

Rassegna Alimentare

Speciale AUTOMAZIONE

PACKAGING BEVANDE

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



www.minimotor.com



www.wenglor.com



www.allegricesare.com

PERFECTION IN AUTOMATION
A MEMBER OF THE ABB GROUP



www.br-automation.com

sps

ITALIA

smart production solutions

www.spsitalia.it

SIEMENS

Ingegno per la vita



www.anugafoodtec.com



interpack

PROCESSING & PACKAGING

www.interpack.com



COMAU

www.comau.com

The 28th International Processing and Packaging Exhibition for Asia

PROPAK ASIA

20-23 October 2020 | BITEC, Bangkok

Plan Your Visit Now!

Meet

The latest machines & technologies from over 2,000 world leading companies from 45 countries with their first time product launched

Find

New ideas and solutions for your processing & packaging business

Learn

From leading Industry events and conferences

Make

New business contacts and develop great business together



9 industry focused zones showcasing comprehensive innovations

CODING, MARKING &
LABELLING ASIA

COLDCHAIN, LOGISTICS,
WAREHOUSING & FACTORY ASIA

DRINKTECH ASIA

LAB & TEST ASIA

MATERIALS ASIA

PACKAGINGTECH ASIA

PHARMATECH ASIA

PROCESSINGTECH ASIA



Pre-registration at www.propakasia.com

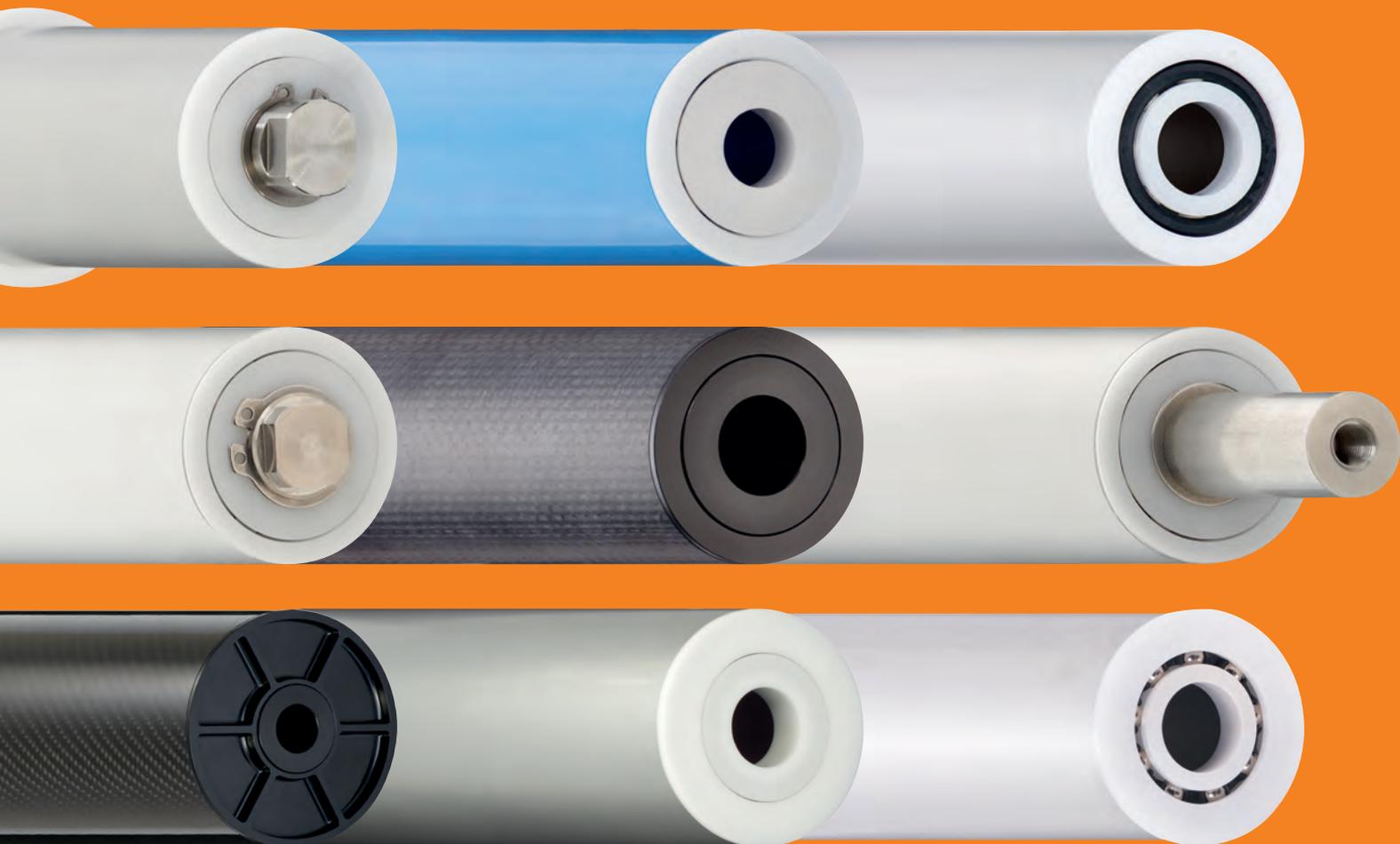


@propakasia

 informamarkets

motion? plastics!

Rulli di guida xiros® BBT per il settore alimentare



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

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

igus®.it

>1-63
SPECIALE SPS

>64-86
CONFEZIONAMENTO

>87-110
NEWS

>111-120
FIERE

dal 2016
EDITRICE ZEUS è
PARTNER UFFICIALE
delle principali

 CAMERE DI COMMERCIO
ITALIANE NEL MONDO

scopri quali:



SPECIALE SPS

**PILZ ITALIA SRL: AUTORIZZAZIONE DI ACCESSO
CON SELEZIONE DELLA MODALITA' OPERATIVA.
NUOVE SOLUZIONI PITMODE FLEX E PITMODE TOUCH.**
pag 14-15



CONFEZIONAMENTO

**OROGRAF SRL: ETICHETTE AUTOADESIVE
E SLEEVE PERSONALIZZATE.**
pag 69/72



NEWS

**TOMACE SRL: LIVESTIMENTI FLUORURATI PER LA
MASSIMA PROTEZIONE.**
pag 92-93



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



SPS: DIGITAL DAYS.
pag 112



EDITRICE
ZEUS



Rassegna Alimentare

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

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

**Novità e panorama dei fornitori
di macchine, impianti, prodotti
e attrezzature per l'industria alimentare**
anno XL - n.3 - Giugno 2020

Direttore Responsabile
Enrico Maffizzoni
direzione@editricezeus.com

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

Redazione
Sonia Bennati
bennati@editricezeus.com

Contabilità
Elena Costanzo
amministrazione@editricezeus.com

Grafica, progettazione e Impaginazione
ZEUS Agency
grafica@editricezeus.com

Tipografia
ZEUS Agency

Rassegna Alimentare
(fascicolo singolo/bimestrale):
25 € (Europa)
30 US\$ (fuori Europa).
Abbonamento annuale (sei fascicoli):
120 € (Europa)
170 US\$ (fuori Europa)

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

Rassegna Alimentare
panorama dei fornitori di macchine impianti,
prodotti e attrezzature per l'industria alimentare.
Periodicità: bimestrale.
Autorizzazione del Tribunale di 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

Stampare componenti soggetti a usura per l'industria alimentare con il nuovo filamento igus

Il materiale per la stampa 3D iglidur A350 consente di realizzare componenti speciali esenti da lubrificazione, conformi FDA e resistenti alle temperature per il settore alimentare e del packaging

Nel settore degli imballaggi e nell'industria alimentare, è fondamentale che la componentistica possa soddisfare i più stringenti requisiti igienici. Così, molti utenti hanno già scelto i cuscinetti o i semilavorati igus in polimero ad alte prestazioni iglidur, conforme FDA. Per offrire agli utilizzatori ancora più libertà di progettazione nella costruzione delle loro macchine, igus propone il suo materiale iglidur A350 - con ottime caratteristiche di durata e di resistenza alle temperature - anche sotto forma di filamento per la stampa 3D.

In tempi di forte pressione concorrenziale, quando è necessario produrre e fornire sempre più velocemente, le macchine dell'industria degli imballaggi e del settore alimentare devono funzionare in modo costante e flessibile, adeguandosi rapidamente a formati diversi. Altrettanto elevati sono i requisiti per i componenti funzionali speciali, con geometrie personalizzate e quantità ridotte. "Poiché le macchine del settore del packaging e dell'industria alimentare seguono questa tendenza di flessibilità e personalizzazione, sono richieste soluzioni per cuscinetti e componenti resistenti all'usura in forme speciali", spiega Niklas Eutebach, ingegnere sviluppatore per



Imballati in modo impeccabile: iglidur A350-PF è conforme alle normative FDA / UE disponibile come filamento per produzione additiva di componenti soggetti a usura, esenti da lubrificazione e resistenti alle temperature, per il contatto con gli alimenti. (Fonte: igus GmbH)

la produzione additiva presso igus GmbH. "Per offrire agli utilizzatori maggiore libertà progettuale per i loro impianti, abbiamo sviluppato iglidur A350 come Tribo-Filamento." Il materiale esente da lubrificazione e manutenzione è pensato per l'impiego nel settore alimentare e nell'industria degli imballaggi,

dove ha riscosso molto successo in numerose applicazioni, per le quali iglidur A350 è già disponibile direttamente a magazzino come cuscinetto o barra semilavorata. Questa speciale plastica ad alte prestazioni convince soprattutto per la sua elevata resistenza a lungo termine a temperature fino a 180 gradi e può



igus®



essere pulita senza problemi anche con agenti chimici.

Approvato per il settore alimentare
Il materiale iglidur A350 è conforme al regolamento UE 10/2011 e alla FDA ed è quindi ufficialmente approvato per il contatto con alimenti. Allo stesso tempo, soddisfa anche

i requisiti di protezione antincendio della Federal Aviation Authority (FAA) degli Stati Uniti per gli interni degli aeromobili. La colorazione blu rende iglidur A350 più facile da individuare, aumentando la sicurezza della produzione. In particolare nelle applicazioni con oscillazioni e rotazioni con carichi medio-alti su

alberi in acciaio inox, il materiale presenta una lunga durata d'esercizio. Il filamento è disponibile sia in filamento per l'auto produzione con stampanti 3D ad alta temperatura sia nel servizio di stampa 3D di igus. 

www.igus.it

Mini Motor a SPS 2020

Automazione e motion control protagonisti della fiera per l'industria intelligente, digitale e flessibile

Mini Motor, con i suoi 55 anni di esperienza nel campo dell'automazione e del motion control, ha sempre avuto uno sguardo verso il futuro interpretando i cambiamenti del settore progettando nuove soluzioni in ottica di Industria 4.0.

