
- Nautica
- Servizi al manifatturiero

Uno dei punti di forza dell'azienda è la capacità di avvalersi di una rete di partner locali che promuovono e supportano le soluzioni di ORCHESTRA in diversi settori e aree geografiche.

### L'azienda lavora con:

- I costruttori di macchine che pos-

sono aggiungere soluzioni digitali ai propri prodotti per renderli più competitivi grazie alla conformità con le regole di Industria <sup>4.0</sup>;

- gli integratori di sistema che possono facilmente collegare le loro applicazioni software alla fabbrica offrendo alla produzione l'integrazione con le ICT;
- le società di automazione e di servizi che si avvalgono della piattaforma Orchestra per costruire soluzioni specifiche per la manifattura dei propri clienti.

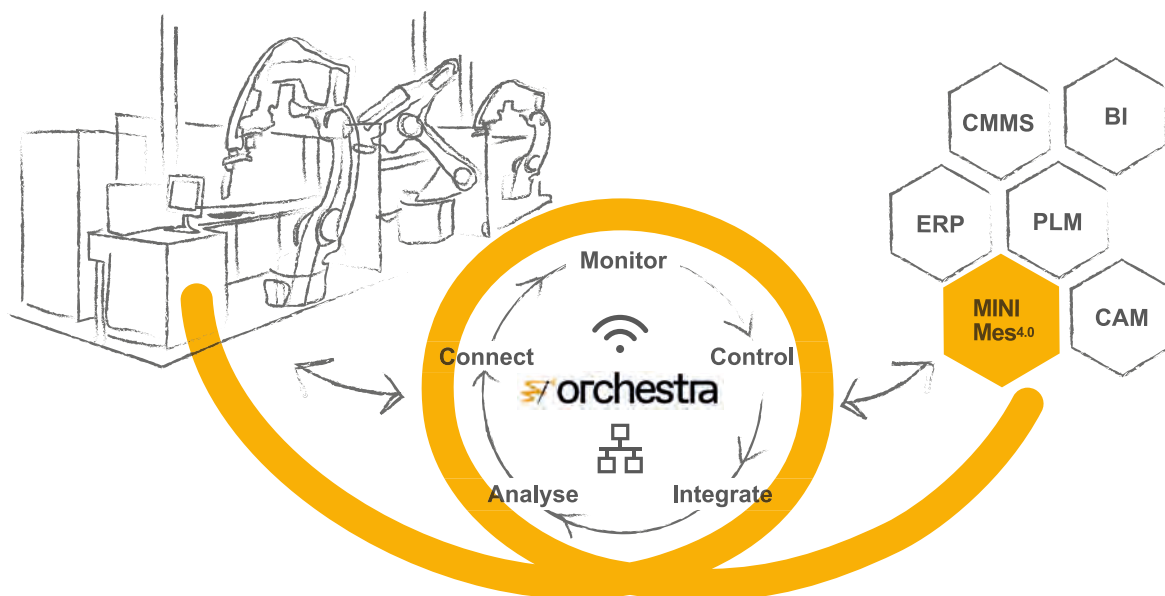
Inoltre ORCHESTRA collabora con multinazionali e grandi aziende su programmi di Open Innovation sviluppando per loro specifiche attività di R&S. 🏠

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

[iperfacile@orchestraweb.com](mailto:iperfacile@orchestraweb.com)



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



Monitorare e tracciare l'avanzamento della produzione integrando i dati macchina in tempo reale.

MINIMes<sup>4.0</sup>

la soluzione di Orchestra progettata per le PMI del manifatturiero.

# Nuovi attuatori low profile per Psenocode - i piu' sottili nel mercato



**C**on i nuovi attuatori low profile per PSENcode è possibile realizzare applicazioni con una alta flessibilità e ingombri minimi.

Grazie alla tecnologia transponder RFID, PSENcode garantisce il più alto livello di protezione contro manipolazioni in dimensioni estremamente compatte.

Con il nuovo attuatore low profile, sottile solo 3mm, è possibile realizzare applicazioni in maniera semplice e veloce. Gli attuatori low

profile sono installabili tramite una vite centrale oppure tramite una colla speciale.

Sono disponibili versioni per applicazioni ad alta codifica o bassa codifica in accordo alla EN ISO 14119. Essi offrono una distanza di commutazione di 6 mm e possono es-

sere installati anche nei ripari fatti in plexiglass.

Lo straordinario vantaggio offerto da questa soluzione è un'elevata flessibilità nel design delle macchine, in particolar modo per applicazioni in spazi ristretti. 🏠

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

**PILZ**  
THE SPIRIT OF SAFETY



## 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.



# A CIBUS TEC, TP FOOD GROUP stupisce con un forno in funzione continua: pane e dolci cotti davanti ai visitatori

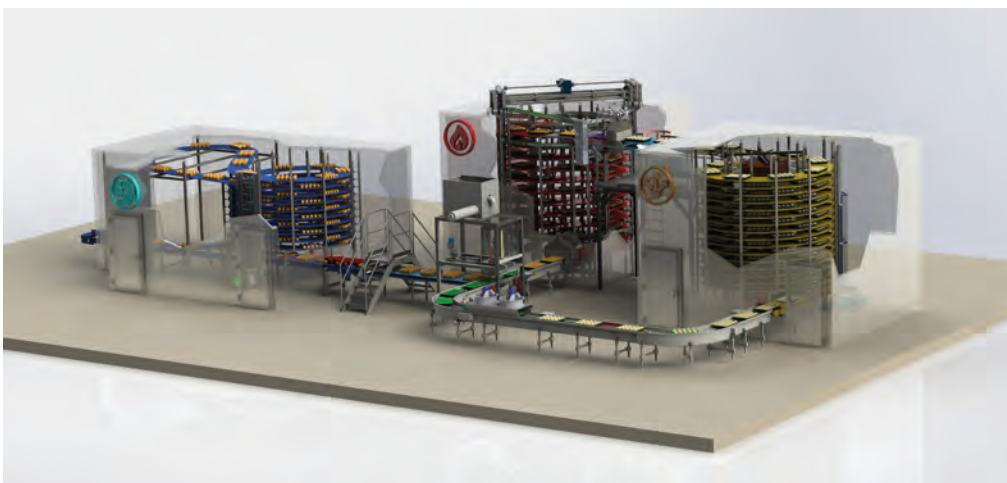
**N**uove conferme per Tp Food Group, che esce ulteriormente rafforzata dal Cibus Tec di Parma, l'appuntamento fieristico internazionale di Fiere di Parma, punto di riferimento per tutti i settori dell'industria alimentare e delle bevande. Un risultato ottenuto grazie a un prodotto unico realizzato da Tecnopool, azienda capofila del Gruppo nato a inizio 2019 e del quale fanno parte anche Gostol, Tecnofryer, Logiudice Forni, Mimac Italia e Mecateck Group.

Nel suo spazio espositivo, Tp Food Group si è presentata infatti con un forno a spirale che, per tutta la durata della manifestazione, è rimasto in funzione a dimostrare l'alta flessibilità legata alla cottura di diverse tipologie di pane e prodotti dolciari. Una proposta, unica nel panorama del food industry, resa possibile dalla tecnologia dell'impianto. L'utilizzo di olio diatermico, infatti, permette di avere un'efficienza sopra l'87% rispetto a quella dei forni tradizionali a tunnel, che si aggira al 60%.

La capacità che ha questa tipologia di forno di mantenere il calore è significativamente superiore a quella dell'aria calda, che si raffredda più rapidamente. Questo è uno dei motivi per cui il forno thermo-oil garantisce una distribuzione del calore omogenea e la cottura uniforme di ogni tipo di alimento, dal bakery alla carne fino alla verdura.

L'originale tecnologia a spirale, risultato di un sistema di brevetti sviluppati interamente da Tecnopool, permette inoltre al forno una totale flessibilità e versatilità: quella presente in fiera era una versione "demo" adattabile a tutte

Il Gruppo ha trovato nuove conferme alla manifestazione grazie a un sistema innovativo, unico nel panorama del food industry, progettato da Tecnopool: funzionante con olio diatermico può essere adattato alle esigenze di spazio e di processo del cliente



le esigenze di spazio e di produzione del cliente. È questa infatti una peculiarità di Tp Food Group: la capacità di creare impianti e intere linee produttive su misura, personalizzabili, riducendo al minimo gli ingombri necessari, assicurando massima flessibilità e un semplice sistema di pulizia.

Una soluzione pionieristica e all'avanguardia che ha rappresentato un unicum nell'ambito della manifestazione, alla quale hanno partecipato più di mille espositori, 400 dei quali dall'estero, che hanno presentato le loro innovazioni a operatori del settore provenienti non solo da tutta Italia ma anche dai principali mercati stranieri, tra

i quali quello Americano, dell'Est Europa e del Middle East.

Nello spazio espositivo di Tp Food Group era presente anche Gostol, specializzata nella produzione di linee industriali complete per il settore bakery ad elevata automatizzazione, partendo dall'impasto per arrivare alla cottura e al raffreddamento. Perché questa è la forza vincente di Tp Food Group, in grado di progettare, realizzare e installare linee complete per le diverse fasi di preparazione di alimenti e di prodotti da forno industriali, semi-industriali e artigianali, soddisfacendo così qualsiasi esigenza produttiva. 🏭

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



Configurazione flessibile

Configurazione hardware o software  
per soddisfare tutte le applicazioni  
di Muting

Logiche di Muting pre-configurate

Solo uscita (raggi paralleli/incrociati),  
ingresso-uscita (raggi paralleli),  
ingresso-uscita (raggi incrociati)

Lampada di Status e  
Muting integrata



Espandibile, scalabile e  
modulare

Configurazione  
modificabile in qualsiasi  
momento

Braccetti e Staffe di Muting  
pre-configurati e pre-cablati

# SAFEGATE

## Il controllo di accesso reso semplice

**L**a barriera di sicurezza con funzioni di Muting integrate più versatile del mercato.

La famiglia di barriere di sicurezza di Tipo 4 Safegate rappresenta la soluzione ideale per la protezione di un vasto numero di applicazioni ad alto rischio, in particolare dove sia necessaria un'integrazione delle funzioni di Muting.

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

**Ogni barriera può essere configurata come:**

- Solo uscita (Muting L) con 2 raggi paralleli (P) o Incrociati (X)
- Entrata-Uscita (Muting T) con 2 raggi incrociati (X)
- Entrata-Uscita (Muting T) con 4 raggi paralleli (P)