L'obiettivo è quello di rispondere in maniera pronta ed innovativa alle esigenze del mercato, così monitorandolo e ascoltandone le necessità, l'azienda ha sviluppato proposte di particolare interesse dal punto di vista digitale e produttivo.

WBS, il servomotore Mini Motor con controllo da remoto e tecnologia wireless.

La vasta e completa gamma di prodotti dell'azienda emiliana è progettata a partire dall'innovazione messa in moto dall'Industria 4.0. Infatti, la vision di Mini Motor è stata la costruzione di motori completamente privi di cablaggi, collegati alle macchine senza alcun vincolo di posizionamento e pertanto liberi di muoversi seguendone tutti gli assi di funzionamento.

L'evoluzione in ottica 4.0 del DBS, già prodotto di successo, è il WBS. Primo nel suo genere, si tratta di un servomotore brushless con azionamento integrato senza fili, in grado di funzionare grazie all'interfaccia wireless incorporata e dotata di schede elettroniche e wireless, che consentono la comunicazione con le macchine su cui i motori sono installati.

L'alimentazione avviene attraverso la batteria a carica induttiva che fornisce potenza al motore, basta



semplicemente avvicinare il motore a una stazione di ricarica per ottenerne il ripristino della potenza.

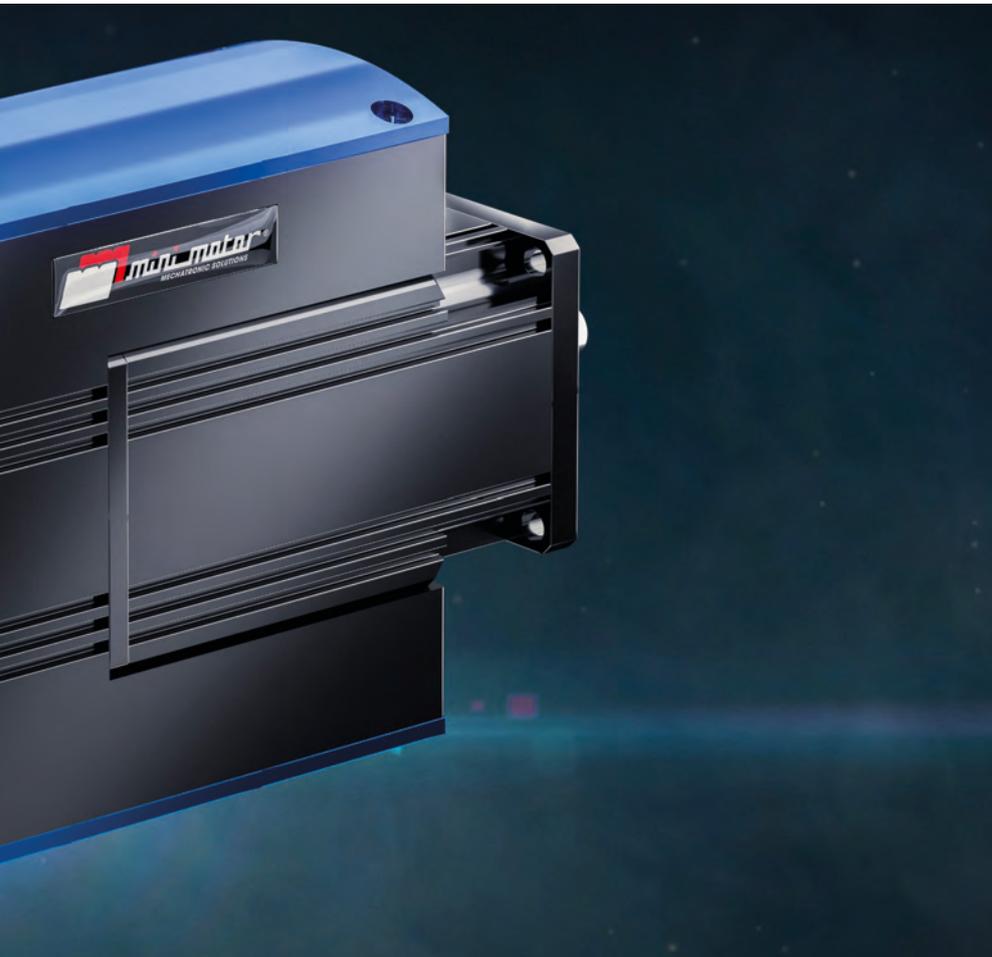
La chiavetta usb di Mini Motor porta i vantaggi del wi-fi ai motori DBS

Perfettamente in linea con le innovazioni della serie DBS e con quelle portate nel mondo della mecatronica dalla Digital Transformation, Mini Motor ha progettato un nuovo dispositivo per un migliore monitoraggio e set-up del motore.

Si tratta della chiavetta USB proprio per i motori brushless DBS, che offre all'utente tutti i vantaggi

della connessione senza fili: con un wi-fi e un browser è possibile accedere da più device e modificare i parametri del motore. La chiavetta può anche essere lasciata sul motore elettrico, settato a distanza, diminuendo così la necessità di intervento umano, utile per i macchinari sottoposti a misure di isolamento atte a prevenirne la contaminazione e per quelli che presentano motori localizzati in posizioni difficili da raggiungere dall'utente.

Il sistema innovativo Mini Motor è il perfetto incrocio tra meccanica, elettronica ed informatica, concre-



tamente capace di garantire praticità e semplicità in termini di usabilità da parte dell'utente.

Industria flessibile significa anche rendere più fluida la produzione, eliminandone tutti gli aspetti scomodi o di rallentamento. La chiavetta USB Mini Motor è emblematica in questo senso: essa, infatti, grazie alla possibilità di essere posta su motori in posizioni scomode, è ideale per impianti e macchinari destinati a lavorazione e movimentazione del prodotto, che richiedono repentini cambi di velocità dei motori o frequenti operazioni di

cambio formato imposti dalle dinamiche di mercato.

Una soluzione di questo tipo porta grandi vantaggi al cliente, non solo in termini di comodità, ma anche di dinamicità ed efficienza del proprio parco motori.

L'industria 4.0 di Mini Motor si concretizza nelle esperienze con i clienti

In questo percorso incentrato sull'innovazione, si inserisce l'esperienza di Mini Motor con BMR, azienda leader del settore ceramico, che ha scelto l'applicazione

tecnologica di Mini Motor per le sue macchine di rettifica di ultima generazione.

L'introduzione della tecnologia 4.0 e la presenza dei motori brushless nel fine linea hanno permesso a BMR l'acquisizione di notevoli vantaggi in ottica di precisione, diminuzione di consumo e di intervento umano, aumento di velocità e sostenibilità.

Miglioramenti concreti che hanno reso il binomio Mini Motor - BMR l'inizio di un lungo percorso ricco di successi. 

www.minimotor.com



DISTILLERIA VARNELLI tradizione e modernita'

Tecnologia "storica" per liquori
dal sapore inconfondibile



*a cura di
Chiara Natalucci*



Abbiamo intervistato Gigliola Simonetta Varnelli, responsabile commerciale dell'omonima azienda, depositaria di un sapere tramandato da "bocca a orecchio" da quattro generazioni. Dal 1868, infatti, la Distilleria Varnelli crea liquori di stampo erboristico dalle eccellenti proprietà organolettiche, molto conosciuti e apprezzati in Italia e all'estero.

Nati come rimedi per alcuni mali di cui soffrivano i pastori durante la transumanza, i decotti di erbe e cortecce raccolte sui Monti Sibillini sono frutto di antiche tecniche di lavorazione che prevedono tempi lunghi, processi artigianali, tanta cura ed esperienza. Gigliola Simonetta Varnelli ci racconta che la loro produzione è fedele alla tradizione che hanno ereditato più di 150 anni fa dal bisnonno Girolamo erborista. Una caratteristica imprescindibile per la tipicità dei loro prodotti, soprattutto perchè lavorare secondo metodi tradizionali significa mantenere inalterata la qualità delle materie prime, seguire processi lenti e manuali, e avere la massima cura dei dettagli.

Tutte le ricette vengono realizzate con "tecnologie" storiche: caldaie su fuoco a legna, macchina per caffè espresso, macerazioni in damigiane di vetro, filtrazioni "a tela". Certo, ironizza Simonetta Gigliola, sarebbe

molto più facile, rapido ed economico centrifugare anziché decantare per lunghi mesi e poi filtrare a tela, o raffreddare con frigoriferi anziché in corrente di acqua fredda, o ancora fare i decotti con bruciatore a gas anziché su fuoco a legna, o estrarre il caffè industrialmente anziché fare tante tazzine di caffè espresso, ma si tratterebbe di un altro prodotto, completamente diverso.

Tutto ciò che riguarda l'imbottigliamento, il controllo qualità e la logistica viene invece svolto con apparecchiature di moderna generazione e grande attenzione viene rivolta all'innovazione tecnologica per quel che concerne il packaging, la commercializzazione e la soddisfazione del cliente. La tecnologia applicata alle varie funzioni dell'organizzazione rappresenta di fatto un elemento fondamentale per realizzare una "qualità totale", necessaria per competere ad alti livelli e sui mercati internazionali.

Per quanto riguarda il futuro, l'azienda si dice pronta a potenziare gli impianti di confezionamento e aggiornare i software necessari a migliorare il controllo di gestione e a verificare la soddisfazione del cliente.

Non potevamo di certo non parlare della recente emergenza pandemica e dell'impatto che ha avuto sul settore "spirits" a causa della chiusura di bar, risto-





ranti e locali notturni. Nel caso specifico dell'azienda marchigiana, però, tale impatto negativo è stato in parte mitigato dal fatto che il Varnelli, gli amari e gli altri prodotti della gamma hanno una forte penetrazione nel consumo domestico che è stato comunque soddisfatto tramite l'acquisto nei negozi rimasti aperti o tramite enoteche on line.

Secondo la responsabile commerciale della Distilleria Varnelli, il mercato affronterà il periodo post-Covid in maniera graduale.

Ci sarà una riattivazione lenta delle abitudini del fuori casa, una resistenza da parte di alcune fasce sociali a consumare sia per la "sindrome della capanna" che per inevitabili difficoltà economiche.

Ci sarà, laddove possibile, uno spostamento dei consumi verso il packaging "monodose", percepito come più sicuro e rassicurante. Si stima che il settore dei bar diurni e dei ristoranti sarà il primo a risollevarsi, mentre il serale e il turistico, per ovvie ragioni, faranno più fatica.

L'industria, la distribuzione e i punti di consumo dovranno fronteggiare non solo le difficoltà dovute ai forti cali di consumi e di fatturati, ma anche il cambiamento di atteggiamento e di abitudini dei consumatori che con il lockdown hanno fortemente incrementato la digitalizzazione e il ricorso al delivery.