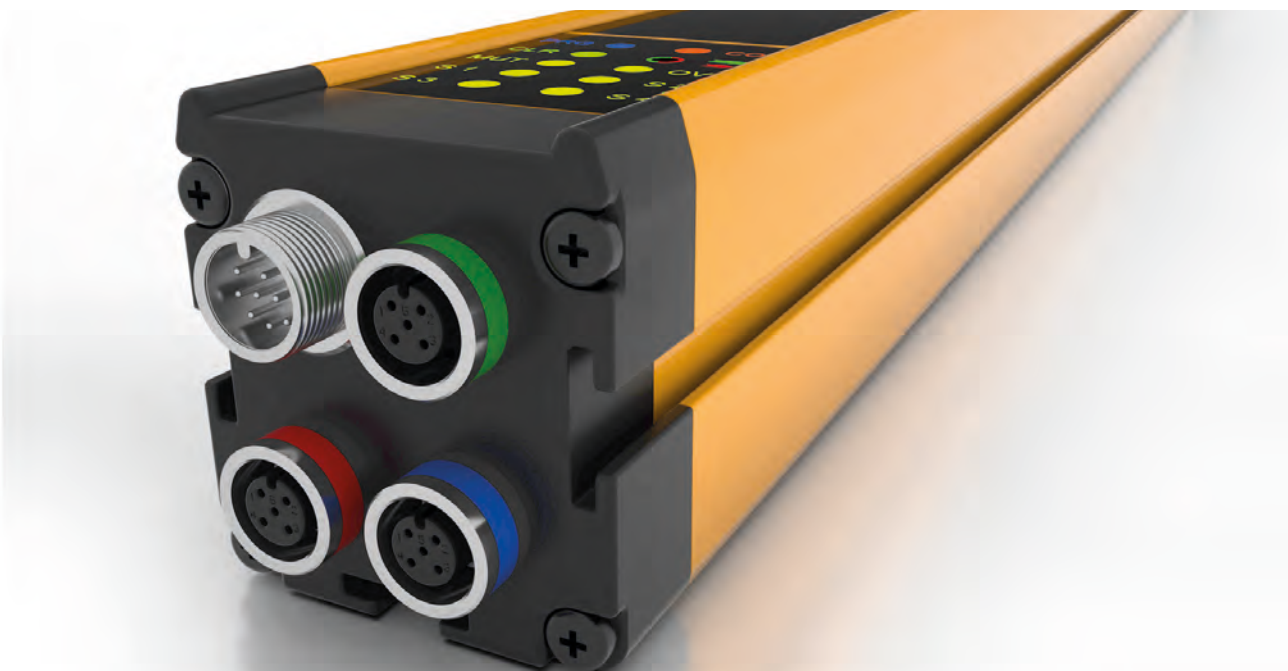


Figura 1 - SAFEGATE

**Figura 2 - Tipi di Muting**

La configurazione può essere mo-

dificata in qualsiasi momento. Nei modelli con configurazione



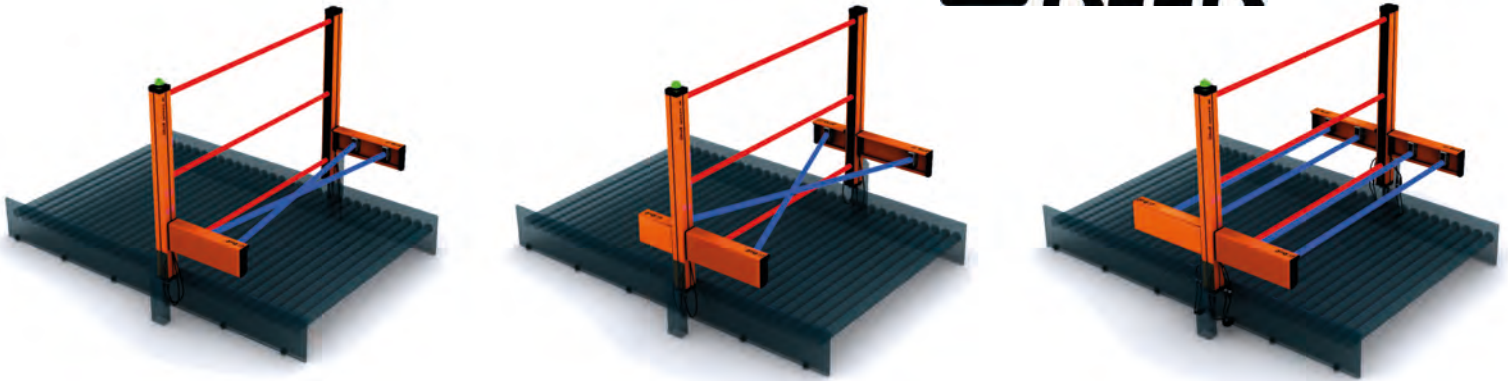


Figura 2 - Tipi di Muting

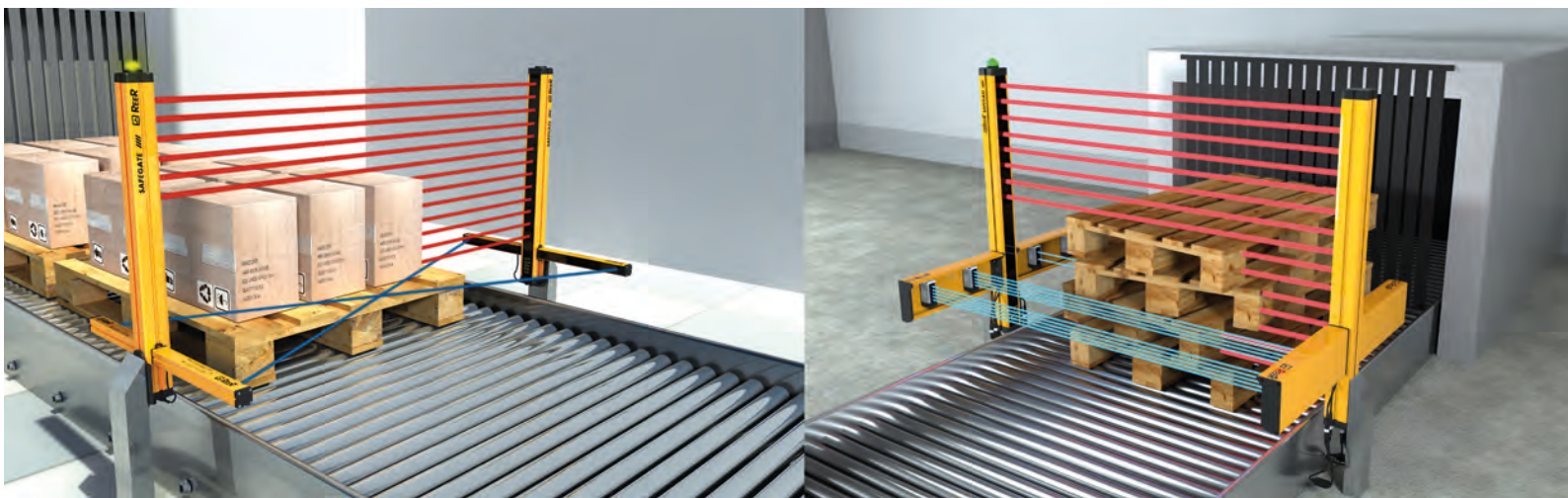


Figura 3 - Braccetti e Staffe di Muting MA e MZ

hardware (SM, SMO e SMP0) le logiche di Muting ed i parametri di funzionamento vengono integralmente definiti attraverso i collegamenti del connettore principale.

Nei modelli con configurazione software (SMP0) è possibile selezionare sia la modalità di configurazione hardware, mantenendo le medesime caratteristiche del modello SMO, sia la modalità di configurazione software, che permette la configurazione di tutte le logiche di Muting tramite il software SCS (Safegate Configuration Software), consentendo inoltre la configurazione di alcuni parametri e funzionalità aggiuntive quali il Muting parziale.

I modelli programmabili SMP0 consentono inoltre ulteriori opzioni

di configurazione ideali a risolvere potenziali problematiche di scenari applicativi complessi.

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

#### Figure 3 – Braccetti e Staffe di Muting MA e MZ

I sensori di Muting possono essere aggiunti o rimossi in qualsiasi momento.

I modelli con lampada di status e Muting integrata consentono di vi-

sualizzare immediatamente lo status della barriera.

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

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

Reer completa la sua gamma di barriere per controllo accessi con i modelli TRX con elementi passivi retroriflettenti che permettono di avere il cablaggio da un solo lato della barriera. 🏠

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

# Gestire la complessità con semplicità



Atria Scandinavia, azienda alimentare svedese, applica 3 cobot UR nelle sue linee produttive che includono decine di prodotti diversi. Riallestire le linee di logistica interna non è più un problema

**L**a robotica collaborativa sta trasformando i processi produttivi delle aziende ottimizzandoli e riducendo i tempi ciclo di produzione. Costrette a confrontarsi – soprattutto quelle che operano nel dairy – con ritmi incalzanti e la necessità di contenere i prezzi, le società che hanno deciso di automatizzare i processi con la robotica collaborativa hanno ricavato dai cobot numerosi vantaggi. Un esempio dell'apporto che i cobot sono in grado di fornire alle imprese del food viene da uno dei primi clienti Universal Robots nel settore.

## I cobot rivoluzionano i processi con semplicità

Atria Scandinavia è una delle più grandi aziende alimentari svedesi. All'interno dei suoi stabilimenti ogni giorno vengono etichettati, confezionati e pallettizzati gamberetti, olive, cuori di carciofo, pomodori essiccati, aglio e altre specialità. Questo complicato processo produttivo, che vede coinvolte più linee alla volta, aveva bisogno di essere reso efficiente e maggiormente produttivo.

Grazie all'adozione di 3 robot collaborativi Universal Robots Atria è riuscita a ottimizzare i propri processi arrivando a gestire fino a 228 prodotti all'ora per linea riducendo i tempi improduttivi e lo spreco di imballaggi del 25%.

Atria ha installato due cobot UR5, il modello intermedio della gam-



ma UR con un payload di 5kg e uno sbraccio di 850 mm, e un modello UR10, il gigante della casa danese con 1300 mm di sbraccio e un carico al polso di 10 kg, applicandoli in attività che includono la pallettizzazione dei colli, il packaging, l'etichettatura. In particolare l'azienda avvertiva la necessità di ottimizzare i processi nelle fasi di cambio, quando le linee passavano dalla lavorazione di un prodotto ad un altro. In questi passaggi la complessità da gestire erano evidenti. Imballaggi con forma, peso e di materiali diversi, comportavano dei lunghi fermi per riallestire le automazioni e renderle in grado di gestire i nuovi prodotti.

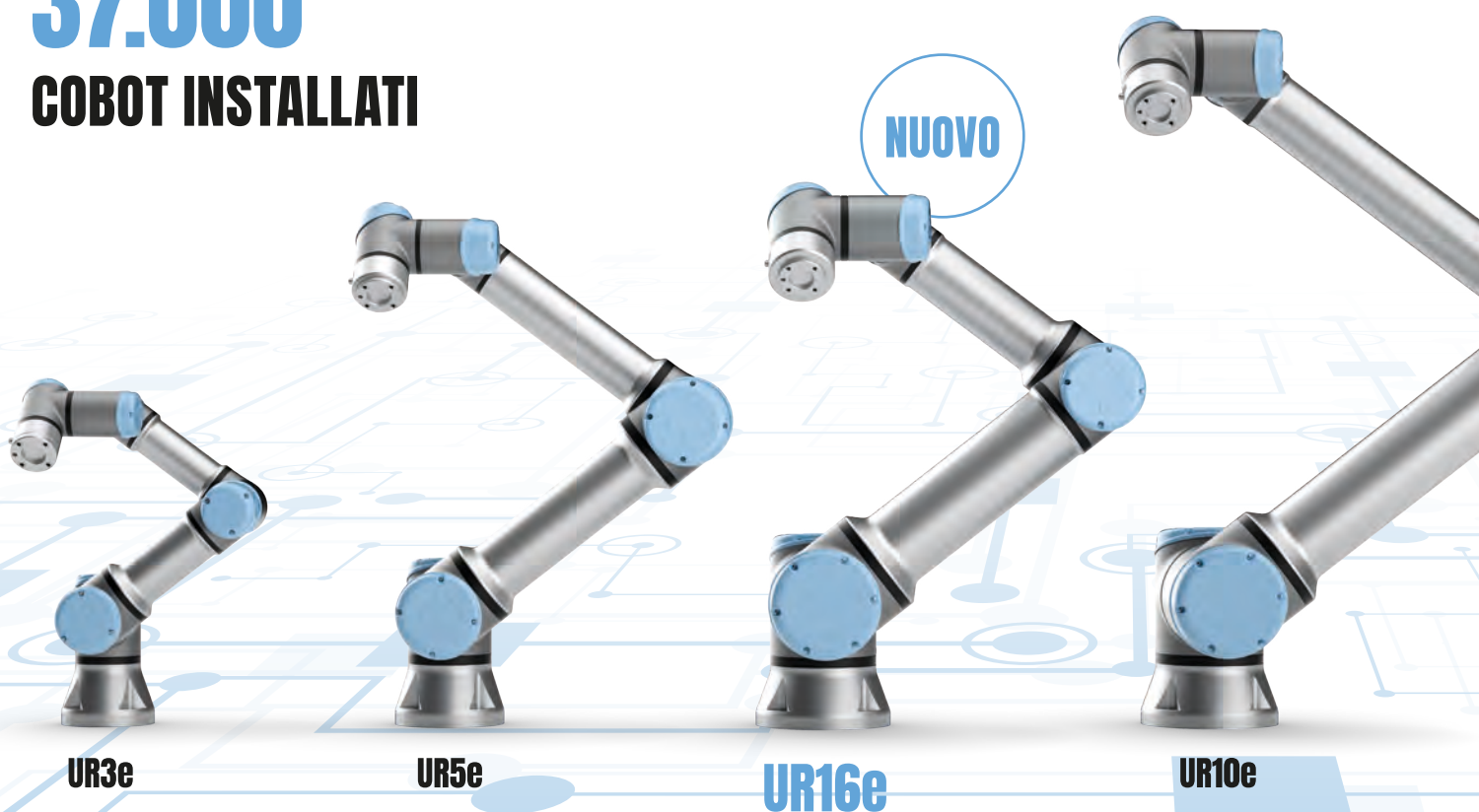
Grazie all'integrazione dei robot collaborativi nelle linee produttive, questi passaggi sono ora gestiti con molta più rapidità e semplicità.

Se prima infatti i riallestimenti richiedevano degli stop anche di sei ore, oggi – grazie all'automazione collaborativa di Universal Robots – l'azienda è in grado di gestirli in appena 20 minuti. 17 safety native, abbinate alla possibilità di customizzare ciascuna di esse, inclusi tempo e distanza di arresto, hanno permesso all'azienda – previa analisi dei rischi – di fare a meno di barriere perimetrali di sicurezza, ottenendo un layout al tempo stesso compatto e aperto. Gli operatori di Atria possono operare in totale sicurezza accanto ai tre robot collaborativi, gestendo il processo dal suo interno e migliorandolo di volta in volta.

Non è un caso, infatti, che siano stati gli stessi operatori di Atria a sviluppare gli accessori di alcune applicazioni in funzione sulle linee

# e-SERIES LA PIÙ POTENTE GAMMA DI ROBOT COLLABORATIVI

**37.000**  
COBOT INSTALLATI



I cobot e-Series automatizzano un numero infinito di compiti impegnativi, ripetitivi e potenzialmente pericolosi in varie applicazioni come pallettizzazione, carico e scarico macchine, avvitatura, controllo qualità, assemblaggio, saldatura e molte altre.

L'ultimo arrivo nella gamma, UR16e, offre un carico utile al polso di 16 kg, con un ingombro ridotto.

Tutti i modelli e-Series dispongono di TCP remoto e nuove funzionalità software per una programmazione intuitiva.



Scopri e-Series, visita [universal-robots.com/it](http://universal-robots.com/it)

[marketing.italy@universal-robots.com](mailto:marketing.italy@universal-robots.com)

 **UNIVERSAL ROBOTS**



aziendali, tra cui una rotella che agevola il processo di chiusura delle scatole degli imballaggi.

Potendo operare all'interno delle linee stesse hanno infatti migliorato le varie fasi dell'iter di inscatolamento. Uno sviluppo che non sarebbe stato possibile ottenere se i robot fossero stati segregati all'interno di gabbie.

Altrettanto sarebbe stato estremamente difficile per loro intervenire sui processi se l'automazione in uso non avesse avuto le caratteristiche di ease-of-use che caratterizza i cobot Universal Robots.

L'addetto che ha settato le diverse applicazioni di Atria non ha infatti una formazione robotica specifica, ma è riuscito ugualmente a impostare programmazione e integrazione dei cobot.

### La piattaforma di robotica collaborativa più potente sul mercato

Con la e-Series Universal Robots ha messo a disposizione delle aziende una gamma robotica in grado di coprire tutte le fasi del settore del food, dalla produzione (grazie alla certificazione TÜV ad operare in

cleanroom) sino al fine linea. Dal piccolo UR3e, perfetto per applicazioni da banco che richiedono ripetitività e spazi minimi in cui operare, fino all'UR10e, perfetto per le operazioni di logistica interna come packaging e pallettizing grazie allo sbraio generoso e al payload

elevato. L'ultimo robot presentato dalla casa danese, UR16e, estende ancora il campo applicativo permettendo la gestione di pesi maggiori in attività come pick&place, machine tending e packaging. 🏠

[www.universal-robots.com/it](http://www.universal-robots.com/it)



# 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 •



**pamoco**®

Via Riccardo Lombardi, 19/6  
20153 Milano - Italy  
T. +39 02 3456091 | F. +39 02 33104342  
[www.pamoco.it](http://www.pamoco.it)

# Risposte facili per una domanda complessa



**E**' fuor di dubbio che il food&beverage e il packaging alimentare siano settori che negli ultimi anni hanno visto crescere in modo esponenziale i livelli di complessità del proprio mercato. Da una parte c'è un consumatore molto esigente in termini di qualità e personalizzazione dei prodotti, oltre che estremamente attento alle politiche di sostenibilità e di attenzione allo spreco alimentare. Dall'altra c'è l'azienda che, per mantenere il proprio vantaggio competitivo, deve trovare il giusto equilibrio tra la capacità di rispondere alla domanda di mercato in tutte le sue sfaccettature e la soddisfazione dei propri obiettivi finanziari. Un paradigma che pone gli operatori del settore di fronte a sfide continue e diversificate che possono essere vinte solo ricorrendo alle tecnologie più avanzate.

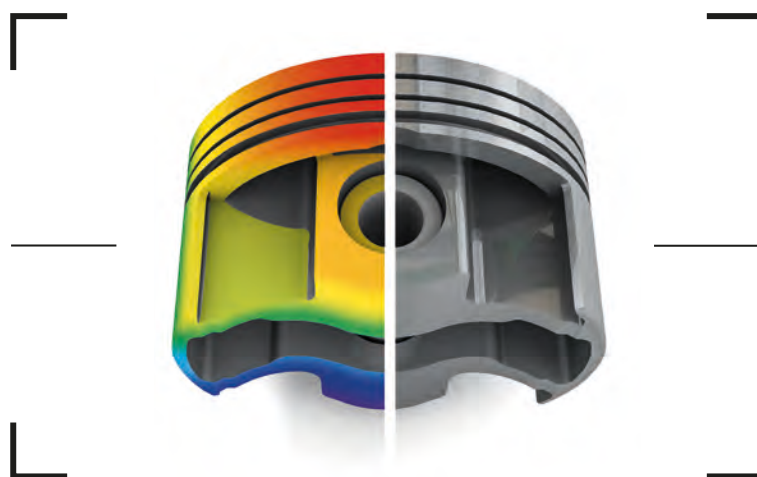
Di grande attualità le problematiche legate a calcoli volumetrici di peso e dimensione, essenziali nella preparazione e confezionamento delle monoporzioni o delle confezioni a peso fisso oggi molto diffuse nella grande distribuzione, oppure alla lavorazione delle carni, dove l'uniformità di taglio e spessore diventa un requisito irrinunciabile per i grandi operatori della gastronomia che riescono così a standardizzare i tempi di cottura e quindi a garantire l'omogeneità della qualità del prodotto. O, ancora, al porzionamento di alimenti come i formaggi o il pesce, nei quali un taglio ottimizzato può fare la differenza tra la quantità di prodotto scartato e la marginalità sul prodotto.

Tutto ciò ha portato anche il comparto alimentare ad affacciarsi con convinzione alle tecnologie di visione che, fino a pochi anni fa, erano dominio di altre industrie

e che erano viste come molto complesse da implementare. Grazie a un'esperienza ultratrentennale e a importanti e costanti investimenti in R&D, wenglor è in grado di offrire soluzioni applicative in grado di rispondere ai bisogni puntuali del settore.

Ne è un esempio la nuova gamma di sensori di profilo weCat 2D/3D che, sfruttando la tecnologia laser per la misurazione, il controllo della posizione e l'ispezione superficiale ad alta precisione e caratterizzati da estrema flessibilità e facilità di configurazione, risulta essere ideale per risolvere non solo le problematiche più tipiche ma anche quelle emergenti del settore food. Tramite proiezione di una linea laser sull'oggetto da misurare e la sua registrazione tramite telecamera integrata, questi scanner permettono di calcolare in tempo reale profili di superficie e volume (2D e 3D), ricreando un

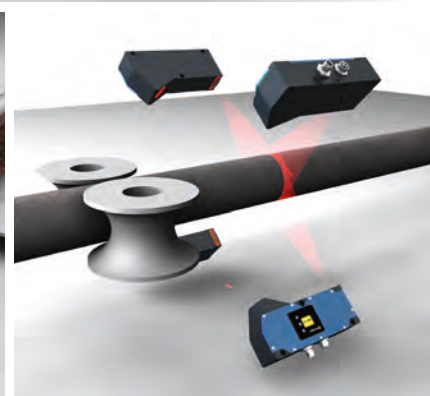
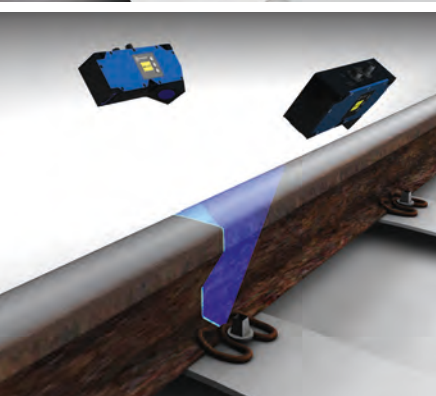




## Prestazioni elevate in 2D e 3D

Sensori di profilo 2D-/3D **weCat3D** e sensori 3D **ShapeDrive**

Un mondo pieno di applicazioni





Inoltre, grazie alla tecnologia 3D i sensori di profilo weCat risultano essere una soluzione irrinunciabile laddove una porzionatura non ottimizzata si traduce in grandi quantità di prodotto scartato, a vendere sottocosto o addirittura regalare porzioni di prodotto che non rispondono alle caratteristiche previste, con conseguente impatto sulla marginalità del prodotto stesso.

Ne è un tipico esempio il comparto lattiero-caseario dove la corretta suddivisione di una forma di formaggio in fette può avere un peso significativo sul margine di scarto e sui ricavi dell'azienda.

Queste sono solo alcune delle possibili applicazioni per il settore alimentare che wenglor è in grado di offrire e che non si limitano alla gamma di sensori weCat 2D/3D, disponibili in oltre 80 modelli, ma a un esteso portafoglio di offerta associato a una specifica competenza che la mette in grado di rispondere a molteplici esigenze. 🏭

modello accurato dell'oggetto sulla base di nuvole di punti.

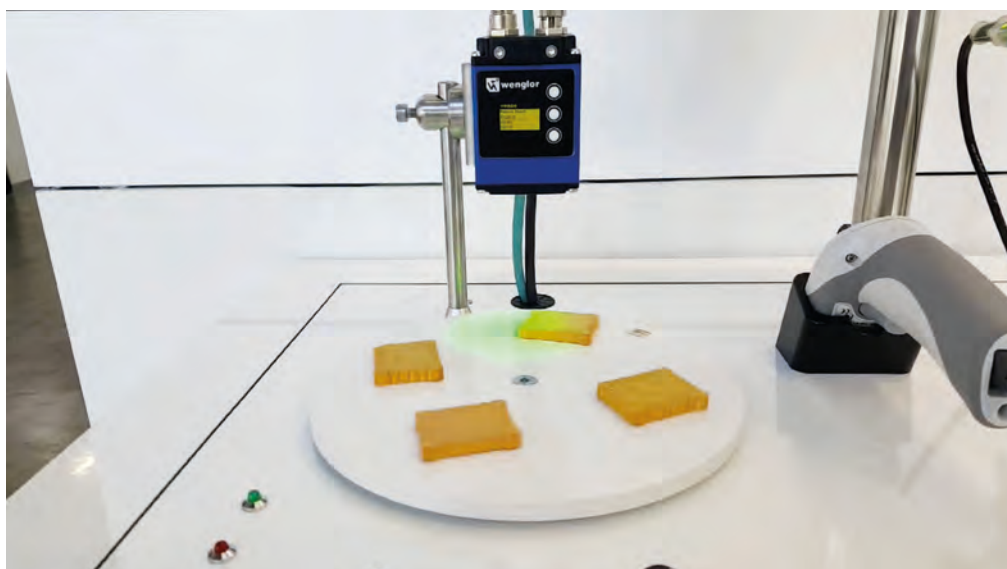
Le loro prestazioni elevatissime in termini di velocità e precisione li rendono ideali, ad esempio, nel controllo qualità dei prodotti, poiché sono in grado di percepire ogni livello di non conformità, dal prodotto danneggiato o rotto, come nel caso di biscotti o fette biscottate, a quello non correttamente lievitato, come i panettoni, al rilevamento di striature sul prodotto dovute a un errato processo di cottura come nel caso del pane o di qualsiasi altro prodotto da forno e non.

Un'altra applicazione nella quale i sensori di profilo weCat 2D/3D sono in grado di esprimere prestazioni eccezionali è nella soddisfazione di precisi requisiti di peso e volume. In grado di competere con la precisione delle bilance grammometriche,

questi sensori permettono di ottenere in modo molto più rapido sezioni perfettamente omogenee di alimenti, trovando perfetta applicazione nel comparto delle carni e salumi dove sono sempre più richieste le confezioni a peso fisso.

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

 **wenglor**  
the innovative family



**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, MIPS e PPC
- Computer, dispositivi mobile, sistemi embedded, PLC e microcontrollori
- Una semplice integrazione nei processi di back office (ERP, CRM, e-commerce)

L'interoperabilità 4D è la chiave di volta per un business di successo in un mercato globale e digitale.

**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

# NEW BIO F: lo strofinaccio ecologico

**P**ossiamo fornirlo nei formati standard in fogli pretagliati cm 40x50 in scatola da 10 kg. o in bobina da 2 kg. h.25cm c/pretaglio, lunga 115 mt, 285 strappi, conf. 2 bobine ma per quantitativi rilevanti è possibile avere misure particolari.

Per chi fosse interessato siamo disponibili a d inviare campionatura per testare le qualità ecologiche di Stroftex NEW BIO F.

Lo stabilimento ILPA, situato a pochi chilometri da Milano nei pressi degli svincoli autostradali, costituisce quanto di meglio Vi possa essere per la distribuzione dei suoi prodotti e dei servizi offerti in modo veloce e tempestivo.

La ILPA è in grado di fornire una vasta gamma di prodotti altamente qualificati e specifici per vari settori della manutenzione industriale e dell'igiene.

Gli ampi magazzini di stoccaggio delle materie prime e dei manufatti permettono di avere sempre un assortimento tale da poter soddisfare velocemente tutte le richieste di clienti.

La ILPA, per la produzione dei suoi manufatti in Non Tessuto, si avvale di impianti tecnologicamente avanzati che permettono di soddisfare ogni esigenza dei consumatori. Essendo, infatti, ogni articolo prodotto all'interno dello stabilimento, la ILPA è in grado di dimensionare pesi e misure dei manufatti secondo le richieste.

Gli impianti di confezionamento, particolarmente versatili, permettono la programmazione di confe-



**I.L.P.A. s.r.l.**

zioni ottimali per la distribuzione all'uso. Riduce il tempo dedicato alla pulizia.

Gli strofinacci Stroftex® realizzati soprattutto per la pulizia, sono prodotti con cellulosa o viscosa oppure con miscela di cellulosa-viscosa-poliestere e possono essere usati

sia a secco che a umido indifferentemente.

L'ampia gamma qualitativa e lo sviluppo superficiale rendono gli Stroftex® gli strofinacci dell'avvenire e gli strofinacci adattabili ad ogni settore operativo. 🏠

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

## STROFTEX NEW BIO F

**è un prodotto composto da viscosa pura forata  
è biodegradabile e compostabile al 100%**

**E' particolarmente apprezzato nel settore alimentare sia  
nella sanificazione che nella preparazione dei cibi perchè  
certificato per il contatto con gli alimenti**

**E' economico perchè si può smaltire con l'umido senza  
avere ulteriori spese di smaltimento**

**E' assolutamente igienico perchè nuovo**

**E' perfettamente in linea con le indicazioni del sistema HACCP**

**zero inquinamento ambientale**



# Heat Treatment **Feroli & Gianotti SpA**

*Established in 1959*



These points of strength of our Group are the basis of our business.

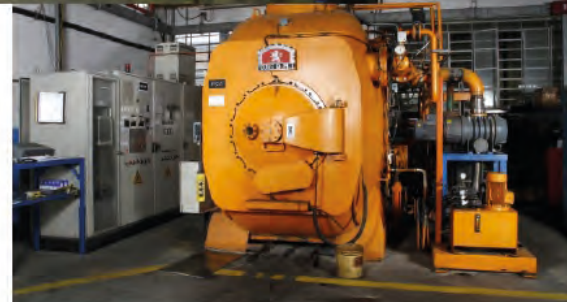
Feroli & Gianotti SpA is working in the field of commercial heat treatments, since 1959.

The company is capable of applying all related technologies: from the preliminaries treatments on raw materials up to the most advanced plasma technologies; from small parts weighing a few grams up to parts weighing 50 tons each.

The company keeps evolving as far as technologies are concerned and it works under conditions of total quality.

Certified in compliance with the ISO 9001 (Quality), ISO 14001 (Environment) and EN 9100 (Aerospace).

**The company has NADCAP accreditation for heat treating.**



## **Trattamenti Termici Feroli & Gianotti SpA**

Via Asti 80 - 10090 Cascine Vica - Rivoli (TO)

Tel. 011-9596712 Fax 011-9597696

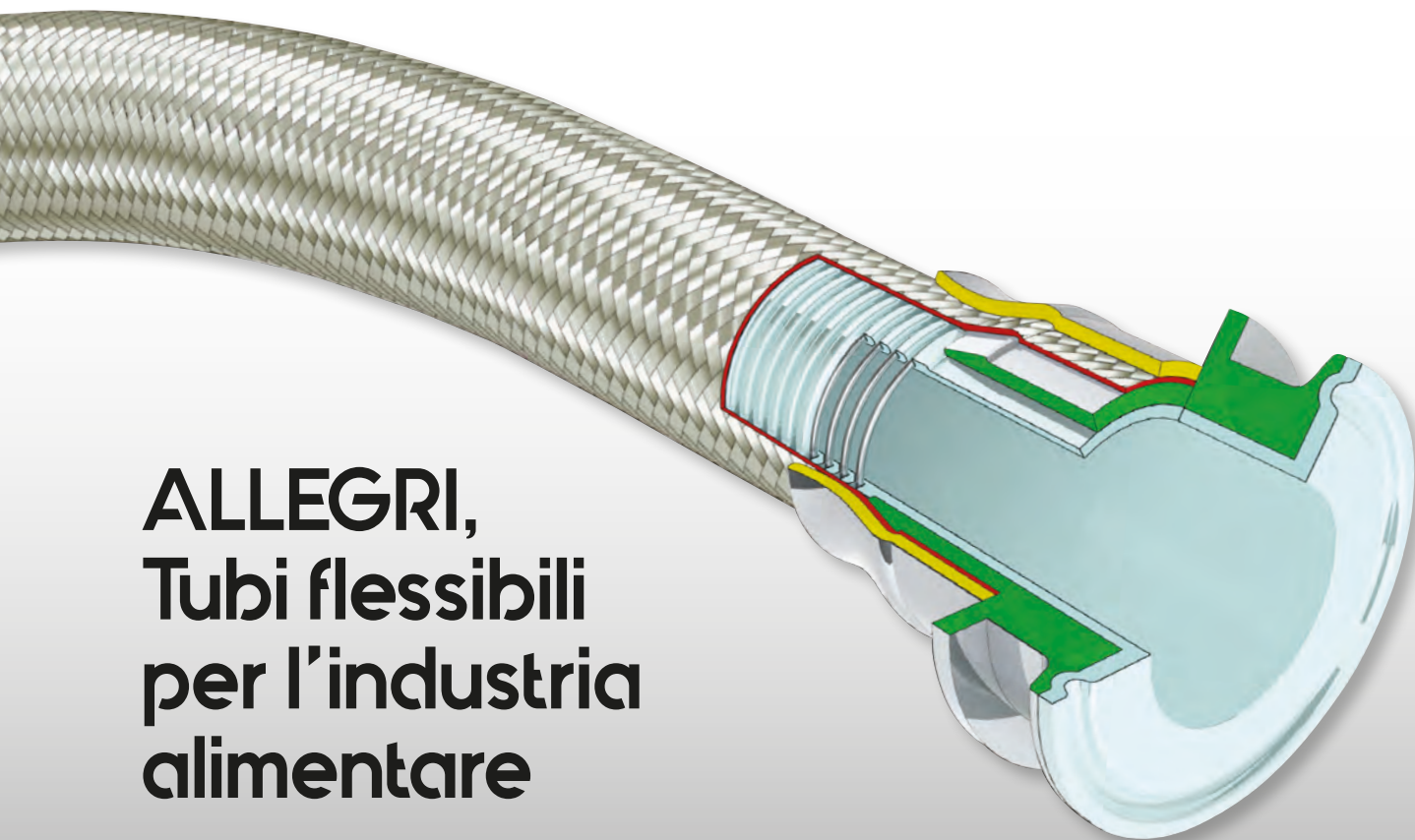
[www.fg-gruppo.it](http://www.fg-gruppo.it)

## **Trattamenti Termici**

### **Feroli & Gianotti SpA divisione GENTA PLATT**

Via Fermi, 1/3 - 10040 Caselette (TO)

# 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 filo in acciaio Inox 316 avvolto ad elica nel profilo esterno.

Rivestito da una treccia in acciaio inox 316 ricoperta da una guaina esterna liscia in silicone bianco "Platinum Cured" marcata in accordo con norma EN16643.