Si dovrà quindi "ricattare" questa nuova tipologia di consumatore digital con un nuovo approccio e un nuovo tipo di comunicazione. La crisi comporta sempre



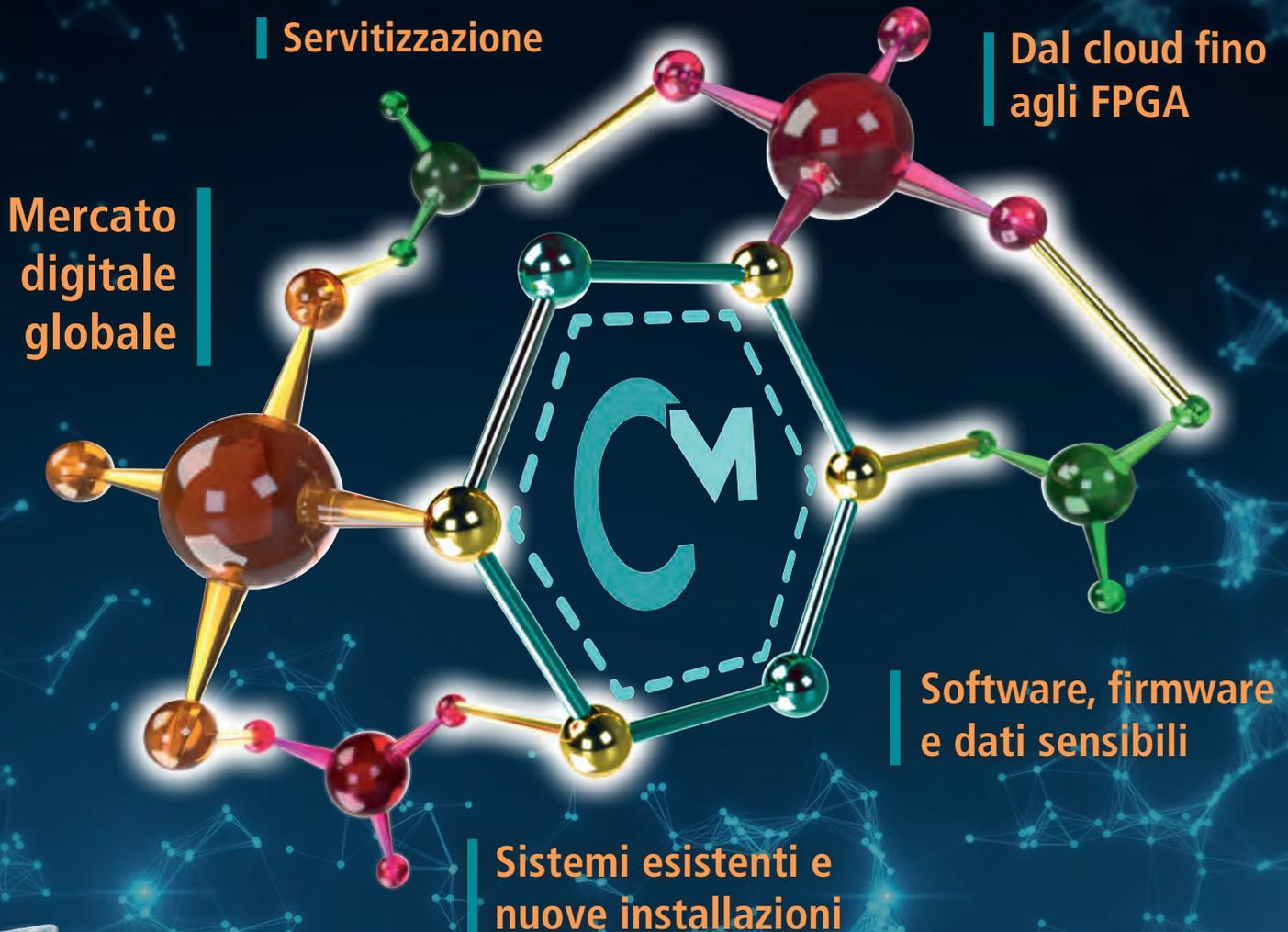
cambiamenti e scelte, ma se ben gestita può offrire anche nuove opportunità.

Questo atteggiamento di grande determinazione e fiducia nel futuro ha permesso all'azienda marchigiana di svilupparsi e crescere nel tempo, proponendosi come player dinamico e attento alle richieste del mercato senza mai alterare la qualità e il valore dei suoi prodotti. 🏠



La corsa verso la trasformazione digitale è inarrestabile. Traetene il massimo vantaggio economico e tecnologico.

- Proteggete le vostre risorse digitali da pirateria e reverse engineering
- Garantite l'integrità dei vostri endpoint da possibili manomissioni
- Implementate molteplici modelli di business che rispondano ai diversi mercati



Iniziate subito richiedendo
l'SDK di CodeMeter!
s.wibu.com/isdk

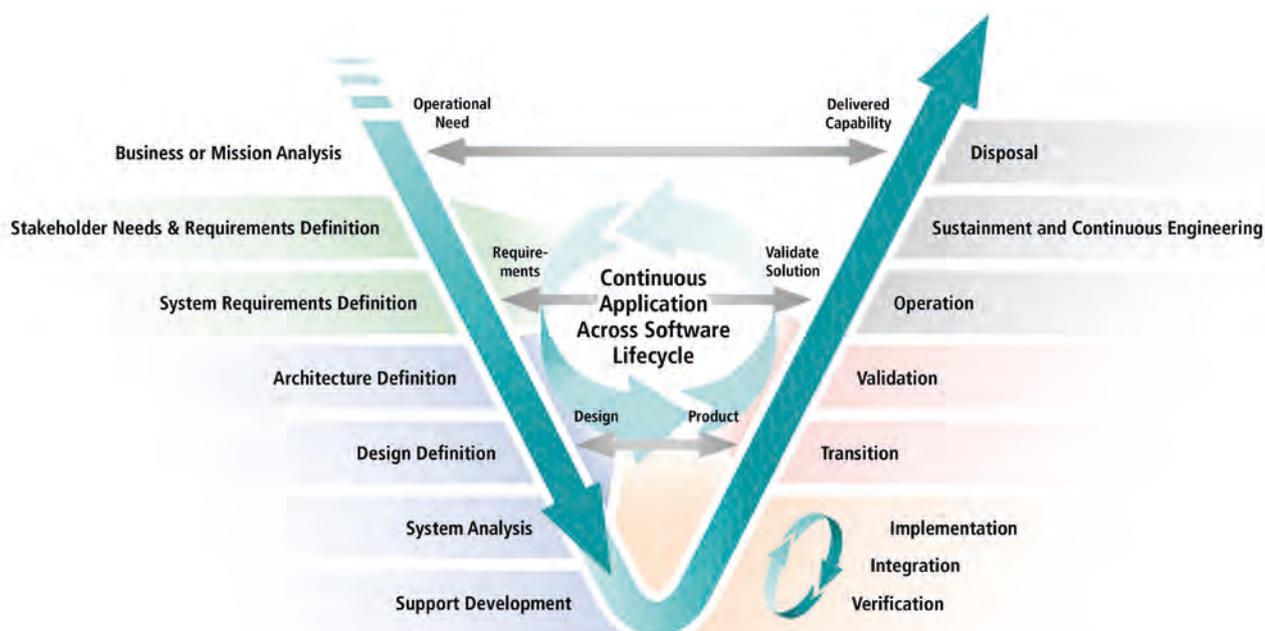
+39 035 0667070
team@wibu.com
www.wibu.it



SECURITY
LICENSING
PERFECTION IN PROTECTION



Perche' anche un sistema di refrigerazione deve essere protetto



Il software è un componente essenziale di molti sistemi odierni. Con la convergenza tra IT e OT ed una trasformazione digitale, che coinvolge, nella fase attuale, sistemi di controllo, ottimizzazione dei flussi di lavoro, analisi dei dati, progettazione e implementazione di componenti, networking e connettività, il software è sempre più la chiave di volta per conferire maggiori funzionalità e flessibilità al business.

Un software affidabile è pertanto necessario per ottenere soluzioni stabili in ambito industriale. Le scelte operate a livello di architettura, progettazione, implementazione, test e funzionamento del software richiedono un approccio proattivo volto a mettere a punto un sistema affidabile, resiliente,

sicuro, protetto e rispettoso della privacy.

Chiariamo il concetto con un esempio. Un autocarro frigorifero, dotato di un sistema di condizionamento intelligente per il suo carico di derrate alimentari, e, dunque, controllato da un software deputato a ridurre il consumo energetico, che preveda la temperatura esterna lungo il tragitto, può essere soggetto ad attacchi cibernetici. Il software è, da ultimo, responsabile della sicurezza del carico e della salute dei consumatori. Il software riceve la temperatura dell'area di carico attraverso diversi sensori UV presenti sul camion, che rilevano l'intensità del sole, e riceve altresì le previsioni del tempo per il percorso pianificato dal sistema di navigazione e da Internet, median-

te il bus Controller Area Network (CAN) del camion.

Il progetto deve articolare chiaramente la logica in base alla quale sono state prese certe decisioni, come il numero di sensori di temperatura e la loro posizione. L'architettura del software deve essere semplice da verificare e testare. Il software deve assegnare priorità maggiore al carico rispetto alla riduzione di energia. Deve essere possibile attivare tempestivamente allarmi, che consentano all'operatore di adottare misure correttive, nonché meccanismi e metodi per registrare le misurazioni, le decisioni e le modifiche effettuate. Tecniche di protezione del software devono essere applicate sin da subito per assicurare che la proprietà intellettuale sia salvaguardata e



per consentire la validazione precoce tanto delle metriche di prestazione quanto del livello di difesa raggiunto.

Un test efficiente richiede la capacità di inserire sensori nel sistema e monitorare i valori di controllo in uscita o eventuali comandi inviati ad altre apparecchiature.

L'analisi dei risultati dei test dovrebbe essere automatizzata, in quanto la qualità di una valutazione umana ripetitiva si degrada nel tempo.

Lo sviluppo di test predittivi e algoritmi software in un ambiente virtuale permette il rapido debug e la validazione di entrambi. I test di sistema possono poi essere riutilizzati per convalidare il prodotto hardware finale.

Durante il processo di progettazione, vanno dunque identificati i dati, i calcoli, le decisioni e le configura-

zioni che devono essere soggetti a protezione, per prevenire azioni di furto dell'IP, reverse engineering e manomissione. Ed è in questo ambito che CodeMeter di Wibu-Systems dimostra la propria efficacia.

La tecnologia di Wibu-Systems viene adottata in tutto il mondo dai vendor di automazione industriale che stiano abbracciando i principi dell'Industria 4.0, per proteggere il codice sorgente e i dati sensibili, avere il pieno controllo delle funzionalità e degli utilizzi attraverso una gestione versatile delle licenze e dei diritti utente, e mettere in sicurezza le comunicazioni M2M e le transazioni digitali.