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 filo in acciaio Inox 316 avvolto ad elica nel profilo esterno. Ricoperto da una guaina esterna liscia in silicone trasparente "Platinum Cured" marcata in accordo con norma EN16643.

Il suo particolare design è stato realizzato per colmare le mancanze dei convenzionali tubi in silicone nelle applicazioni ove la gomma siliconica interna è soggetta a reazioni chimiche a causa dei fluidi di passaggio, reazioni che possono degradare il silicone interno o contaminare il liquido stesso.

**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



# Impianti e macchinari automatici per la lavorazione di pane e prodotti da forno

**B.** A. SYSTEMS progetta e costruisce impianti e macchinari automatici per la produzione di:

- pane piccolo, ciabatta, baguette
- pane artigianale
- pane in cassetta, tramezzini, bruschette
- fette biscottate, crostini
- pizza, focacce
- pane arabo, tortillas, piadine
- croissants e prodotti lievitati da pasticceria
- biscotti
- donuts/krapfen

B.A. SYSTEMS ha la peculiarità di porsi sul mercato con soluzioni rapide e personalizzate grazie un'ampia esperienza maturata nel corso dei molti anni e alle conoscenze acquisite nella creazione di importanti soluzioni inerenti a complessi processi produttivi e nella realizzazione di macchinari tecnologicamente avanzati.

B.A. SYSTEMS opera su commessa con metodo consolidato grazie al quale è in grado di costruire linee complesse in tempi rapidi.

B.A. SYSTEMS vanta importanti e qualificate referenze in tutto il mondo e tra le sue realizzazioni più recenti può annoverare una linea automatica ad alta capacità per la produzione baguettes con un forno a tunnel con larghezza utile sei metri, una linea automatica ad alta capacità per la produzione in contemporanea di croissants e muffins, una linea automatica ad alta capacità per piadine da pressa, una linea automatica per pizze da pallina con cella di lievitazione da 48 ore, una linea per pane su stampi chiusi con formati assai variegati (tondo, disco, ovale) ed un freezer a bilancelle per il supporto di contenitori speciali. 🏭



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



# Digital Relevance nel settore alimentare



Perché è importante e perché bisogna agire in fretta.

**S**fruttare 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](http://www.cegeka.it)




# Nuovi MRCD tipo B da BENDER

**B**ender, 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 fisse 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 filtro in frequenza  $\leq 20$  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 affianca così ai ben noti Monitor di corrente differenziale multicanale LINETRAXX® RCMS460 secondo IEC 62020, completando l'offerta di sensori per il controllo degli im-

pianti elettrici adatti a soddisfare le necessità dettate dal paradigma dell'Industria 4.0. 

Visita:  
[www.bender-it.com](http://www.bender-it.com)



 **BENDER**  
The Power in Electrical Safety®

# inkindustry

## CodeCam

MARCATORE MICROCARATTERE  
CON SISTEMA DI VISIONE INTEGRATO

**MAI PIÙ CODIFICA  
NON LEGGIBILE**



# sacel

PACKAGING

# GRACO

SISTEMA HOT MELT ON DEMAND

**SAVING COLLA  
DAL 25% AL 40%**

**ZERO CARBONIZZAZIONE**



# kortho

— coding & marking —

MARCATORE A  
TRASFERIMENTO TERMICO

**RIDUZIONE FERMI LINEA  
PER CAMBIO RIBBON**

# sacel

WEBSITE  
sacelink.it

TELEFONO  
+39 0835 307590

 **CIBUSTEC**  
22/25 OCT.2019 | PARMA | ITALY

Ti aspettiamo  
STAND 02 - PADIGLIONE G 050

# Sacel: evoluzione e innovazione per la tua azienda

Oggi la Sacel srl è considerata una realtà leader nel packaging del fine linea, presente su tutto il territorio italiano e in costante crescita.

La sua storia ha inizio più di 30 anni fa a Matera, in Basilicata. La Sacel nasce come azienda di costruzione e riparazione di schede e quadri elettrici, ma accogliendo le crescenti esigenze della clientela, estende le sue competenze tanto da arrivare ad essere partner globale delle più grandi industrie italiane.

Diventa così distributore di spare parts pneumatici, elettrici, elettronici e meccanici, posizionandosi in poco tempo, tra i più importanti fornitori delle aziende di produzione in Italia. Molto attenta ai cambiamenti del mercato, nel 2010 si pone un nuovo obiettivo: soddisfare totalmente le esigenze aziendali. Il successo della Sacel cresce notevolmente e in maniera costante, infatti in pochi anni registra un forte aumento delle vendite, una presenza sempre più diffusa su tutto il territorio nazionale e una continua evoluzione dei prodotti.

Distributore italiano di marcatori a getto d'inchiostro continuo microcarattere e ad alta definizione - marcatori a trasferimento termico - innovativo sistema di visione integrato - e sistema di incollaggio Hotmelt on demand.

Non sono solo i prodotti ad assicurare il successo di un'azienda, è infatti proprio grazie ad un mix di caratteristiche che oggi la Sacel viene riconosciuta come realtà leader nel suo settore, tra queste:

- Innovazione tecnologica
  - Personalizzazione delle soluzioni
  - Continua assistenza post-vendita
- Al Cibustec 2019, è presente con



uno stand tutto dedicato al packaging del fine linea, presentando le ultime soluzioni nel mondo della marcatura. Due le novità che sono esposte quest'anno: il sistema di visione integrato al marcatore, in grado di effettuare un controllo puntuale sulla stampa generata e il marcatore a trasferimento termico, che con un ribbono di 1800 metri, elimina tutti i problemi legati allo stesso, riducendo notevolmente i fermi linea. Inoltre, per stupire i visitatori e mostrare dal vivo le performance propri prodotti, la Sacel ha deciso di concludere al Cibustec il Giro d'Italia con il Graco Invisipac. Oltre allo stand, ha quindi allestito all'esterno del padiglione anche un camper con il sistema Hotmelt in azione, per effettuare prove gratuite di incollaggio aperte a tutti gli ospiti della fiera. Dopo 30 anni dalla sua nascita la Sacel non si limita

ad essere un semplice distributore, ma un vero e proprio partner per grandi realtà di produzione italiane, riuscendo sempre a trovare soluzioni personalizzate, pensate ad hoc per ogni singola esigenza.

Nell'ultimo anno ha implementato alcuni progetti e ne ha avviati molti altri, tra i più importanti lo sviluppo di software che permettono di gestire al massimo le informazioni del processo di fine linea, l'interconnessione tra macchinari, gestione e controllo dati da remoto. Evoluzione e innovazione sono le due parole chiave per un'azienda dinamica e in continua crescita, come la Sacel, che è in grado ascoltare la propria clientela e comprendere i cambiamenti. Queste caratteristiche, unite ad un team di professionisti del settore, permettono non solo di affrontare ma soprattutto di vincere nuove sfide. 🏛️

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

# Incartonatrice Wrap-Around in continuo

**L**a 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 fiducia accordata dai clienti, rendendo possibile una crescita graduale ma costante in termini di gamma proposta, fatturato e organico.

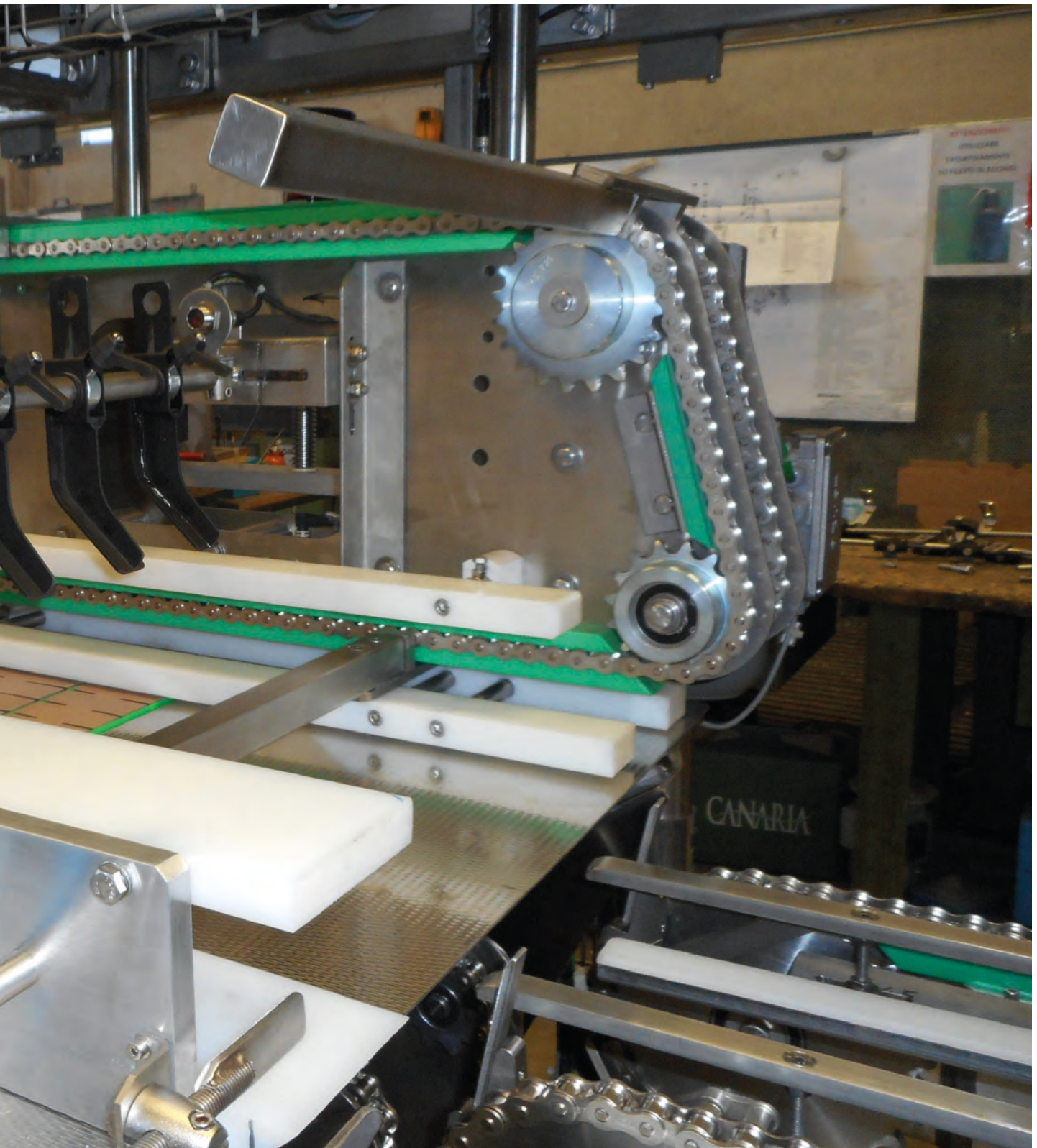
La presenza in azienda della seconda generazione, nella figura del figlio Alessio, ha dato forte slancio a nuovi progetti per macchine più veloci e con una maggiore attenzione all'efficienza ed all'impatto ambientale; un'evoluzione questa che passa attraverso rinnovamenti tecnologici e il miglioramento dei progetti passati.

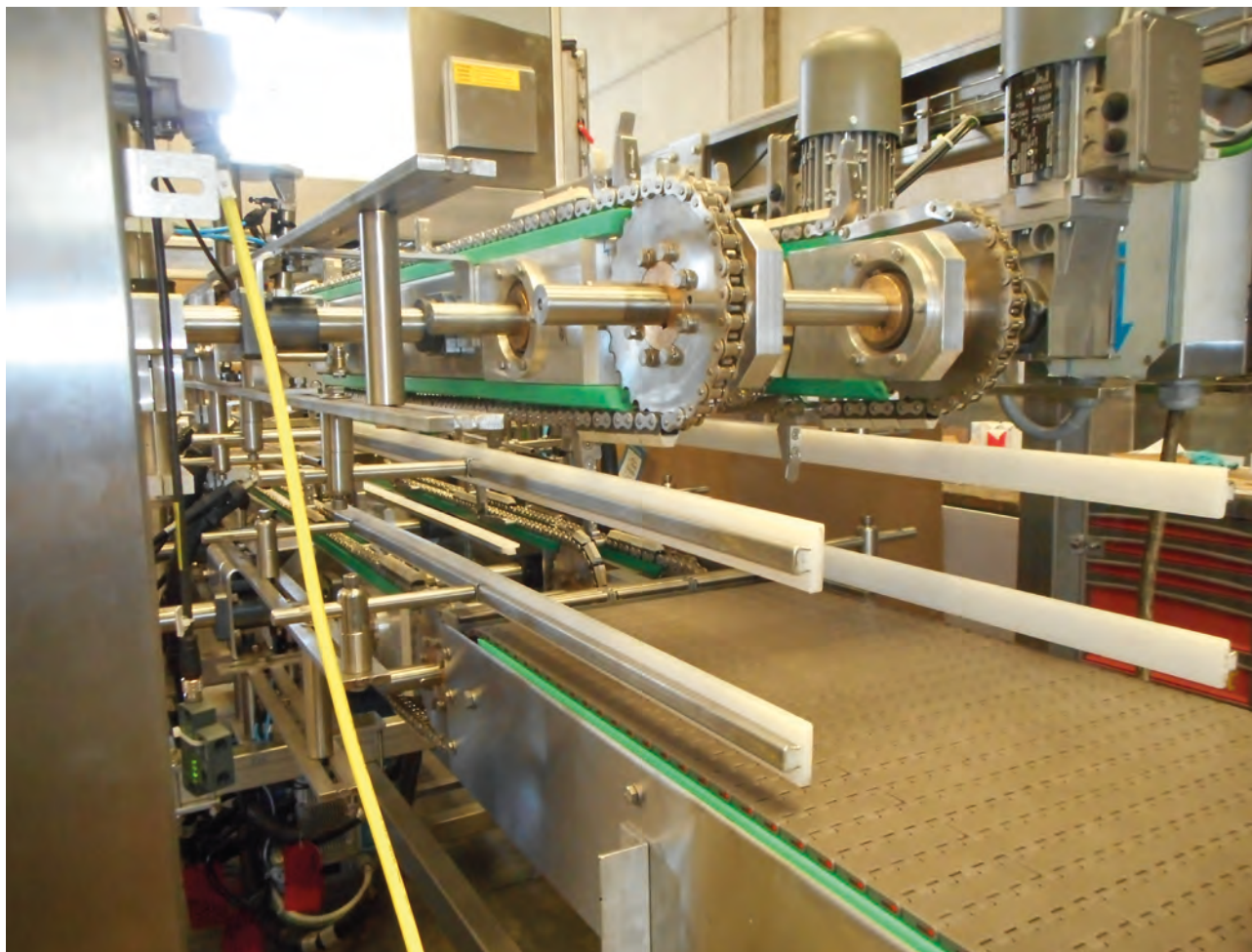
Oggi Bondani è una realtà che sviluppa al proprio interno tutte le fasi che portano alla realizzazione di una macchina o un impianto: dal progetto all'installazione finale, garantendo consulenza e assistenza post vendita sempre puntuale e professionale.