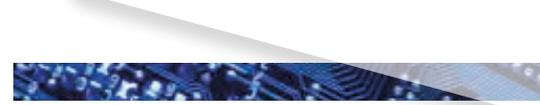
Gli sviluppatori beneficiano della protezione olistica e delle capacità di concessione licenze di CodeMeter, compresi i meccanismi avanzati di crittografia su una moltitudine di piattaforme. Le opzioni di licenza flessibili consentono il passaggio

di paradigma dall'hardware al software, la possibilità di upselling, l'attivazione di funzionalità in remoto e una serie completa di fattori di servitizzazione.

Gli utenti possono scegliere tra una gamma di contenitori hardware per licenza di livello industriale, affidandosi al chip smart card integrato per operazioni crittografiche e per l'esecuzione sandboxed di codice sensibile protetto, oppure possono rivolgersi a contenitori di licenza software o completamente basati su cloud. Un intero ecosistema modulare, interoperabile e scalabile. 🏠

www.wibu.com

WIBU
SYSTEMS



Autorizzazione di accesso con selezione della modalita' operativa.

Nuove soluzioni PITmode flex e PITmode touch

Con la famiglia PITmode, Pilz Italia offre dei sistemi combinati per la selezione della modalita' operativa e l'auto-
rizzazione all'accesso.

I sistemi modulari sono caratterizzati da una maggiore flessibilità per la selezione della modalita' operativa sicura fino al PLd e da un controllo delle autorizzazioni di accesso a impianti e macchinari. Tutta la famiglia PITmode consente una selezione efficiente della modalita' operativa e una gestione dei permessi di accesso coprendo sia le specifiche di „safety“ che quelle di „security“. Il design modulare di PITmode consente di essere integrato nella progettazione delle console di controllo esistenti.

È possibile quindi utilizzare i pulsanti esistenti, consentendo una progettazione ottimizzata. Gli utenti autorizzati ricevono la corretta abilitazione della macchina secondo la propria formazione attraverso una chiave a transponder RFID codificata.

La nuova soluzione PITmode flex è composta dal sistema PITreader e dal controllore di sicurezza PNOZ m B1. Grazie ad essi è possibile garantire la selezione di fino a otto modalita' operative sicure.

La chiave viene inserita nel PITreader installato nella console di controllo e grazie al collegamento diretto sulla porta ethernet del PNOZ m B1 è possibile autenticare la modalita' operativa selezionata tramite i pulsanti assicurando una



commutazione funzionalmente sicura. In questo modo è possibile evitare incidenti, l'uso improprio e la possibile elusione.

Gli utenti beneficiano di una maggiore disponibilita' delle loro macchine. Le chiavi RFID vengono lette e configurate tramite Web server nel PITreader.

Per aumentare la protezione contro la possibile elusione, esse possono essere codificate in maniera specifica per l'azienda, in quanto includono una firma protetta da password. Alle chiavi che non hanno una codifica specifica dell'azienda verrà negato l'accesso.

Inoltre, è possibile utilizzare chiavi RFID e PITreader per implementare una gestione dei permessi basata su gruppi. In questo caso, le varie abilitazioni vengono trasferite a interi gruppi con le stesse

autorizzazioni di accesso anziché su singole persone. Ciò semplifica l'assegnazione e l'amministrazione delle autorizzazioni di accesso, in particolare con le aziende con diversi siti produttivi, anche a livello internazionale.

Se il design della macchina non permette di avere dei pulsanti della console, allora PITmode touch è la soluzione migliore. Essa permette la selezione e l'autorizzazione della modalita' operativa tramite i pannelli PMI collegati direttamente al sistema PNOZ m B1 e PITreader. 

www.pilz.com

PILZ
THE SPIRIT OF SAFETY



Fai goal con Pilz!

PILZ
THE SPIRIT OF SAFETY

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

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

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



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



Gamma di prodotti "MIX" per applicazioni alimentari

Il sistema di Gestione Aziendale è in conformità alle norme:
ISO 9001 – ISO 14001 – ISO 45001

Dal 1990 la società MIX srl progetta e costruisce a Cavezzo (MO) sistemi di mescolazione e componenti industriali per il trattamento dei prodotti in polvere. Da sempre attenta alle esigenze del Cliente, MIX ha sviluppato una nuova gamma di mescolatori industriali idonei al contatto con alimenti. Tutti i materiali a contatto col prodotto, utilizzati nella costruzione dei mixer hanno una propria dichiarazione di conformità per l'utilizzo in ambito alimentare.

Il design specifico di questi mescolatori mira ad evitare il deposito di prodotto in zone nascoste e a facilitare la completa pulizia di ogni parte del mixer. Nella propria visione, MIX si propone non come semplice fornitore, ma come partner affidabile e per questo mette le necessità del Cliente al centro della propria azione di ricerca e sviluppo.

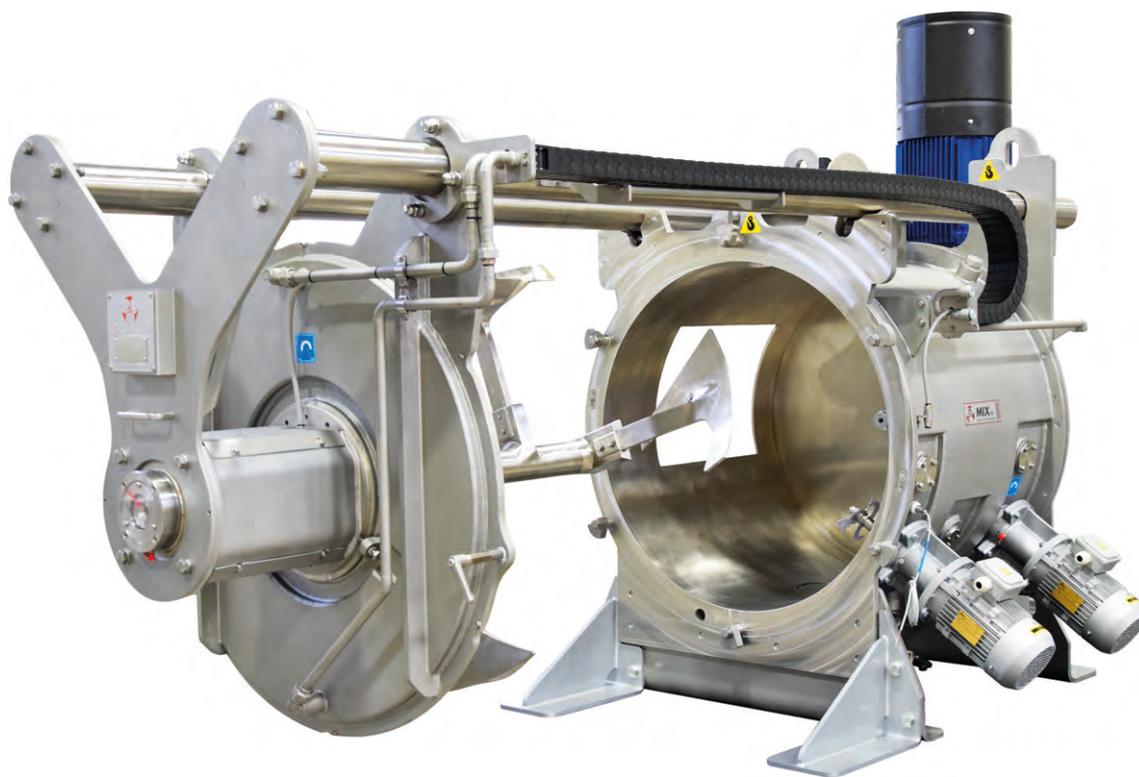
Di recente MIX ha potenziato il proprio laboratorio di prova. Ora i clienti MIX possono far eseguire prove con parametri più severi, in termini di temperatura, pressione e vuoto. Polveri, Granuli, Fibre, Paste, tutti questi tipi di prodotti possono essere testati nel nuovo laboratorio, anche in atmosfera classificata (ATEX). Ora è possibile gestire completamente in automatico reazioni chimiche, reazioni fisiche, contenuto di umidità nei prodotti, incrementi di temperatura e di pressione; MIX tiene moni-



torati tutti i parametri durante ogni momento dell'intero processo. Grazie al nuovo laboratorio, ora diventa molto più semplice determinare le caratteristiche peculiari di ogni prodotto e, di conseguenza, individuare le tecniche di mescolazione più indicate per l'ottenimento del prodotto finito desiderato. Alla MIX tutti i mescolatori sono progettati e costruiti su misura, per poter soddisfare anche le richieste più esigenti e particolari. In questo modo MIX ha sviluppato una nuova gamma di mescolatori industriali

dotati di albero rotore completamente estraibile. Questa soluzione innovativa consente all'operatore di accedere facilmente ad ogni punto all'interno della camera di mescolazione e permette di ottenere la pulizia completa della camera e dell'albero rotore, ottenendo una significativa riduzione dei tempi non produttivi.

I mescolatori, possono essere equipaggiati con scambiatore termico, omogeneizzatori laterali e ugelli di immissione. Queste caratteristiche rendono i nuovi mescolatori adatti a molteplici in diversi settori applicativi, dove la pulizia dell'attrezzatura ad ogni cambio di ricetta ricopre una grande importanza. Questa serie di mescolatori con rotore completamente estra-



bile si posiziona al top di gamma, destinato ai Clienti che considerano la qualità dei propri prodotti un tratto caratteristico fondamentale per distinguersi sul mercato.

Oltre ai mescolatori, MIX ha sviluppato una nuova serie di filtri depolveratori, scaricatori telescopici, valvole a farfalla idonei per applicazioni in campo alimentare, con prodotti in polvere. Le caratteristiche principali sono: parti metalliche a contatto in acciaio inox AISI 304; parti non metalliche a contatto con i prodotti con dichiarazione di conformità al contatto con gli alimenti. I filtri depolveratori hanno un design specifico secondo le Norme di Buona Fabbricazione; la sostituzione degli elementi filtranti, dall'alto o dal portello laterale, è rapida e facilitata grazie al nuovo sistema di fissaggio senza bulloni. L'efficacia del sistema di pulizia è controllata dal sequenziatore programmabile MIX, che, su richiesta può essere equipaggiato di misuratore differenziale di pressione. 🏢



www.mixsrl.it

Motori lineari-rotativi LinMot

Per applicazioni tipiche del comparto del food & beverage e del farmaceutico, Pamoco annovera nella propria offerta i nuovi motori PR02 prodotti da LinMot, motori che combinano due movimenti simultanei di moto lineare e rotativo. La gamma si compone di tre taglie, PR02-38-PR02-52 e PR02-88 con corse sino a 300 mm, forza di spinta di picco sino a 572 N e coppia di picco sino a 12 Nm.