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 flaconi.

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 configurazione 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 sincroni-

smi meccanici vengono ottenuti collegando i drive (gruppo di traino con motoriduttore) a un inverter multi-asse (controller elettronico).

I gruppi motorizzati indipendentemente in asse elettrico sono i seguenti: gruppo avanzamento pacco tramite barre motorizzate, catena-

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







# 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 incartonnamento, 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](http://www.choracomunicazione.eu) [info@choracomunicazione.eu](mailto: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@futarobotica.com](mailto:sales@futarobotica.com) - [www.futarobotica.com](http://www.futarobotica.com)

# Finalizzato accordo per l'acquisizione della System Code Srl

## Il Gruppo Finlogic consolida la sua posizione di leader nel settore dell'etichettatura

**F**INLOGIC S.P.A, attiva nel settore dell'Information Technology con soluzioni complete per la codifica e l'identificazione automatica dei prodotti, comunica che la controllata Tecmark Srl, martedì 23 Luglio, ha finalizzato l'acquisizione al 100% della società System Code. L'operazione rappresenta la sesta acquisizione portata a termine dalla società dopo la quotazione di Giugno 2017.

System Code Srl, con sede a Osio Sotto (BG), progetta e implementa soluzioni per l'etichettatura e l'identificazione, dal 1997. In particolare, la società si occupa di acquisizione e verifica dei dati, RFID, stampa industriale di etichette, tracking e applicativi di gestione del magazzino per aziende. System Code impiega soluzioni all'avanguardia non solo sotto il profilo tecnico, ma anche per ciò che concerne l'impatto ambientale. Si rivolge ad aziende attive in svariati settori produttivi tra cui la cosmetica, il food, l'elettronica e la chimica, con l'obiettivo di migliorare le performance aziendali del cliente con soluzioni ad hoc.


Dino Natale, Amministratore Delegato di Finlogic ha dichiarato dopo la sigla dell'accordo: "Abbiamo perfezionato questa operazione straordinaria attraverso la nostra controllata Tecmark, acquisita da oltre un anno e perfettamente integrata nel Gruppo, con l'obiettivo di consolidare il ruolo della stessa società come riferimento del Gruppo Finlogic nell'offerta di soluzioni tecnologiche, nell'ambito dell'identificazione Automatica, fornite direttamente alle aziende di produzione o trasformazione.



I prodotti offerti da System Code permetteranno al nostro gruppo un ampliamento del portafoglio offerto alla clientela, con soluzioni personalizzate ad alta componente tecnologica e soluzioni speciali per l'etichettatura." Prosegue Dino Natale "Siamo certi che l'integrazione con Tecmark darà possibilità di crescita non solo ad entrambe le società coinvolte, ma anche a tutto il Gruppo, generando sinergie e significative opportunità di cross-selling. Il loro coinvolgimento all'interno del gruppo rappresenta un boost significativo per la nostra strategia di crescita".

Anche Marco Roz, Amministratore della Tecmark Srl, ha commentato soddisfatto: "È un'acquisizione importante che ci permetterà di esportare sui clienti System Code le applicazioni da noi realizzate in oltre trent'anni di esperienza"

e allo stesso tempo: "Conosco da tempo gli attuali manager della System Code e so che le loro importanti capacità tecniche e conoscenze sui prodotti speciali, apporteranno un valore aggiunto al nostro operato quotidiano, permettendoci di consolidare ancora di più la nostra forza e presenza sul mercato nazionale e all'interno del gruppo stesso."

Attraverso questa operazione straordinaria, il Gruppo Finlogic mira a rafforzare la propria leadership nelle settore delle soluzioni e tecnologie per l'etichettatura e l'identificazione automatica, costruendo una struttura sempre più solida, specializzata e vicina alle esigenze del cliente. 

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

 **FINLOGIC**  
Labelling & Barcode Solutions

112

## SOLUZIONI DI STAMPA E TRACCIABILITÀ, "SPUNTINI" ... DI RIFLESSIONE!






Per i produttori, distributori e venditori del **settore alimentare** è essenziale poter contare sulla completa **visibilità e tracciabilità dei prodotti** lungo tutta la filiera, fino al cliente.

FINLOGIC S.p.A., azienda leader nel campo dell'**identificazione automatica**, specializzata in soluzioni per la **raccolta dati**, per la **stampa di codici a barre, etichettatura e RFID**, offre una vasta gamma di **sistemi software**, prodotti per l'**etichettatura** e l'identificazione, per gestire in maniera efficiente e sicura la tracciabilità dei prodotti dal produttore, al venditore, al cliente e anche i resi al distributore.

Il Gruppo Finlogic mette a disposizione i massimi esperti per supporto pre e post vendita, soluzioni software per ottimizzare la **logistica, risparmiando tempo e denaro** e produce internamente **sistemi di stampa e applica on demand** in base alle singole esigenze.



### Le soluzioni Finlogic per il settore alimentare

-  **Sicurezza ed etichettatura degli alimenti**
-  **Software per la Logistica**
-  **Gestione del magazzino e della distribuzione**
-  **Raccolta dati**
-  **Efficienza di produzione**



Brand distribuiti:



**TOSHIBA**

**CITIZEN**



**OPTICON**

**Honeywell**



**Gruppo Finlogic S.p.A.: 8 sedi in tutta Italia**

Per saperne di più visita il sito [www.finlogic.it](http://www.finlogic.it) oppure richiedi informazioni a [info@finlogic.it](mailto:info@finlogic.it)

Tel. +39 06 23267570 | +39 080 3050511 | +39 02 96741014

# GPS Group: un impegno costante nell'universo del packaging

**S**ituata nel cuore del Veneto, a Schio, in provincia di Vicenza, GPS Group è leader internazionale nel mercato delle shopping bag, del labelling e del packaging.

L'azienda si estende su una superficie di 60.000 mq, di cui 42.000 coperti, e rappresenta un modo di fare impresa che punta all'eccellenza, contribuendo ad accrescere la fama e la reputazione del reparto produttivo a livello globale.

Alla base del gruppo c'è la visione imprenditoriale di Daniele Grotto attenta ai cambiamenti della società e alla sfida di un mercato in continua evoluzione, con uno sguardo sempre rivolto all'innovazione, avvalendosi di macchinari high-tech che lavorano la materia prima e realizzano ogni giorno milioni di etichette e shopping bag, rigorosamente Made in Italy, destinate ai mercati di tutto il mondo.

Il mondo del packaging per GPS Group significa soprattutto innovazione, tecnologia all'avanguardia, qualità, flessibilità e attenzione all'ambiente.

GPS Group ha costruito il proprio ruolo di leadership nel mondo del labelling non solo grazie al successo e all'esperienza maturati negli anni nel settore del food&beverage, ma anche grazie a un incessante lavoro di ricerca e innovazione.

Attività, queste, costantemente supportate da investimenti mirati, utilizzando tecnologie all'avanguardia e stringendo preziose collaborazioni con i più importanti player nazionali e internazionali.



Una storia di oltre quarant'anni che racconta un'eccellenza vicentina



GPS Group è tra le poche aziende in Europa a utilizzare macchine di ultima generazione per tutte le tipologie di stampa, tra cui: 21 flexo solvente; 1 rotocalco, 1 flexo UV; 5 rotoffset; 3 off set a foglio; 1 stampa digitale.

Grazie al controllo totale di ogni singola fase di produzione, GPS Group offre prodotti di altissima qualità, garantendo una tracciabilità totale del flusso produttivo.

Inoltre, in un mercato sempre più esigente come quello odierno, è fondamentale rispettare il cosiddetto "time to market".

GPS Group si contraddistingue per la completezza del servizio e per la massima flessibilità del processo di produzione, con una capacità produttiva tra le più importanti d'Europa.

La costante attenzione alla salvaguardia dell'ambiente costituisce da sempre una priorità nella filosofia di GPS Group.

Oltre a ridurre al minimo gli sprechi con la massima efficienza nell'impiego di fattori produttivi e nell'ottimizzazione energetica e ambientale, attualmente l'azienda è parte attiva nello studio, nella produzione e nell'applicazione di nuovi materiali adatti all'economia circolare o green.

Per tutte queste ragioni e per il suo posizionamento nel mercato di riferimento, GPS Group è un partner privilegiato fra i principali produttori di macchine applicatrici e produttori di film. 🏭

[www.gpspackaging.com](http://www.gpspackaging.com)  
[www.rotomet.com](http://www.rotomet.com)





# MARKING PRODUCTS: marcatori industriali ad alte prestazioni

**D**a 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 codifica e marcatura nel settore lattiero-caseario sono: precisione, prestazioni, pulizia e affidabilità.

Per questo motivo, le stampanti a getto d'inchiostro Hitachi, dispongono di testine di stampa flessibili 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, soddisfacendo 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 codifica 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 flessibilità nella gestione della potenza e della lente focale assicura prestazioni ideali per la codifica 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](http://www.marking.it)







## I MIGLIORI LASCIANO IL SEGNO. CON MARKING PRODUCTS.



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](http://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: [f](#) [ig](#) [tw](#) [yt](#) [in](#)



**UN MARCHIO INDELEBILE PER LA VOSTRA QUALITÀ.**

# Pagani Imballaggi: sistemi di trasporto pesatura e confezionamento per l'industria

**P**agani Imballaggi, si propone come partner ideale e sempre disponibile ad analizzare e soddisfare le esigenze delle aziende che necessitano di sistemi trasporto, pesatura/insacco e confezionamento per l'industria.

Consulenza, progettazione, produzione, installazione e assistenza post vendita sono i servizi offerti da Pagani Imballaggi.

Pagani Imballaggi è specializzata in soluzioni e tecnologie per l'imballaggio e il confezionamento destinate a diversi segmenti d'industria.

Fiore all'occhiello dell'attività aziendale è la progettazione e la realizzazione di sistemi di pesatura e insacco. Una proposta ampia e diversificata che spazia dai modelli manuali e semiautomatici ideali per la piccola e media impresa, fino ad arrivare a soluzioni completamente automatiche pensate per soddisfare la grande industria.

Un lavoro di progettazione frutto di oltre 40 anni d'esperienza, che oggi grazie al know-how acquisito, consente all'azienda di proporre anche soluzioni personalizzate ad hoc sulla base delle specifiche esigenze del cliente.

Molteplici sono le categorie merceologiche d'approdo di queste apparecchiature, destinate prevalentemente all'industria:

- alimentare
- molitoria
- chimica
- farmaceutica
- materie plastiche

- edilizia
- riciclaggio

## **Le tecnologie di Pagani Imballaggi:**

Le tecnologie di Pagani Imballaggi coprono diverse fasi del confezionamento; dal trasporto e stoccaggio della materia prime, passando alla fase di dosaggio e pesatura del prodotto in sacchi o big bag fino al successivo processo di palettizzazione e avvolgimento su pallet.

## **Nel dettaglio, l'azienda propone le seguenti soluzioni:**

- Coclee, nastri elevatori, convogliatori meccanici e trasportipneumatici per il trasferimento e lo stoccaggio di materie prime in granuli, polveri, scaglie e pellet
- Bilance insaccatrici per sacchi a valvola e bocca aperta disponibili in diversi modelli standard o in esecuzione speciale su specifiche esigenze del cliente
- Sistemi di dosaggio per sacchetti, flaconi e barattoli
- Termosaldatrici e linee di cucitura per sacchi
- Stazioni d'insacco con dispositivi di insacco automatico
- Confezionatrici verticali da fogliapiana
- Strutture e stazioni riempi big bag corredabili di sistemi di caricamento, pesatura e compattazione prodotto
- Strutture e stazioni svuota big bag, corredabili di sistemi di estrazione prodotto
- Manipolatori e palettizzatori per sacchi, scatole, fusti e pannelli.
- Fasci pallet e robot avvolgitori con film estensibile
- Sistemi di termoretrazione manuali ed automatici per scatole e pallet

A completamento della sua gamma prodotti, Pagani Imballaggi offre al cliente anche numerose attrezzature complementari che garantiscono la massima efficienza nei processi di chiusura e movimentazione degli imballaggi, in linea con le diversificate esigenze delle produzioni industriali.





**“Dimostrazioni e prove tecniche”:** l'importanza d'indirizzare il cliente alla scelta più opportuna

Per un'azienda che analizza scrupolosamente le specifiche esigenze, istituire un servizio “dimostrazioni e prove tecniche” vuol dire cercare un ulteriore feedback con il cliente.

Pagani Imballaggi mette a disposizione la sua sede di Saronno e laddove è possibile esegue delle prove dimostrative con le proprie tecnologie direttamente nella sede delle aziende interessate. L'obiettivo di questo servizio è di comprendere appieno non solo le esigenze ma anche di proporre molteplici soluzioni, accompagnando il cliente nella scelta di una nuova tecnologia, in funzione dei benefici e dell'evoluzione che porterà nella sua realtà produttiva.

Un approccio attento e costruttivo, che nel corso degli anni ha

permesso all'azienda di acquisire consensi e credibilità nel proprio mercato di destinazione.