Con una larghezza totale di soli 38 mm, il modello PR02-38 rappresenta il prodotto più compatto ed è destinato ad applicazioni con spazio limitato e processi di assemblaggio accurati. Tutti i motori della famiglia PR02 integrano all'interno del sottile alloggiamento i motori e i componenti aggiuntivi destinati al compito del movimento di sollevamento e rotazione. All'interno dell'alloggiamento è possibile integrare l'opzione MagSpring ed il sensore di forza e di coppia. La "MagSpring" assicura che il carico in movimento sia compensato passivamente e impedisce la caduta dell'asse in caso di mancanza di alimentazione. I sensori di coppia e di forza consentono processi di tappatura e assemblaggio più precisi, riproducibili e registrabili come quelli richiesti nell'industria farmaceutica o medicale.

Per applicazioni impegnative e per aumentare la flessibilità, LinMot offre l'opzione dell'albero cavo per tutti i motori PR02. Ciò semplifica l'integrazione dell'antirrotazione, del

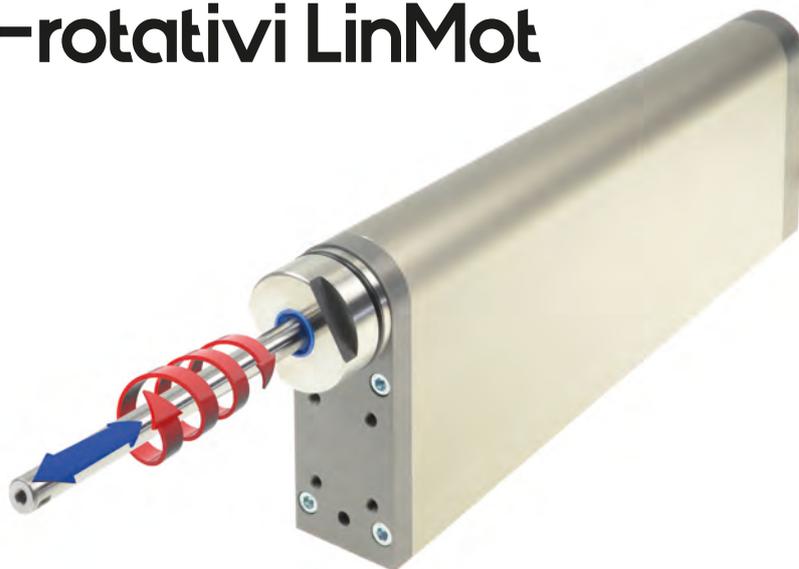
passaggio dell'aria compressa o del vuoto. Con la famiglia PR02-88 si possono ottenere maggiori prestazioni con una corsa dello slider di 300 mm, particolarmente utile in applicazioni di tappatura di bottiglie di grandi dimensioni, aerosols o spray nei quali il lungo tubo di aspirazione è inserito verticalmente insieme al tappo. Per le applicazioni di avvitatura nel settore assemblaggio risulta molto utile l'opzione del "sensore di coppia" che permette di effettuare "avvitature" con una grande precisione ed un'ottima ripetibilità. Con le nuove versioni in acciaio inox si sono moltiplicate le applicazioni nel settore alimentare. LinMot offre a corredo un'ampia gamma di azionamenti disponibili con interfaccia per i principali Bus di campo sul mercato. Infine, ai classici azionamenti

monoasse, si sono recentemente aggiunti i nuovi modelli D2250 Nearby, per il controllo di 2 assi elettrici in un'unica soluzione. Il drive si presenta in una custodia compatta con grado di protezione IP64 e rappresenta una soluzione decentralizzata che consente un risparmio in termini di cablaggio e spazio nel quadro elettrico.

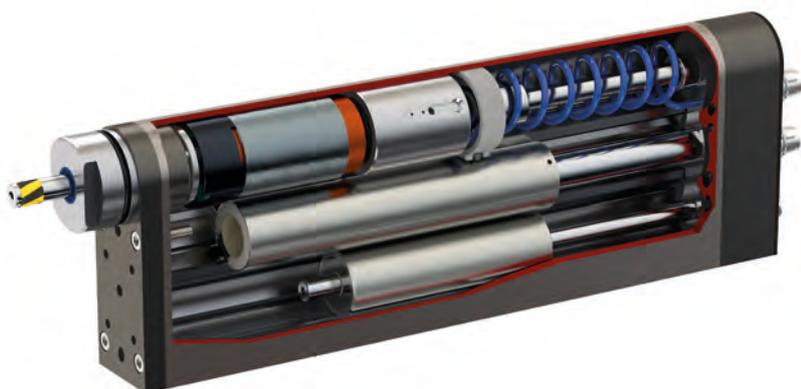
Pronti per l'Industria 4.0

L'impiego dei motori lineari comporta ulteriori vantaggi che si sposano in modo ottimale con il concetto di "Industria 4.0". Le informazioni fornite dal servoregolatore, ad esempio la temperatura istantanea del motore o la curva di accelerazione, possono essere utilizzate per monitorare il processo produttivo e rivelare tempestivamente eventuali collisioni o problemi ai sistemi meccanici. Rispetto alla famiglia di motori rotativi lineari PR01 di LinMot, l'utente beneficia anche di un dispositivo con minore lunghezza, con superfici smussate, progettate per permettere una pulizia più semplice e rapida. 🏠

Per ulteriori informazioni consultare il sito www.linmot.com



pamoco®



pamoco[®]



**VERSIONI
AD ALBERO
PASSANTE**

LinMot[®]

**MOTORE
LINEARE-ROTATIVO
CON CONTROLLO
DI FORZA E DI COPPIA**

Pamoco S.p.A. - Via R. Lombardi, 19/6 - 20153 Milano
Tel. (+39) 02 3456091 - Fax (+39) 02 33104342
e-mail: info@pamoco.it - web: www.pamoco.it



Produzione sequenziale addio, benvenute macchine adattive



Produttori e distributori di beni di consumo si trovano ad affrontare un mercato che richiede prodotti personalizzati, subito. Il commercio è diventato nativamente elettronico e omni-canale, per questo, anche se opportunamente influenzate da intelligenze artificiali, le dinamiche del mercato odierno sono scandite dalle mutevoli richieste dei consumatori che portano alla proliferazione di SKU (Stock Keeping Unit), a dimensioni dei lotti più piccoli, all'estremo della personalizzazione di massa e a cicli di vita più brevi dei prodotti.

Trovare macchine e manodopera qualificata per ottenere la flessibilità e l'efficienza necessarie per soddisfare questi requisiti in modo economicamente efficiente, sia nelle fabbriche che nei poli

logistici non è una sfida che si può affrontare senza dare uno scossone e cambiare il paradigma stesso della produzione per come la conosciamo.

Cosa si può integrare oggi

Ogni nuovo tassello che si aggiunge all'**ecosistema integrato di controllo** apre nuove possibilità e sblocca ulteriori livelli prestazionali per i costruttori di macchine e la manifattura italiani.

Per ottenere piena flessibilità tutte le funzioni devono necessariamente far capo al medesimo ambiente di sviluppo e controllo includono PLC, HMI, I/O, motion, robot, sistemi intelligenti per il trasporto beni,

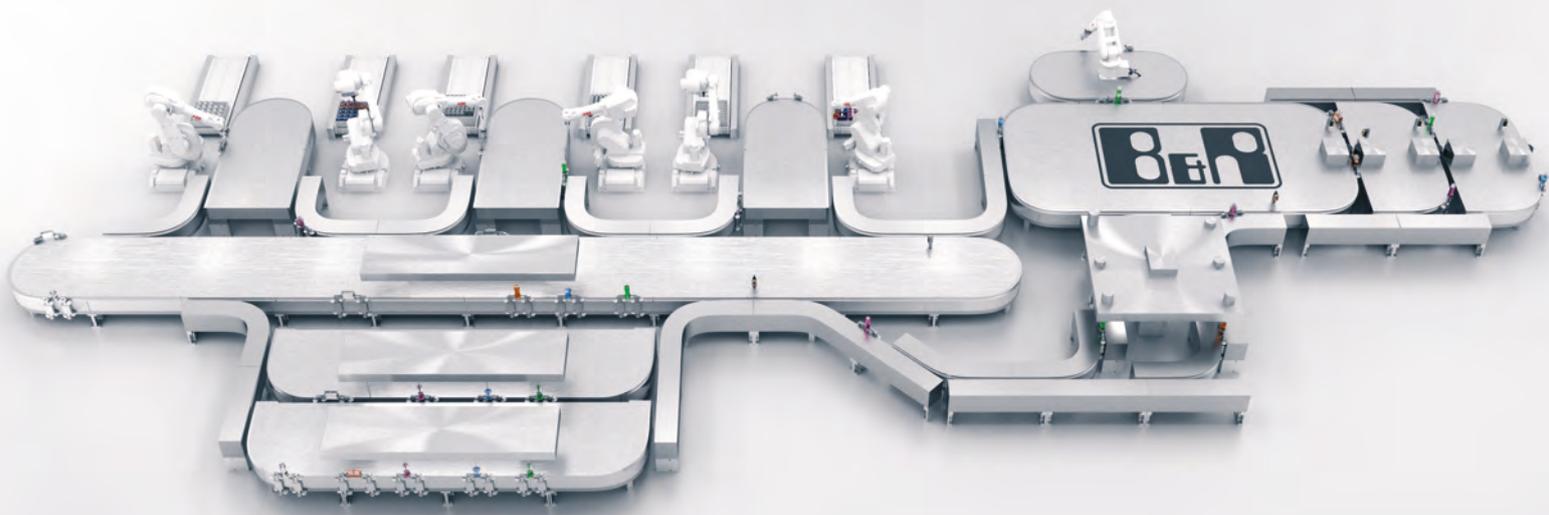


sistemi di visione, sicurezza, connettività IIoT e diagnostica.

Una soluzione software avanzata abilita e semplifica la progettazione, l'implementazione e l'uso in fabbrica, così come un'unica applicazione su un'unica rete consentono una sincronizzazione e una flessibilità che conducono a prestazioni, riduzioni di costo e scalabilità inediti.