**“Assistenza tecnica post vendita” :** Pagani Imballaggi sempre al fianco dei propri clienti

Caratterizzata dalla qualità delle sue apparecchiature, Pagani Imballaggi è particolarmente apprezzata anche per un servizio di assistenza post-vendita puntuale e competente. Proprio per seguire al meglio i clienti nel corso dell'intero ciclo di vita delle macchine acquistate, l'azienda ha introdotto il servizio di “assistenza tecnica programmata”.

Si tratta altresì di un'ottima opportunità per tutte le realtà produttive che vogliano mantenere sempre elevato lo standard qualitativo delle proprie apparecchiature. 🏠

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



# Sinesplast, know-how e innovazione green economy

**A**zienda leader in Europa, specializzata nella progettazione e produzione di imballaggio primario termoformato per il settore alimentare.

Sinesplast dal 1964, anno della sua fondazione ad opera di Beniamino Matalon, con declinazione nel settore del dolce e del cioccolato, ad oggi, ha saputo evolversi ed adeguarsi alle esigenze sempre più complesse e diversificate dei mercati nazionali ed esteri, rappresentando attualmente una realtà di riferimento per i grandi gruppi industriali.

Dai primi anni '80, gli stabilimenti lombardi, hanno servito infatti supermercati ed ipermercati emergenti, differenziando la proposta con articoli standard per pasticceria e gastronomia. Contemporaneamente, è stata ampliata la gamma di articoli per le industrie casearie, della carne e degli affettati, delle insalate e dei prodotti freschi, con progetti particolari anche nel settore frutta e verdura e nel settore del dessert, oltre che




pervadere nel settore del dolce/ cioccolato. I moderni impianti e le tecnologie all'avanguardia Sinesplast, sono in grado di produrre con estrema flessibilità qualsiasi tipo di imballaggio, dando un'attenzione speciale ai materiali completamente riciclabili e con percentuale di riciclato, materiali biodegradabili e compostabili in linea con le più avanzate politiche ambientali, progettando articoli strategici e innovativi con il minor peso e impatto ambientale possibile, sempre a garanzia di una salvaguardia igienica e meccanica del food.

Sinesplast persegue il concetto di riciclabilità dei materiali, loro recupero e riutilizzo all'infinito, come da nuove indicazioni Europee, utilizzando per la mag-

giore Il materiale Pet (quello delle Bottiglie) come materiale nobile allo scopo della riciclabilità e del recupero.

Sinesplast si colloca quindi come protagonista nell'evoluzione dell'utilizzo delle plastiche da imballaggio alimentare, perseguendo la strada di salvaguardia dell'ambiente.

Dimostrazione della dinamicità di Sinesplast sono: l'ottenimento di brevetti per contenitori inviolabili, di certificazioni di Qualità, di igiene e sicurezza alimentare, la continua perseveranza nell'innovazione tecnologica e nell'abbattimento dei costi, grazie anche ad investimenti con l'obiettivo del risparmio energetico. 

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



 **Sinesplast s.r.l.**

# END OF LINE

Packaging automation

For over 40 years TMG impianti manufactures complete turnkey solutions of automated end-of-line packing systems. The products range comprises carton erectors, carton packers, carton sealers, palletisers, depalletisers and robots.

Da oltre 40 anni TMG impianti realizza soluzioni complete chiavi in mano di sistemi di confezionamento automatici per il fine linea. La gamma di prodotti comprende formatori di cartone, incartonatrici, sigilla cartone, palletizzatori, depalletizzatori e robot.



CASE FORMER



PALLETIZER



CASE SEALER



CASE PACKER



DEPALLETIZER



THE BEST IS IN THE END



TMG Impianti S.p.a.  
Via Regia, 5 - 35018 / San Martino di Lupari  
Padova / Italy / [www.tmgimpianti.com](http://www.tmgimpianti.com)  
T. +39 049 9467911 / F. +39 049 9467900

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

# Una crescita produttiva e in metri quadrati

**L'**azienda, leader nella costruzione di macchine etichettatrici, ha inaugurato quest'anno un nuovo stabilimento produttivo, esigenza resa necessaria da una importante crescita aziendale.

La nuova sede operativa, frutto di una profonda ristrutturazione durata quasi due anni, si estende su una superficie complessiva di oltre 10.000 metri quadrati, che comprende uffici, area di produzione, magazzino e un ampio piazzale per il carico e scarico.

L'esigenza di ampliarsi e di costruire una nuova sede non è stata dettata però solo dalla necessità di spazio, ma anche dalla volontà dell'azienda di migliorare le condizioni lavorative del proprio personale, garantendo così un ambiente di lavoro più ampio e ancor più confortevole, climatizzato e illuminato con le migliori tecnologie disponibili. È stata anche prestata grande attenzione all'efficienza della logistica interna, la parte produttiva infatti si estende su un singolo piano con percorsi dedicati per le varie fasi produttive, ognuna con un breve accesso al magazzino, all'ergonomia di ogni posto di lavoro con ad esempio fonti di alimentazione per aria e forza motrice che scendono dall'alto, escludendo così ogni rischio di inciampo, e al flusso dei materiali in ingresso e uscita, tali da rendere il nuovo stabilimento ALTECH un modello nel suo settore.

La nuova sede rappresenta quindi un tassello fondamentale nella strategia di crescita dell'azienda, non solo per far fronte alla crescente domanda delle proprie etichettatrici, sempre più diffuse ed apprezzate sui mercati di tutto il mondo nei settori più diversificati, ma anche per rispondere più efficientemente a quelle esigenze di personalizzazione e di time-to-market sempre più stringenti. 🏠

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



ALTECH ha inaugurato quest'anno la nuova sede, ampliamento reso necessario da una crescita del flusso lavorativo



# TSC Auto ID presenta le prime serie di stampanti a colori

**C**on la distribuzione della nuova serie CPX4, TSC sta fissando ancora una volta nuovi standard sul mercato. La soluzione avanzata di stampa digitale di etichette per la conveniente "stampa a colori on demand" è costituita dai modelli CPX4D e CPX4P.

Queste stampanti versatili e facili da usare si distinguono per un'eccellente risoluzione di stampa, una brillante qualità del colore e i bassi costi per i materiali di consumo e per pagina stampata. Stampando a 300 mm/s, offrono la più alta velocità di stampa nella loro classe.

Le due stampanti differiscono principalmente per il tipo di inchiostro. Mentre la CPX4P utilizza inchiostro a base di pigmenti, la CPX4D utilizza inchiostro a coloranti per personalizzare etichette universali da stampare.

L'eccellente risoluzione di stampa di 1200 x 1200 dpi consente la stampa precisa e brillante di immagini a colori, codici a barre e testo su etichette con larghezza fino a 120 mm.

La serie CPX4 supporta rotoli di etichette con diametro esterno fino a 7,9" (200 mm) e diametro interno di 3" (76 mm). Pertanto, il tempo necessario per il cambio di supporto di stampa viene ridotto, mentre aumenta di conseguenza la produttività nel processo di etichettatura.

La stampa precisa di piccole etichette da 25,4 mm (larghezza) x 6 mm (lunghezza) è resa possibile dalla moderna tecnologia di sensori e dalla gestione affidabile dei supporti di stampa.



Grazie all'innovativa tecnologia delle testine di stampa linea di TSC, le stampanti offrono un'elevata velo-

cità di stampa fino a 300 mm/s, che le caratterizza come le più veloci della loro categoria. Anche i volumi





## Stampa a colori on demand con TSC: brillante, economica ed estremamente efficiente!

di dati grandi o complessi possono essere trasmessi rapidamente tramite USB 2.0 ed Ethernet.

Queste stampanti versatili e di uso flessibile utilizzano cartucce per stampanti di alta qualità. Offrono una capacità di inchiostro di 240 ml ciascuna e garantiscono un alto rendimento nel progresso della stampa.

Utilizzando la nuova serie CPX4, i costi di stampa possono essere significativamente ridotti durante tutta la vita della stampante, il che rappresenta un aspetto economico importante.

I modelli innovativi sono accompagnati dal collaudato e versatile supporto TSC, comprendente il TSC Color Management Program che consente una stampa di alta qualità di informazioni e immagini



### 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](http://www.tscprinters.com)

nitide e precise. Gli utenti beneficiano anche del Servizio di calcolo costi TSC, che calcola in modo specifico i costi di un progetto di stampa per pagina e il ROI stimato.

La serie CPX4 contiene di default il software avanzato BarTender UltraLite, che consente il facile layout di singoli progetti. In questo modo, le modifiche al disegno dell'etichetta possono essere implementate rapidamente e i dati variabili possono essere stampati sull'etichetta facilmente.

Gli utenti sono in grado di reagire rapidamente ai cambiamenti legali o alle esigenze dei singoli clienti,

o di dare supporto a singole campagne di marketing con etichette stampate in piccole tirature: da un'etichetta singola a qualche migliaia.

TSC Auto ID offre una vasta gamma di consumabili perfettamente adattati al sistema di stampa, per ottenere risultati ideali.

Il materiale di etichettatura è disponibile in molti design ed è utilizzabile universalmente. Tutte le etichette sono esaminate a fondo e possono essere consegnate in tempi brevi. 🏠

Per ulteriori informazioni su TSC: [www.tscprinters.com](http://www.tscprinters.com)

# TMG Impianti, soluzioni di incartonamento e pallettizzazione

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

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

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

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

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





specchia l'elevata professionalità dell'azienda.

**Gamma di prodotti:**

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

**Settori di mercato:**

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

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

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





# upakovka

PROCESSING & PACKAGING  
28<sup>TO</sup> 31 JANUARY 2020

# MOSCOW

MEMBER OF INTERPACK ALLIANCE

**APPLY  
NOW  
FOR**

[UPAKOVKA-TRADEFAIR.COM](http://UPAKOVKA-TRADEFAIR.COM)



Messe  
Düsseldorf

# UPAKOVKA coopera con diverse associazioni di produttori di bevande

## Aperte sin d'ora le iscrizioni degli espositori alla fiera russa leader del settore

**N**ella prossima fiera upakovka, che si terrà dal 28 al 31 gennaio 2020 nell'area fieristica AO Expocentre Krasnaja Presnja di Mosca, cresce l'importanza del tema del beverage. Già in occasione del "WaterShow2019 - 18th International Forum of Bottled Water and Soft Drinks Manufacturers" di Mosca, tenutosi a marzo, l'upakovka aveva manifestato il proprio sostegno e ora è partner ufficiale dell'associazione russa di produttori di acque in bottiglia, "Bottled Water Producers Union" (BWPU), organizzatrice dell'evento. Nell'ambito della conferenza sono stati discussi i temi chiave del settore nel contesto di mercato russo e dei paesi confinanti.

Anche Messe Düsseldorf Mosca, in quanto organizzatrice dell'upakovka, ha instaurato una collaborazione con i produttori di bevande "Russian Union of Juice Producers (RSPS)" e "Union of Soft Drinks and Mineral Water Producers".

Già durante l'ultima edizione dell'upakovka, nel gennaio di quest'anno, si è registrato che accanto a prodotti come cereali per la prima colazione, piatti pronti o dolci da forno anche le acque imbottigliate e le bevande funzionali e arricchite riscontrano molto successo presso i consumatori russi.

Nuove tendenze del gusto, bevande a ridotto contenuto di zuccheri, smoothies e tè pronti da bere sono molto apprezzati soprattutto presso



una popolazione urbana sempre più attenta alla propria salute.

Ecco perché l'upakovka 2020 propone un'ampia gamma di offerte su questo tema. Tradizionalmente tra gli espositori consueti sono presenti i rappresentanti di grandi attori del settore quali KHS, Kronen, Sidel, SMI, Sacmi Beverages, IMACO e SIPA, sono inoltre previsti degli spazi di intervento nel forum nell'ambito del tema speciale innovationparc, che saranno moderati da Maxim Novikov, direttore della Union of Soft Drinks and Mineral Water Producers. Grazie all'ottimo riscontro ottenuto nelle manifestazioni precedenti, le capacità dell'innovationparc erano già state

raddoppiate quest'anno. Anche nel 2020 le conferenze sui temi di tendenza nel settore del packaging e dell'industria di processo affine si svolgeranno di nuovo parallelamente su due palchi.

Gli espositori possono iscriversi sin d'ora all'upakovka 2020 sul sito [www.upakovka-tradefair.com](http://www.upakovka-tradefair.com). La fiera si rivolge a otto gruppi target principali, costituiti dai fornitori di materiale e tecnologia d'imballaggio e della tecnica di processo affine per i diversi settori utilizzatori, che comprendono oltre alle bevande, alimenti, prodotti dolciari e da forno, farmaceutica, cosmetica, beni di consumo non-food nonché prodotti industriali. 🏛️

Gelato

Pastry

Chocolate

Bakery

Coffee

Ufi  
Approved  
Event

# Sigep

41° Salone Internazionale  
Gelateria, Pasticceria,  
Panificazione Artigianali  
e Caffè

THE SWEETEST  
BUSINESS  
EXPERIENCE

18-22  
01. 2020  
Fiera di  
**RIMINI**

www.sigep.it



Gambarini&Muti

IN COLLABORAZIONE CON



**ITA**

ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

IN CONTEMPORANEA CON

**ABtech** ARTE BIANCA  
**expo** 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](mailto:helpdeskrn@iegexpo.it)

# IEG: a Sigep per il business internazionale del dolciario artigianale

**C'** un unico appuntamento per i professionisti del foodservice dolce che unisce business, internazionalità e alta formazione: SIGEP.

“Il salone internazionale di Italian Exhibition Group (IEG), già leader nelle cinque filiere rappresentate (gelato, pasticceria, panificazione artigianali, cioccolato e caffè), continua ad affinare la qualità della sua offerta e ad offrire un panorama sempre più completo per gli operatori”, spiega Patrizia Cecchi, direttore fiere Italia di IEG.

La conferma arriva dalla ormai prossima edizione di gennaio 2020, che si avvarrà della contemporaneità con A.B. Tech Expo, il Salone delle tecnologie e prodotti per la panificazione, pasticceria e dolciario.

Dunque alla Fiera di Rimini, dal 18 al 22 gennaio prossimi, ci sarà ancor più spazio per incontri internazionali e occasioni di business con i mercati più promettenti.

Ad oggi la percentuale di espositori esteri presenti, sia diretti, sia rappresentati, è già pari al 20%, ossia



**Dal 18 al 22  
gennaio 2020 alla  
Fiera di Rimini in  
contemporanea  
con A.B. Tech expo**

superiore a quella delle edizioni precedenti.

I brand stranieri che saranno in fiera giungono da oltre 30 Paesi e sono destinati ad aumentare, anche grazie al perfezionamento di accordi in via di definizione. I Paesi più rappresentati sono Spagna, Germania e Francia.

In crescita costante l'interesse manifestato dal mondo delle associazioni internazionali con cui IEG sta collaborando.

Solo per fare qualche esempio, grazie alla Coppa del Mondo della Gelateria, SIGEP può vantare una preziosa collaborazione con importanti realtà di settore:



## Il salone di Gelateria, Pasticceria, Panificazione artigianali e Caffè di Italian Exhibition Group incrementa la componente estera degli espositori e la qualità delle delegazioni in visita



Confédération Nationale des Glaciers de France, Anhcea - Asociación nacional de heladeros artesanos (Spagna), Afadhya - Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines (Argentina), Uniteis - Associazione dei Gelatieri Italiani in Germania e Singapore Pastry Alliance.

Queste associazioni hanno fra l'altro organizzato le selezioni per i team delle rispettive nazioni. Sempre per la filiera del gelato, Russian Ice Cream Association, associazione dei produttori industriali di gelato in Russia, interverrà a SIGEP con un proprio rappresentante. Dal Canada è atteso l'arrivo

dell'associazione dei ristoratori del Quebec (ARQ - Association Restaurant Québec), mentre da Romania e Russia arriveranno anche produttori e gruppi di acquisto.

Sul fronte caffè, il Presidente di SCA, Specialty Coffee Association (l'Associazione che da 3 anni ha riunito la SCAA, Associazione europea e la SCAA, associazione americana), Cristina Meinel e Yannis Apostolopoulos, Executive Director hanno confermato che saranno in visita fiera con tutto il Board internazionale. Prevista una presentazione di SCA nella Coffee Arena. Inoltre, presenteranno programmi di ricerca molto importanti sia sui nuovi trend di settore nel caffè, sia sui temi della sostenibilità.

Folta e in continua crescita la compagine buyers: per citare alcuni Paesi, rappresentanti di grandi realtà e catene sono attesi da Sud est asiatico, Emirati Arabi, dal Nord Africa e da tutta l'Africa subsahariana, dagli Stati Uniti e da diversi Paesi del Sud America.

L'iniziativa viene portata avanti sotto l'egida di ICE, con cui SIGEP ed A.B.Tech Expo collaborano per un'importante iniziativa di incoming. Prevista anche la presenza di trade analyst senior che presiederanno desk informativi sui mercati esteri, fornendo consulenza a quelle imprese italiane che intendono entrare nei paesi più promettenti dei rispettivi settori di riferimento.

Il supporto di ICE si estende anche alla visibilità su alcuni media di settore nordamericani, mentre azioni di complementarità a quelle sviluppate in partnership con

ICE vengono condotte sui mercati esteri dalla rete dei regional advisor di IEG che operano in India, Nord e Sudafrica, America centro meridionale, Sud est asiatico, ed alcuni mercati europei come Gran Bretagna, Germania, Francia e Benelux, Spagna, Polonia, Russia e Repubbliche CSI.

E non dimentichiamo i gradi concorsi internazionali, momenti di confronto e formazione unici per tutti i professionisti del mondo.

Per il settore GELATO, come ricordavamo, 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 finale nella prestigiosa cornice della Gelato Arena, posizionata sotto la cupola della Hall Sud, punto centrale e nevralgico del quartiere fieristico 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 finiscono 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 Roa-





sting. E nell'anno di A.B. Tech Expo non poteva certo mancare un'area per le competizioni della panificazione, anche qui senza frontiere: la Bakery Arena (pad. D4) ospiterà il concorso internazionale dedicato all'arte bianca Bread in the City - International Bakery Contest che, giunto alla sua 4a edizione, vedrà sfidarsi 8 squadre, composte da 2 candidati e 1 coach: Olanda, Spagna, Perù, Giappone, Cina, Svizzera, Germania e Taiwan.

Un SIGEP, dunque, luogo di business e crescita internazionale per le aziende del comparto. Basti pensare che il quartiere fieristico 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 filiera del foodservice dolce. 🏠

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



# Cibus Tec conferma le attese e chiude con 40 mila presenze

**T**homas Rosolia, presidente di KPE Koeln Parma Exhibitions - JV Koelnmesse GmbH e Fiere di Parma - commenta così la quarta ed ultima giornata di Cibus Tec: "I numeri sono sensazionali. Con-fermate le 40 mila presenze attese di cui 25% estere".

Numeri da leggere al fianco dei 1300 espositori ( il colosso tedesco Anuga Food Tech ne totalizza 1650), dei 400 brand esteri, dei 120 mila mq di spazio espositivo occupato che complessivamente fanno di questa 52ma edizione, un'edizione da record.

Numeri che per Antonio Cellie - CEO di Fiere di Parma - sono la riconferma che le collaborazioni a livello internazionale fanno crescere anche il Made in Italy. " Grazie a un'attenta calendarizzazione - afferma - abbiamo fatto crescere sia Parma che Colonia. Assieme al nostro partner - continua Cellie - stiamo già pensando a nuovi format da lanciare nel 2021".

A chiudere la 4 giorni di incontri, dimostrazioni e meeting (50 nel complesso), un focus sulla IV Gamma a cura di Freshcutnews in collaborazione con Omnibus.

Il mercato della IV gamma vale 880 milioni di euro e registra una crescita del 3,1% in valore e del 6% a volume, anno su anno, discount compresi.

Performance positive che abbracciano diversi segmenti: in-salate (760 milioni), verdure da cuocere (89 milioni), e crudité (31 milioni



## Nell'ultimo giorno focus sulla IV gamma, un mercato da 880 milioni

con una crescita del 2% a valore e del 6% a volume).

“È un comparto che continua a crescere in termini di fatturato. Tuttavia ancora non galoppa”, afferma Giancarlo Colelli docente di Scienze e tecnologie agrarie all'Università di Foggia - allineandosi in questo ad Andrea Montagna presidente dell'Unione Italiana Food IV Gamma.

La IV gamma funziona e sempre più persone acquistano ortofrutta ad alto contenuto di servizio perchè è comoda da consumare, ma “questi prodotti però vanno raccontati in un modo nuovo. A mio parere - sostiene Montagna- sarebbe utile puntare sull'aspetto convenienze sfruttando al meglio le innovazioni tecnologiche”.

Insomma il messaggio del convegno è chiaro: la IV gamma può galoppare se attraverso le nuove tecnologie si arriva a comunicare al consumatore che oltre ad essere comoda è fresca, buona da mangiare e con elevati valori nutrizionali.

Ed è proprio in questa direzione che va il recente progetto “Sus&Low”, “un progetto finanziato per 600.000 euro dal bando Prin del Miur - spiega a margine Colelli - che punta a realizzare una sorta di lettore ottico in grado di leggere e interpretare la storia del prodotto e dell'imballaggio semplicemente guardandolo”.

Un ulteriore passo nella direzione della trasparenza e della sostenibilità per la quale il consumatore è disposto a pagare anche di più. 🏠



# ProSweets Cologne 2020: imballaggi per prodotti dolciari e snack

**Q**uali requisiti dovranno soddisfare gli imballaggi per i prodotti dolciari e gli snack nel 2020 e oltre? Risposte a questa domanda le fornirà ProSweets Cologne che si terrà dal 2 al 5 febbraio 2020. Meno plastica, più materie rinnovabili, minor peso della confezione e riciclabilità sono al centro delle soluzioni presentate a Colonia. E al salone internazionale della fornitura per l'industria dolciaria e degli snack, anche il tema dell'informazione sui prodotti con la digitalizzazione assume un nuovo valore che riveste un ruolo sempre più importante nel punto vendita.

Snack e prodotti dolciari sono i classici articoli on-the-go: vengono acquistati in modo spontaneo e spesso consumati per strada. Qui la praticità dell'imballaggio gioca un ruolo decisivo. Tuttavia questa da sola non basta più: quasi il 70 per cento dei consumatori nazionali già almeno una volta ha rinunciato all'acquisto di un prodotto perché ritenevano l'imballaggio non sufficientemente sostenibile. Per questo motivo, un tedesco su cinque (19,3%) rimette persino regolarmente i prodotti nello scaffale. A questa conclusione giunge un sondaggio rappresentativo, pubblicato nel giugno 2019 dall'Istituto tedesco per l'imballaggio (Deutsches Verpackungsinstitut). Anche alcune catene di vendita al dettaglio sono impegnate in questa tematica e hanno introdotto requisiti di riciclabilità.

I produttori di articoli dolciari e snack che vogliono essere un passo avanti rispetto alla concorrenza, hanno constatato che la sostenibi-



Sostenibilità e digitalizzazione sono i motori dell'innovazione per il successo sul punto vendita



lità dell'imballaggio è sempre più determinante per il successo nel punto vendita. Soprattutto i produttori di marca perseguono in modo coerente un obiettivo che si riflette in molte delle innovazioni di ProSweets Cologne: meno imballaggio possibile, tanto quanto necessario! Materiali plastici difficili da riciclare vengono gradualmente eliminati dalla gamma di prodotti. Al contempo si utilizzano sempre più materiali d'imballaggio alternativi come quelli biodegradabili e a base di carta compostabile.

#### **Carta modellabile senza collante**

Per soddisfare i crescenti requisiti di sostenibilità degli imballaggi, vengono costantemente sviluppate le possibilità di utilizzo della carta. Fra le innovazioni più recenti vi sono stampi in carta leggera riciclabile al 100% che sostituiscono i blister in plastica. Vengono piegati in diversi modi da una macchina formatrice rotante di ultima generazione.

Il principio: un pezzo in cartone ondulato ultraleggero e tagliato per formare il vassoio viene preso dal magazzino dei pezzi grezzi, pressato attraverso la matrice ed estratto dalla macchina come imballaggio finito. Poiché gli stampi possono essere formati completamente senza collanti tramite semplice incastro, il consumatore può smaltirli senza problemi con la carta vecchia. Da qui giungono direttamente ai centri di trattamento della carta e vengono rimessi in circolazione come carta riciclata. Quella che a prima vista sembra essere l'arte giapponese della piegatura della carta, è il risultato di una stretta collaborazione con gli specialisti dell'impiantistica e dei materiali d'imballaggio.

#### **Nuovi materiali per veri e propri prodotti di riciclaggio**

Alla fiera di Colonia, non solo gli imballaggi in carta con certificazione FSC diventano un "vero" prodotto di riciclaggio. Gli espositori di

ProSweets Cologne nel padiglione 10.1 presenteranno pellicole completamente riciclabili o biodegradabili. Spesso i materiali innovativi hanno le stesse proprietà meccaniche delle tradizionali pellicole laminate PET/PE e possono essere trasformati direttamente in confezioni singole e multiple su macchine confezionatrici a sacchetti tubolari.

Che la carta sia nel coperchio o nella pellicola inferiore, in sacchetti tubolari o confezioni porzionate, su tutta la superficie, strisce nascoste o con finestrelle create in modo individuale e tagliate con il laser – il segmento dei materiali compositi sostenibili cresce così come la varietà delle opzioni delle attrezzature. E anche per l'economico confezionamento ad avvolgimento di cioccolato, caramelle dure e morbide e gomme da masticare è disponibile ormai un'ampia gamma di soluzioni di pellicole a base di carta. Qui i materiali ottenuti da materie prime rinnovabili mostrano i loro punti di forza, in quanto riducono la percentuale di plastica nel materiale composito.

"Il settore sta perseguendo una serie di approcci alla progettazione e produzione sostenibile degli imballaggi", afferma Micha Goes commentando gli sviluppi del mercato. Presume che la varietà dei materiali aumenterà e che la tecnologia di riciclaggio sarà ulteriormente migliorata. A ProSweets Cologne, l'amministratore delegato dell'agenzia di design Pacoon vuole motivare i produttori di articoli dolciari a impegnarsi maggiormente per soluzioni d'imballaggio più sostenibili, con particolare attenzione agli approcci nei settori Rifiuti, Rinnovamento, Rimozione e Riciclo. Nell'ambito della mostra speciale PACKAGING "Function meets Design" (la funzione incontra il design), lui e il suo team presenteranno concetti per il futuro.

#### **Sulla strada per diventare un multitalento digitale**

I marchi che si schierano chiaramente a favore d'imballaggi sostenibili, rientrano nell'attuale preferenza dei consumatori per il minimalismo e le etichette pu-





www.prosweets.com



Salone internazionale della fornitura  
per l'industria dolciaria e degli snack

02.02.-05.02.2020



Parallelamente alla

ISM

PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY



PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS



RAW MATERIALS AND INGREDIENTS



OPERATING EQUIPMENT AND AUXILIARY DEVICES



FINO AL 38 % DI SCONTO ORDINANDO SUBITO I BIGLIETTI D'INGRESSO ONLINE!

[WWW.PROSWEETS.COM/TICKETS](http://WWW.PROSWEETS.COM/TICKETS)

Il tuo contatto diretto:  
Koelnmesse S.r.l.  
Viale Sarca 336/F  
Edificio 16

20126 Milano, Italia  
Tel. +39 02 8696131  
Fax +39 02 89095134  
[info@koelnmesse.it](mailto:info@koelnmesse.it)

 koelnmesse

lite. In questo modo i produttori raggiungono un enorme numero di clienti nel punto vendita, ma "spesso non tutte le informazioni richieste dai consumatori possono essere inserite sulla confezione", afferma Alexander Schenk, Chief Design Director dell'agenzia DeTeMa. Ed è qui che s'inserisce la digitalizzazione degli imballaggi, un altro tema che sarà al centro della mostra speciale di ProSweets Cologne sotto il motto "Extended Packaging". Alexander Schenk prosegue dicendo: "tecnologie capaci d'interazione, basate su codici digitali come Digimarc, hanno il potenziale di trasformare gli imballaggi in multitalenti."

Cosa c'è di speciale nel codice Digimarc: è invisibile all'occhio umano e viene applicato all'intera confezione - una sorta di filigrana con la quale non solo il Global Trade Item Number (insieme d'indicatori del prodotto per lo scambio globale) può essere criptato o la procedura alla cassa può essere accelerata. Infatti è anche possibile un collegamento ai social media. Il mondo reale e quello digitale si fondono nel punto vendita, semplicemente puntando la fotocamera dello smartphone in qualsiasi punto della confezione. La ricetta, il valore nutrizionale o i riferimenti agli allergeni sono altrettanto visualizzabili, così come offerte, giochi a premi o coupon.

### **Soluzioni con le migliori pratiche per ogni tendenza**

Come possono gli snack e i prodotti dolciari soddisfare le diverse esigenze d'imballaggio? Che cosa si deve osservare quando si forniscono ulteriori informazioni sul prodotto? Dal 2 al 5 febbraio 2020 ProSweets Cologne presenterà l'intero spettro dei fornitori dell'industria dei prodotti dolciari e degli snack: da svariati ingredienti, a macchine e materiali di confezio-



namento innovativi, fino a tecnologie di produzione ottimizzate che soddisfano le più elevate esigenze in termini di qualità ed economia.