In armonia col tutto, ovvero adattivi

Questo insieme di tecnologie, quando integrate, generano una nuova categoria di macchine, linee e fabbriche adattive, dotate di un nuovo livello di flessibilità che



le rende in grado di produrre, in modo economicamente sostenibile, lotti sempre più piccoli e prodotti personalizzati. Queste fabbriche, invece di essere costrette a rigidi processi sequenziali, adattano il percorso e le lavorazioni al prodotto richiesto, scambiando con l'azienda tutte le informazioni di pianificazione e produzione per implementare strategie digitali e rendere l'intera fabbrica adattiva. Essere integrati significa anche essere più sicuri e collaborativi con gli operatori presenti in linea, che hanno oggi tutto a disposizione per meglio comprendere e gestire tutte le attività in produzione. Tutto integrato dal punto di vista della progettazione significa poter usare le informazioni dei singoli dispositivi, delle intere macchine e dei dati di processo, per simulare e ottimizzare il comportamento delle macchine e i cicli produttivi. Significa poter monitorare lo stato di salute delle linee e intervenire quando e dove serve ottimizzando la produzione totale. Dal punto di vista degli operatori, integrazione totale implica la nuova

capacità di vedere quello che serve per comprendere cosa succede in modo immediato, comprensibile e intuitivo, senza dover essere uno specialista. L'operatività può essere trasferita in ambienti più confortevoli e sicuri, grazie a una accessibilità da remoto garantita su ogni dispositivo, anche mobile.

Le ultime tecnologie aggiunte

All'automazione tradizionale fatta di controllori, pannelli operatore, motori e azionamenti, sensoristica e dispositivi di sicurezza, tre importanti categorie di prodotti intelligenti portano grandi vantaggi in stabilimento, soprattutto se combinati.

Il **sistema di visione B&R** - integrato ovviamente, così come tutte le parti in movimento della macchina - rende semplice per i costruttori di macchine garantire qualità e produttività sempre più elevate. Camere con sensori e ottiche ad altissime prestazioni e una gamma estesa di illuminatori assicurano il massimo della resa e una informazione completa per garantire in produzione prestazioni e qualità.

I **sistemi di trasporto di beni** di

ultima generazione, anch'essi integrati, dove i carrelli indipendenti corrono lungo le linee produttive sincronizzandosi con le altre parti in movimento, reagendo in modo intelligente e portando a una produzione ottimizzata e personalizzata, a tempi e costi da produzione di massa.

I **robot** controllati direttamente dalla CPU di macchina. I costruttori di macchine potranno integrare facilmente robot antropomorfi, SCARA, delta o pallettizzatori, disponibili dal portfolio ABB in varie taglie e payload. Particolarmente importante in quelle situazioni dove è richiesto un coordinamento stretto con tutte le altre parti in movimento, ad esempio nelle applicazioni pick and place, l'integrazione della robotica e l'uso di una rete comune porta beneficio a livello di sincronizzazione, precisione e sicurezza. Poiché il robot non richiede più un controller dedicato, tutte le interfacce tra la macchina e il robot vengono eliminate, riducendo anche il footprint delle linee. 

www.br-automation.com



BONDUELLE S'IMPEGNA: 6 punti per la sostenibilità

a cura di
Chiara Natalucci



Andrea Montagna
CEO of Bonduelle Italia



Abbiamo intervistato Andrea Montagna, amministratore delegato di Bonduelle Italia, con il quale abbiamo parlato del futuro dei consumi alimentari, del recupero dei consumi OOH e del nuovo progetto Bonduelle. L'azienda francese è da sempre molto attenta alle esigenze dei consumatori ed estremamente sensibile alle tematiche ambientali. Ecco il resoconto della nostra conversazione.

La stagione estiva: ripresa dei consumi del fresco, stime e trend

In Bonduelle abbiamo buoni motivi per aspettarci che i consumi del fresco riprendano in maniera decisa nei prossimi mesi. Innanzitutto, il trend healthy che avevamo visto svilupparsi negli ultimi anni, non solo proseguirà, ma pensiamo che aumenterà, in virtù del fatto che - dopo aver cucinato e mangiato tanto in questi mesi di lockdown - abbiamo bisogno di un ritorno a pasti più equilibrati e semplici e per questo pensiamo che ci possa essere un ritorno al fresco e alle insalate di IV gamma. Inoltre, ci aspettiamo che il consumatore oggi voglia acquistare un prodotto confezionato e quindi assolutamente sicuro, che gli permetta altresì di effettuare acquisti veloci, senza spendere troppo tempo all'interno del punto vendita. Infine, in un momento di incertezza come questo, pensiamo che il consumatore si rivolgerà a tutti quei brand su cui ha sempre posto la propria fiducia per essere rassicura-

to. Le stime fino a settembre sono quindi positive e ci aspettiamo un trend in crescita nei prossimi mesi. Una crescita che cercheremo di cavalcare con il nuovo spot Bonduelle, in onda nel prossimo mese di luglio.

Il secondo semestre 2020: la ripresa del consumo OOH

Come Bonduelle prevediamo per l'out of home una crescita in due momenti diversi, a seconda dei seg-





menti: quello dei quick service restaurant e quello dei bar e ristoranti. Il primo segmento - e quindi parliamo di catene come Mc Donald's e KFC - sta già recuperando e ci aspettiamo che recuperi ancora arrivando nel secondo semestre del 2020 a crescere come nel periodo pre-covid. Per quanto riguarda i bar e ristoranti, invece, ci aspettiamo un ritorno alla crescita meno rapido. Pensiamo che entro la fine dell'anno possa ritornare a livelli pre-covid, mentre bisognerà aspettare l'inizio del 2021 per tornare a crescere.

La nostra visione del futuro: un nuovo patto fra agricoltura e natura: progetto Bonduelle s'impegna

Era il 1996 quando Bonduelle ha creato per la prima volta la sua carta agronomica. Da quel giorno ognuno dei nostri 3100 agricoltori partner devono firmarla e adottare pratiche che preservino l'ambiente e tecniche alternative con il miglior impatto positivo sull'ambiente.

Da quel giorno sono stati fatti grandi passi avanti e oggi Bonduelle ha lanciato una nuova sfida, che impegna fortemente il Gruppo e tutti i suoi stakeholder ha l'ambizione di creare "un futuro migliore attraverso il cibo a base vegetale".

Attualmente Bonduelle sta lavorando per ottenere la certificazione B-corp e aspira a diventare un'azienda

che è "migliore per il mondo. Di fronte alla grande sfida di nutrire quasi 9 miliardi di persone nel mondo, tenendo conto delle problematiche ambientali derivanti dai cambiamenti climatici, Bonduelle ha scelto di mettere al centro i piatti con alimenti a base vegetale.

Questa decisione è guidata dalla convinzione di Bonduelle che il cibo a base vegetale e lo sviluppo dei settori agroecologici siano prerequisiti essenziali per la creazione di un'agricoltura sostenibile e di prim'ordine a beneficio delle generazioni di oggi e di domani.

In queste circostanze e grazie al lavoro svolto in tandem con i suoi partner agricoli, lo scorso 20 febbraio, presso il Festival del Giornalismo Alimentare, Bonduelle ha presentato "Bonduelle s'impegna", una sfida per la sostenibilità in 6 punti.

- 1- Favorire produzioni locali e stagionali
- 2- Limitare l'utilizzo di pesticidi per proteggere il terreno e l'ambiente
- 3- Preservare la biodiversità e le risorse naturali
- 4- Ridurre al minimo l'utilizzo di additivi e conservanti
- 5- Garantire un'ampia offerta di prodotti biologici
- 6- Promuovere l'utilizzo di confezioni sempre più sostenibili. 🏠



Industria alimentare: aumentare la produttività grazie alla visione 3D



Photoneo
focused on 3D

L'automazione è sempre stata importante in tutti i processi produttivi e, oggi, la crisi connessa all'emergenza da Covid-19 ha sicuramente dato una spinta ulteriore all'esigenza di innovazione tecnologica per tutte le aziende manifatturiere.

Il miglioramento di molti processi è dovuto sicuramente all'introduzione della robotica collaborativa guidata da sistemi di Visione 3D e sistemi di visione artificiale dedicati all'ispezione e al controllo qualità. Le nuove tecnologie sono un valido alleato per automatizzare processi ad oggi solo parzialmente automatizzati, in quanto non si disponeva di soluzioni basate su intelligenza artificiale, soluzioni di visione 3D e robot collaborativi. Ad esempio il settore della produzione alimentare potrebbe trarre

grandi benefici dall'introduzione di sistemi di automazione basati su visione artificiale e visione 3D, questi sistemi potrebbero essere utilizzati per il controllo qualità e il sorting automatizzato.

Advanced Technologies propone tecnologie e consulenze specifiche a seconda delle caratteristiche dell'applicazione, sistemi di visione che sfruttano le diverse tecniche per la ricostruzione 3D.

I sensori integrati Matrox e SmartRay ad esempio sono ideali per appli-

cazioni di ispezione di misura atti a rilevare variazioni di altezza di pochi μm

Nello specifico con SmartRay è possibile realizzare facilmente applicazioni di sorting dove il sensore può, ad esempio, riconoscere le dimensioni e la forma di un frutto e classificarlo automaticamente senza l'intervento dell'operatore, aumentando la produttività grazie alla riduzione del tempo di classificazione e innalzando lo standard di sicurezza riducendo il pericolo di contaminazione.



ADVANCED TECHNOLOGIES
MACHINE VISION EXPERTS



A CHANCE TO CHANGE



ADVANCED TECHNOLOGIES
MACHINE VISION EXPERTS

Da 20 anni un punto di riferimento nella Visione.

Perché?

Soluzioni flessibili, supporto pre e post vendita con un team R&D altamente specializzato, studi di fattibilità, tecnologie e partner innovativi.

Crea il tuo Sistema di Visione con noi.

adv-tech.it

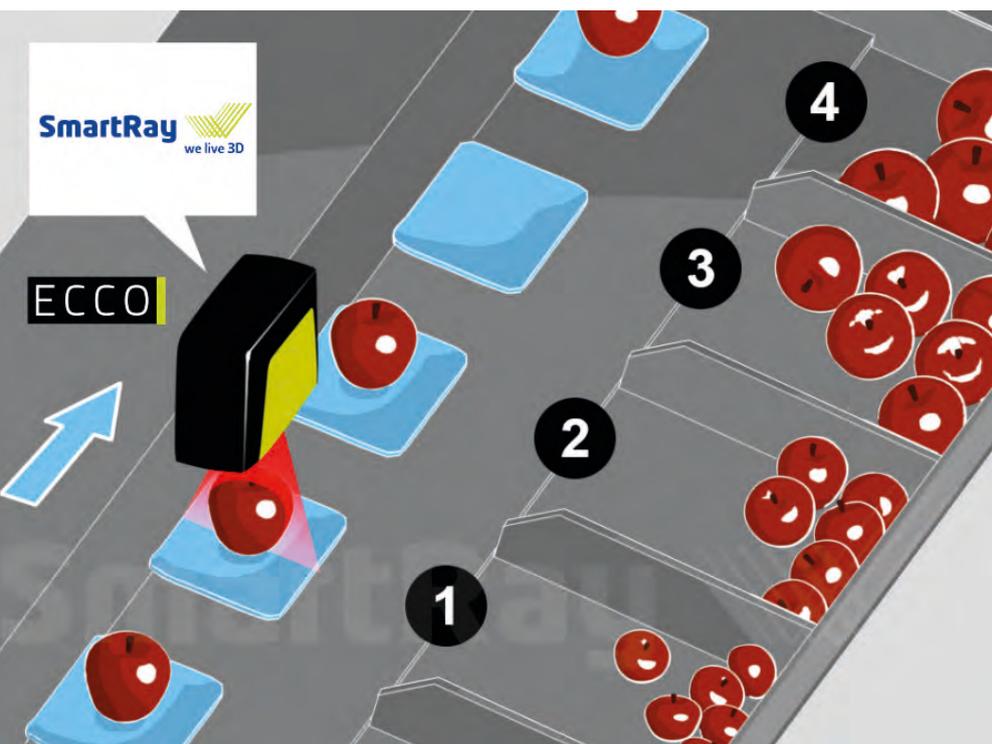




Altri sensori a luce laser strutturata, come quelli che propone Photoneo, possono essere un valido aiuto nella risoluzione di applicazioni più sfidanti come ad esempio la presa da cassone degli oggetti più disparati, disposti in maniera casuale ed eterogenea all'interno del cassone stesso.