I temi principali del settore verranno discussi inoltre allo Speakers Corner, il podio centrale per le presentazioni di ProSweets Cologne. Inoltre, il premio ISM Packaging Award powered by ProSweets Cologne sarà nuovamente assegnato all'imballaggio più innovativo. La fiera B2B si svolgerà a Colonia parallelamente a ISM, il salone internazionale leader dei prodotti dolciari e gli snack, e andrà quindi a completare l'intera catena del valore dell'industria dolciaria.

### **Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:**

Koelnmesse è leader internaziona-

le nell'organizzazione di fiere del food e manifestazioni sulla lavorazione di bevande e prodotti alimentari. Fiere come Anuga, ISM e Anuga FoodTec sono leader mondiali consolidati.

Koelnmesse organizza fiere del food non solo a Colonia, ma anche in molti altri mercati emergenti di tutto il mondo, come per esempio in Brasile, Cina, Colombia, Giappone, India, Italia, Thailandia, Stati Uniti e negli Emirati Arabi Uniti, dedicate a varie tematiche e contenuti. Con queste attività a livello globale Koelnmesse offre ai propri clienti eventi su misura in diversi mercati, a garanzia di un business sostenibile e di carattere internazionale. 🏛️

Ulteriori informazioni:

[www.global-competence.net/food/](http://www.global-competence.net/food/)



For trade visitors only

International Trade Fair  
for Wines and Spirits

**Singapore**  
**31 March - 3 April 2020**

Singapore Expo, Hall 4  
[singapore.prowineasia.com](http://singapore.prowineasia.com)

**Book your space now!**

Held alongside:

Supported by:

Official Media Partner:

Co-organisers of ProWine Asia (Singapore):



# EXHIBITIONS - FIERE - FIERE

## 2019 2019

### SIGEP

19-23/01/2019

RIMINI

Fiera della gelateria, pasticceria e panificazione artigianali.



### PROSWEETS

27-30/01/2019

COLONIA

Fiera della subfornitura per l'industria dolciaria.



### FRUIT LOGISTICA

06-08/02/2019

BERLINO

Salone Internazionale di frutta e verdura.



### 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 panificazione.



### 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 panificazione 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.



# FIERE - FIERE

## EXHIBITIONS

### FIERE

# 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 panificazione 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 di automazione, 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'industria dell'imballaggio.



## SPS

26-28/11/2019

NORIMBERGA

Fiera per l'automazione industriale.



## MAROCCO FOOD EXPO

06-08/12/2019

CASABLANCA

Fiera di prodotti alimentari, ospitalità e tecnologie.



## SIEMA MAROC CO 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 panificazione 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'imballaggio, confezionamento, panificazione, 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.



## POWTECH

29/09-01/10/2020

NORIMBERGA

Fiera sulla lavorazione di prodotti in polvere.



## 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 panificazione 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 panificazione 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 bevande.



### 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 panificazione 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 bevande.



THE SPOTLIGHT  
IS ON YOU

# FRUIT LOGIS TICA

2020

5|6|7 FEBBRAIO BERLINO

## HIGHLIGHTS 2020

Novità: Padiglione 27 con big-player internazionali

Sostenibilità: l'argomento chiave dei Forum

Il vostro referente:  
[messeberlin@pg-mktg.it](mailto:messeberlin@pg-mktg.it)



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

#fruitlog2020



FRUIT  
LOGISTICA

FRUITNET

Messe Berlin

**AB ENERGY****67/70**Via Gabriele d'Annunzio, 16  
25034 Orzinuovi - BS**AKOMAG SRL****12-13**Frazione Diolo, 15/D  
43019 Soragna - PR**ALFA LAVA SPA****62**Via Pusiano, 2  
20090 Monza**ALLEGRI CESARE SPA****8-9-100-101**Via Venezia, 6  
20099 Sesto San Giovanni  
MI**ALTECH SRL****124-125**V.LE A. De Gasperi, 72  
20010 Bareggio - MI**B.A. SYSTEMS SRL****102**Via dell'Abetone, 26  
38068 Rovereto - TN**BBM PACKAGING SRL****15/17**Via Pregalleno, 24  
24016 San Pellegrino Terme  
BG**BENDER ITALIA SRL****104**Via Piero Martinetti, 6  
20147 Milano**BOLONDI IVANO OFF. MECC.****61**Via A. Volta, 4  
42027 Montecchio Emilia  
RE**BONDANI SRL****107/110**Via Romanina, 3  
43015 Noceto - PR**BRUNI GLASS****18-19**Viale Colombo, 12/14  
20090 Trezzano S/N - MI**CAZAUX ROTORFLEX****4-20-21**Z.A. De Lalande,  
Route de Lalande  
33450 Montussan  
Francia**CEGEKA ITALIA****103**Via Alessandro Volta, 16  
20093 Cologno Monzese  
MI**CHIARAVALLI GROUP SPA  
SOCIO UNICO****64-65**Via Dante, 40  
21040 Jerago con Orago  
VA**CONTRINEX ITALIA SRL****25**Viale Gandhi, 7  
10051 Avigliana - TO**DMC SRL****48-49**Via Camuncoli, 2  
42018 San Martino in Rio  
RE**ENOMET IMPIANTI SRL****5-46-47**Via Dei Laghi, 18/E  
Calcinelli  
61036 Colli al Metauro - PU**ENOPLASTIC SPA****33/35**Via Luigi Galvani, 1  
21020 Bodio Lomnago - VA**EUROSTAR SRL****24**Regione Leiso, 86  
14050 San Marzano Oliveto  
AT**EUROTUBI SRL****63**Via Bassa, 27  
46020 Borgofranco Po - MN**FBF ITALIA SRL****66**Via Are, 2  
43038 Sala Baganza - PR**FIERE DI PARMA****138-139**Viale delle Esposizioni, 393A  
43126 Parma**FINLOGIC SPA****112-113**Via Galileo Ferraris, 125  
20021 Bollate - MI**FRISTAM PUMPEN****50-51**Kurt-A.-Koerber  
Chaussee 55  
D-21033 Hamburg  
Germany**FUCHS LUBRIFICANTI SPA****79**Via Rlva, 16  
14021 Buttigliera d'Asti - AT**FUTURA ROBOTICA SPA****111**Via Enrico Mattei, 53/2  
29010 Alseno - PC**GPS GROUP****114/117**Via Campania, 16  
36015 Schio - VI**ICI CALDAIE SPA****71/73**Via G. Pascoli, 38  
37059 Frazione Campagnola  
di Zevio - VR**IGUS SRL****1-74-75**Via delle Rovedine, 4  
23899 Robbiate - LC**ILPA SRL****98**Via delle Robinie, 19 - ZI  
20024 Garbagnate Milanese  
MI**INDUSTRIE****FRACCHIOLLA SPA****II COP**S.P. per Valenzano km. 1,200  
70010 Adelfia Canneto - BA**ITALIAN EXHIBITION****GROUP SPA****III COP - 133/137**Via Emilia, 155  
47921 Rimini**KOELNMESSE GMBH****140/144**Messeplatz, 1  
50679 Koeln  
Germania**MAGUSA MAQUINARIA****VINICOLA SL****6**P.I. Domenys II C/Enologia 3-4  
08720 Vilafranca del  
Penedes - BC  
Spagna**MAKRO LABELLING SRL****26/28**Via S. Giovanna d'Arco, 9  
46044 Goito - MN**MARKING PRODUCTS SRL****118-119**Via vittime delle Foibe, 20C  
10036 Settimo Torinese - TO**MATRIX SRL****22-23**Via Vivaldi, 16-18  
42043 Gattatico - RE**MCF TRADE SRL****52**Via Santa Croce, 579  
47032 Panighina di Bertinoro  
FC



**MESSE DÜSSELDORF  
ASIA PTE LTD**

**145**  
3 HarbourFront Place#09-02  
HarbourFront Tower Two  
099254 Singapore  
Malesia

**MESSE DUSSELDORF GMBH**

**131-132**  
Messeplatz  
40474 Dusseldorf  
Germania

**MINI MOTOR SRL**

**2-30-31**  
Via E. Fermi, 5  
42011 Bagnolo in Piano - RE

**MOMBRINI SRL**

**76/78**  
Via Leonardo da Vinci, 218  
24043 Caravaggio - BG

**NAVATTA GROUP FOOD  
PROCESSING SRL**

**80-81**  
Via Sandro Pertini, 7  
43013 Pilastro di Langhirano  
PR

**ORCHESTRA SRL**

**82-83**  
Via Cardinal Massaia, 83  
10147 Torino

**OSTS: OLIVIA SIMONAZZI  
TECHNICAL SERVICE SRL**

**36-37**  
Via Lodovico Borsari, 7-9/A  
43126 Parma

**P&G EXHIBITIONS  
MARKETING MEDIA**

**149**  
Via A. Costa, 2  
20131 Milano

**PACKLAB**

**3-53**  
Via A. Volta, 16  
46030 S. Giorgio di Mantova -  
MN

**PAGANI  
IMBALLAGGI SNC**

**120-121**  
Via Giovanni Morandi, 32  
21047 Saronno - VA

**PAMOCO SPA**

**93**  
Via Riccardo Lombardi, 19/6  
20153 Milano

**PE LABELLERS SPA**

**3-53**  
Via Europa 25  
46047 Porto Mantovano  
MN

**PILZ ITALIA SRL**

**84-85**  
Via Gran Sasso, 1  
20823 Lentate sul Seveso  
MB

**PRL TECNOSOFT  
DI LUGANA  
DANIELE & C. SNC**

**29**  
Via Aldo Moro , 10  
25017 Lonato del Garda  
BS

**PROTEC SRL SORTING  
EQUIPMENT**

**38-39**  
Via Nazionale Est, 19  
43044 Collecchio - PR

**REER SPA**

**87/89**  
Via Giulio Carcano, 32  
10153 Torino

**ROCKWELL  
AUTOMATION SRL**

**54/57**  
Via Ludovico di Breme 13°  
20156 Milano

**SACEL SRL**

**105-106**  
Zona Industriale  
La Martella S.N.  
75100 Matera

**SINESPLAST SRL**

**122**  
Via Mignani, 46  
21030 Grantola - VA

**SMI SPA - SMI GROUP**

**40/43**  
Via Carlo Ceresa, 10  
24015 San Giovanni Bianco  
BG

**TECNINOX  
DI A. NAMAZIANO SRL**

**14**  
Via Costa, 27  
43035 Felino - PR

**TECNOPOOL SPA**

**86**  
Via M. Buonarroti, 81  
35010 S. Giorgio in Bosco  
PD

**TMG IMPIANTI SPA**

**123-128/130**  
Via Regia, 5  
35018 S. Martino Lupari  
PD

**TRATTAMENTI TERMICI  
FERIOLI & GIANOTTI SPA**

**99**  
Via Asti, 80  
10090 Cascine Vica Rivoli  
TO

**TSC AUTO  
ID TECHNOLOGY  
EMEA GMBH**

**126-127**  
Georg-Wimmer  
Ring 8b  
85604 Zorneding  
Germania

**UNIVERSAL  
ROBOTS A/S**

**90/92**  
Lessolo, 3  
10153 Torino

**VELO ACCIAI SRL**

**58/60**  
Via S. Lorenzo, 42  
Cà Rainati  
31020 S. Zenone degli  
Ezzelini - TV

**WBL SYSTEMS SRL**

**7-32**  
Piazza Municipio, 12  
12060 Barolo  
CN

**WENGLOR  
SENSORIC  
ITALIANA SRL**

**94/96**  
Via Fosse Ardeatine, 4  
20092 Cinisello Balsamo  
MI

**WIBU-SYSTEMS AG**

**97**  
Rüppurrer Str. 52  
76137 Karlsruhe  
Germania

**ZAMBELLI SRL**

**44-45**  
Via Ferrara, 35/41  
40018 San Pietro in Casale  
BO



# DJAZAGRO

LA FIERA PER LA PRODUZIONE  
AGROALIMENTARE

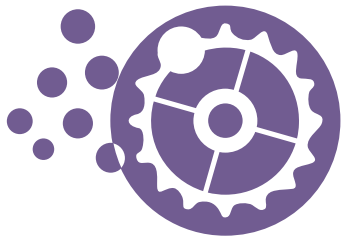
**06 ▶ 09 APRILE 2020**

SAFEX Exhibition Park ▶ Algeri ▶ Algeria



[DJAZAGRO.COM](http://DJAZAGRO.COM)

PROCESSING | FILLING | PACKAGING | RAW MATERIALS



# BBTech expo

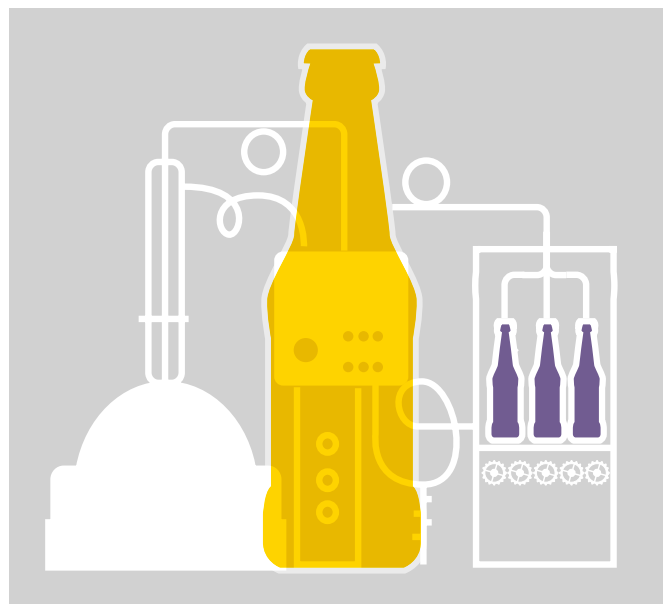
FIERA PROFESSIONALE DELLE TECNOLOGIE  
PER BIRRE E BEVANDE

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

RIMINI  
EXPO  
CENTRE  
ITALY



15-18  
FEBBRAIO  
2020



organizzato da

ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP  
Providing the future

in contemporanea con

International  
**HoReCa**  
meeting  
Congress • B2B • Parade

in contemporanea con

**BEER & FOOD**  
ATTRACTION  
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

SALONE  
INTERNAZIONALE  
MACCHINE PER  
ENOLOGIA E  
IMBOTTIGLIAMENTO

**SIMEI**



**LEADER IN WINE & BEVERAGE TECHNOLOGY**

ORGANIZED BY



UNIONE ITALIANA VINI



FIERA MILANO

**28ª EDIZIONE**

**19-22 novembre 2019**  
**Fiera Milano (Rho)**

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