Il bin picking è una delle applicazioni robotiche più difficili da realizzare, le problematiche da gestire sono innumerevoli: il riconoscimento accurato delle parti, la gestione delle diverse viste del pezzo, la necessità di utilizzare prese multiple, la generazione della traiettoria robot sono solo le principali problematiche da affrontare.

Photoneo, con il software Bin Picking Studio e le teste 3D Pho-Xi Control, mette a disposizione degli integratori un ambiente di sviluppo di alto livello e una gamma completa di sistemi di visione 3D che permettono di risolvere un'ampissima gamma di problematiche in modo semplice ed affidabile. Advanced Technologies



supporta i suoi clienti guidandoli nella scelta della soluzione ottimale per risolvere anche le applicazioni più sfidanti grazie ad un team dedicato alla visione 3D e a partner affidabili e all'avanguardia.

Ad oggi, più di 2.400 aziende hanno scelto di affidarsi all'esperienza e al know-how tecnologico di Advanced Technologies, leader nelle tecnologie per l'automazione industriale e presente sul mercato da oltre 20 anni. 🏢

adv-tech.it



La tecnologia che fa la differenza.

Scegli l'elevata efficienza dei cogeneratori 2G per un risparmio energetico fino al 40 %.

2G Italia Srl | Via della Tecnica 7 | 37030 Vago di Lavagno (VR)
Tel. +39 045 8340861 | info@2-g.it | www.2-g.it



avus 800a: un solo cogeneratore per l'intera filiera produttiva agroalimentare

L cereali sono considerati un'incredibile fonte di sostentamento per l'uomo. Tuttavia, per produrre degli ottimi fiocchi di cereali per la nostra colazione, ciò che serve più di tutto è un'enorme quantità di energia elettrica. Per questo motivo la Nordgetreide GmbH & Co. KG ha deciso di produrre autonomamente tutta l'elettricità e il calore di cui necessita, ottenendo un considerevole risparmio sulla bolletta.

Gestione sostenibile dell'energia

La Nordgetreide è una storica azienda tedesca che conta circa 400 dipendenti divisi in 3 stabilimenti. Essa produce principalmente cereali da colazione e sottoprodotti a base di miglio per tutte le maggiori compagnie dell'industria alimentare. Per il sito di Falkenhagen, l'azienda ha deciso di affidarsi ad avus 800a, il generatore di energia di 2G.

La serie avus, con il suo output elettrico di 835Kw, è in grado di coprire idealmente tutto il fabbisogno di energia elettrica del sito produttivo. A piena capacità, questa tipologia di impianti di cogenerazione produce una notevole quantità di elettricità che potrebbe rifornire circa 1.230 abitazioni monofamiliari per un anno intero. Il calore eccedente, derivato dal processo di cogenerazione, potrebbe inoltre essere utilizzato per produrre vapore, fornendo circa 600Kg all'ora di vapore acqueo. Il range termico dell'avus si aggira intorno ai 986Kw, permettendo quindi alla Nordgetreide di fare a meno del



bruciatore che veniva utilizzato per la produzione di acqua calda.

Il gioco di squadra tra CHP e generatore di vapore

Una delle caratteristiche più particolari del progetto è stata la configurazione personalizzata dell'impianto. L'avus 800a è stato avvolto in un guscio fonoassorbente, mentre il generatore di vapore è stato a sua volta sistemato in un container all'interno dell'installazione principale. Questo tipo di configurazione non solo rappresenta un'ottima soluzione salvaspazio, ma offre anche la possibilità di essere implementata in un secondo momento con altri elementi, eliminando il

bisogno di costruire un'altra sala macchine.

L'industria agroalimentare e la sfida energetica

La moderna industria alimentare deve da qualche tempo fronteggiare nuove sfide per quel che riguarda la produzione di energia rinnovabile e lo sviluppo di filiere caratterizzate dalla valorizzazione dell'efficienza energetica. Questo non solo per la necessità di essere competitiva in un mercato sempre più globale e tecnologicamente avanzato, facendo fronte agli enormi costi che questo comporta, ma anche perché è un settore che l'Europa considera fondamentale nel-



la battaglia contro i cambiamenti climatici.

Per contrastare le spese energetiche da un lato e sostenere la riduzione delle emissioni di CO2 dall'altro, è ormai improrogabile la diffusione di tecnologie energetiche eco-compatibili in grado di massimizzare l'efficienza ener-

getica dei cicli colturali e contemporaneamente mantenere la sostenibilità energetica ed ambientale dell'impresa agricola.

“Ecco perché la cogenerazione sta diventando una soluzione sempre più adatta a queste esigenze, poiché garantisce il minimo delle

emissioni con il massimo del risparmio da parte dell'azienda.

E questo accade già non solo in Germania, come per la Nordgetreide, ma anche in Italia”, **dichiara Christian Manca, CEO di 2G Italia.**

Già tantissime realtà produttive italiane hanno infatti deciso di affidarsi ad aziende esperte del settore cogenerativo come 2G Italia, che da anni si occupa di seguire il cliente dalla progettazione (tramite partner competenti e affidabili) all'installazione, fino alla manutenzione e all'assistenza tecnica utili per assicurare all'impianto il massimo della resa.

I motori originali 2G sono, infatti, studiati e progettati appositamente per la cogenerazione, con l'obiettivo di conferire un valore aggiunto alla sicurezza e alla buona riuscita dell'investimento. 🏢

www.2-g.com



ACM Engineering: motori elettrici e generatori di alta qualità'

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

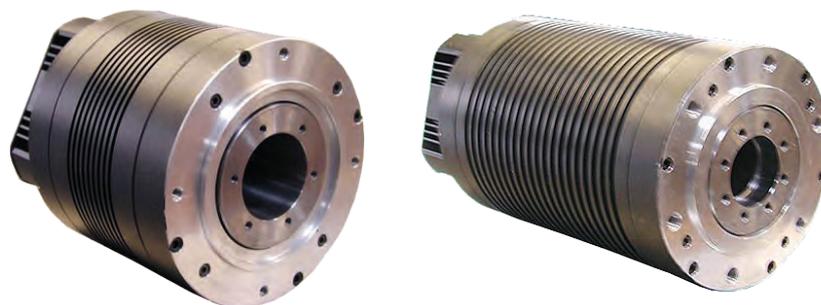
- 1) servomotori brushless compatti;
- 2) servomotori ad albero cavo;
- 3) servomotori a trazione diretta;
- 4) servomotori coppia;
- 5) motorulli;
- 6) generatori per impianti eolici;
- 7) motori e generatori sincroni a magneti permanente per applicazioni nautiche;
- 8) motori e generatori per automotive.

Caratteristiche:

Oltre alla produzione di motori e generatori a catalogo la ACM Engineering srl è in grado di sviluppare prodotti customizzati secondo le esigenze del cliente anche in serie limitate. L'azienda è certificata ISO 9001-2000 e UL.

I prodotti ACM Engineering trovano applicazione nei seguenti settori:

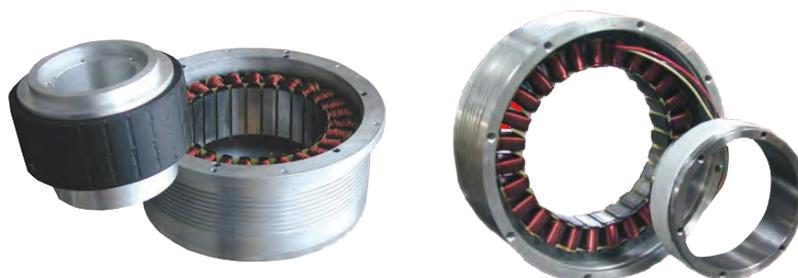
- > automazione industriale;
- > macchine utensili;
- > macchine per settore tessile ed abbigliamento;
- > macchine per lavorazione del legno;
- > macchine per cucire;
- > macchine per imballaggio e confezionamento (pakaging);
- > macchine per il vetro;
- > macchine da stampa;
- > macchine flessografiche;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



Servomotori ad albero cavo



Servomotori a trazione diretta



Servomotori coppia



Servomotori brushless



NIMBUS BSI, SELEZIONE ALIMENTARE DI QUALITÀ

Nimbus BSI è la selezionatrice che rivoluziona la lavorazione di nocciole e altra frutta secca, migliorando notevolmente l'efficienza operativa del vostro impianto. Una soluzione firmata TOMRA Food e garantita da oltre 40 anni di esperienza, una tecnologia di selezione a sensori consolidata e un eccellente servizio di assistenza post-vendita.

Maggiore produttività, qualità ed efficienza per il vostro impianto



Automazione ed ecosostenibilità: ne parliamo con Gianluca Coloretti, Area Sales Manager di TOMRA Sorting Food Italia

— a cura della redazione

L'automazione è parte integrante dell'industria alimentare, e il settore delle macchine selezionatrici svolge un ruolo particolarmente rilevante. La loro efficienza, infatti, è fondamentale per ridurre gli sprechi di cibo, dal momento che tanto più tali macchine sono in grado di essere rapide ed efficaci nell'analizzare il prodotto, tanto minore sarà la parte di esso destinata ad essere scartata.

Per capire l'importanza della questione basti pensare che per sfamare la popolazione mondiale, che si prevede raggiungerà i 10 miliardi nel 2050, sarà necessario produrre circa il 70% di cibo in più, mentre attualmente l'industria scarta tra il 35 e il 50 % del cibo che lavora.

TOMRA è un'azienda norvegese che si occupa di macchine selezionatrici ben consapevole dell'importanza del proprio ruolo in questo senso. Ha più di 80 anni di esperienza, ed ha sempre operato una politica di ac-

quisizioni basata sull'assorbimento di aziende leader del settore, specializzate in tecnologie avanzatissime.

Da qualche anno il colosso norvegese è presente con una sede in Italia, a Parma. Questo rappresenta senza dubbio una grande opportunità, dal momento





che l'azienda punta ad avere una presenza sempre più importante sul nostro territorio, che grazie anche alla varietà dei prodotti agroalimentari che offre può rappresentare per TOMRA un mercato molto interessante.

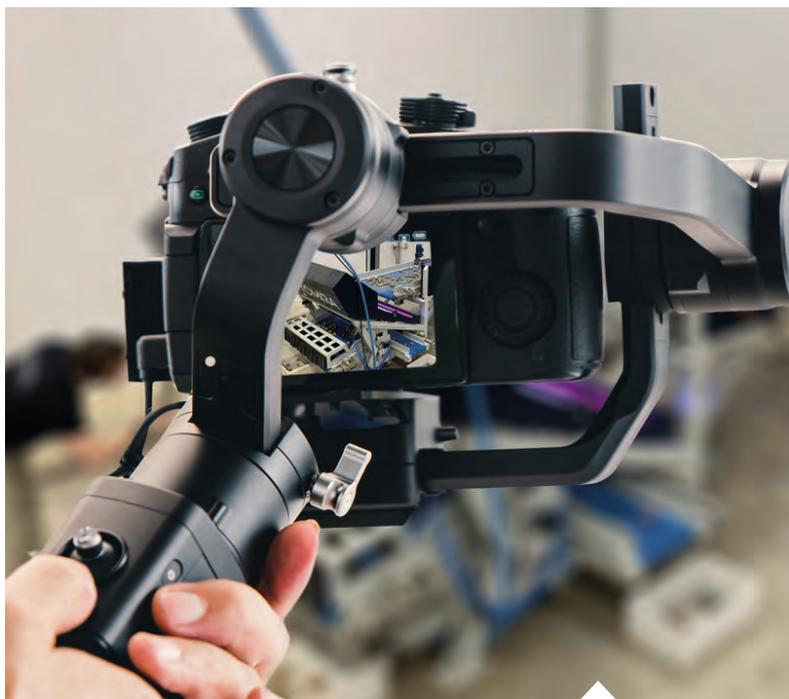
Ma quali sono, in concreto, i vantaggi offerti dall'azienda?

A differenza di molti competitor, ci spiega Gianluca Coloretti, Area Sales manager di TOMRA Sorting Food Italia, avendo un ampio pacchetto di tecnologie diverse TOMRA riesce a offrire la soluzione giusta per ogni applicazione, operando, se necessario, un'integrazione di tecnologie diverse. Per il trattamento dell'insalata, ad esempio, le selezionatrici TOMRA utilizzano sia una tecnologia basata sull'uso della telecamera che una che usa il laser. L'integrazione delle due tecnolo-

gie permette di vedere aspetti diversi, di aumentare il contrasto, riducendo così gli scarti. L'impatto positivo da un punto di vista ecologico è evidente.

TOMRA tuttavia non si occupa solo di food. È attiva ad esempio anche nel campo del riciclo e l'esperienza in diversi ambiti favorisce naturalmente l'innovazione. Questo, coniugato con l'altissima qualità delle macchine prodotte, garantisce un miglior prodotto, in primis per l'azienda che lo produce, ma anche per il consumatore.

In questo momento storico, spiega Coloretti, il cliente è particolarmente attento a questioni quali quella del rischio o dell'ecologia. L'impiego dei prodotti TOMRA consente di evitare alla radice il rischio, sempre più elevato anche a causa della diffusione dei social network, di subire contestazioni che producono danni enormi per le aziende. 🏠





SCAGLIA INDEVA: sistemi intelligenti per la movimentazione di carichi

Scaglia INDEVA è stata la prima Azienda a progettare e produrre manipolatori a controllo elettronico, gli ormai famosi Liftronic®, già dal 1975. I Liftronic® da allora, grazie a ricerca & sviluppo costanti hanno passato diverse fasi evolutive; oggi, grazie anche all'industrializzazione dei principali moduli e componenti, vanta performances e affidabilità impareggiabili anche con sistemi di presa custom.

La gamma di manipolatori industriali di Scaglia INDEVA è oggi la più completa sul mercato ed è in grado di soddisfare la crescente domanda da parte di aziende che

desiderino aumentare produttività, sicurezza ed ergonomia.

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

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

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

Grandi Aziende del Food&Beverage in tutto il mondo scelgono ripetutamente i manipolatori industriali, gli



AGV, le soluzioni modulari INDEVA® ed i Cobot Doosan, perché offriamo ai nostri clienti una risposta personalizzata e attenta alle loro esigenze specifiche in ogni fase del progetto dall'individuazione della miglior soluzione fino all'installazione ed oltre.

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

L'intelligenza tecnologica proposta da INDEVA entra in gioco in questi casi per alleggerire il lavoro dell'operatore consentendogli di usare la propria intelligenza umana in modo più efficiente e produttivo.

L'uso di manipolatori industriali intelligenti ha dimostrato un reale aumento della produttività in quanto gli addetti alla movimentazione di boccioni, bottiglie, salumi, formaggi e quant'altro non tralasciano di usarlo come avviene con i manipolatori pneumatici poco reattivi e sensibili, bensì lo usano sempre ritenendolo quasi un'estensione del proprio braccio in virtù della velocità di risposta e dello sforzo quasi nullo richiesto. Di conseguenza si registra meno assenteismo per in-

fortunio o malattia professionale e pertanto minori costi per l'Azienda. I manipolatori industriali e Veicoli Autoguidati INDEVA® sono progettati utilizzando la più recente tecnologia per l'esecuzione ed il controllo della movimentazione di carichi con il fine di tutelare la salute dell'operatore ed elevare il livello di sicurezza, ergonomia e al contempo della produttività. Tutte le soluzioni INDEVA® contribuiscono all'implementazione dei principi della Lean Manufacturing e al miglioramento della ergonomia e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

I robot collaborativi, ultimo ritrovato della famiglia INDEVA, si pongono tra le macchine dotate di funzioni di sicurezza altamente evolute, con dimensioni contenute e applicabili nelle immediate vicinanze degli operatori.

Le caratteristiche di sicurezza intrinseche nei Cobot Doosan com-

prendono 6 celle di carico, una per ogni giunto, che assicurano una forza minima di contatto di 0,2N e un doppio algoritmo di calcolo che consente il movimento del Cobot solo se i 2 risultati combaciano perfettamente.

Queste caratteristiche, unite a software, sistemi di visione, attrezzi di presa altamente qualificati, periferiche e led di segnalazione, assicurano un livello di sicurezza per l'operatore estremamente elevato ed una vita lavorativa notevolmente migliore.

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

www.indevagroup.it





ReeR dal 1959 il vostro partner tecnologico per la sicurezza

Grazie all'esperienza maturata come fornitore dei maggiori costruttori nel campo dell'industria alimentare, della pallettizzazione, delle macchine utensili, dell'automotive, della robotica e di molti altri settori, la ReeR è in grado di proporre la soluzione più adatta per la protezione di ogni singola applicazione industriale.

La nostra continua crescita negli anni conferma che la formula ReeR – sicurezza e qualità di prodotto, affidabilità e servizio per il cliente – continua ad essere il giusto approccio all'attuale mercato della sicurezza industriale.

Riassumiamo in poche righe alcuni esempi dell'offerta ReeR.

EOS - Barriere di sicurezza di Tipo 2 e 4

- EOS 2 barriere di Tipo 2
- EOS 4 barriere di Tipo 4
- Sezione di piccole dimensioni: solo 28 x 30 mm
- Altezze protette da 150 a 2200 mm
- Risoluzioni 14-20-30-40-50-90 mm e 2-3-4 raggi
- Nessuna zona morta nel lato superiore.
- Tutte le principali funzioni di sicurezza integrate
- Modelli Master + 1 / 2 Slaves per il collegamento in serie delle barriere.

Queste barriere sono disponibili nelle versioni WTF e WTHF con contenitore stagno IP 69K (56 mm di diametro) con o senza riscaldatore e possono essere utilizzate in ambienti caratterizzati dalla presenza di acqua e vapore come

nell'industria alimentare e delle bevande. Inoltre, la serie EOS ha ottenuto la certificazione ECOLAB - Prove di resistenza del materiale secondo le procedure di pulizia e sanificazione dell'industria alimentare.

SAFEGATE - Il controllo di accesso reso semplice

La famiglia di barriere di sicurezza di Tipo 4 Safegate rappresenta la soluzione ideale per la protezione di un vasto numero di applicazioni, 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 raggi



Your future's safe!



- paralleli (P) o Incrociati (X)
- Entrata-Uscita (Muting T) con raggi incrociati (X)
- Entrata-Uscita (Muting T) con raggi paralleli (P)

La configurazione può essere modificata in qualsiasi momento.

Nei modelli con configurazione hardware (SM, SMO) le logiche di Muting ed i parametri di funzionamento vengono integralmente definiti attraverso i collegamenti del connettore principale.

Nei modelli con configurazione software (SMPO) 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 configura-



Your future's safe!

La sicurezza nell'ambiente di lavoro è irrinunciabile; negli ambienti fortemente automatizzati diventa ulteriormente determinante.

L'esperienza maturata in collaborazione con i leader mondiali nel mercato delle macchine utensili, dell'industria automobilistica, degli impianti di confezionamento e di pallettizzazione, consente a Reer di offrire un'ampia gamma di dispositivi di sicurezza quali barriere fotoelettriche, controllori programmabili, fotocellule, laser scanner e interfacce in grado di soddisfare ogni necessità applicativa.

Reer è da sempre all'avanguardia anche nelle barriere optoelettroniche per automazione, misura e controllo.

www.reersafety.com
info@reer.it





zione di alcuni parametri e funzionalità aggiuntive quali il Muting parziale.

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

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

Modelli speciali "V" utilizzano braccetti più lunghi adatti nelle applicazioni con convogliatori ad alta velocità. Reer completa la sua gamma di barriere per controllo accessi con i modelli TRX con elementi passivi retroriflettenti che permettono tra gli altri vantaggi di avere il cablaggio da un solo lato della barriera.

MOSAIC - Controllore modulare Configurabile di sicurezza

Rapida installazione, integrazione di tutte le funzioni necessarie agli

impianti di automazione e rigoroso rispetto delle norme.

Oggi la progettazione e realizzazione dell'impianto di sicurezza per una linea di automazione o di imballaggio deve considerare le eventuali esigenze di espansione e modifica che nel tempo potrebbero interessare singoli macchinari o intere parti del sistema.

La soluzione MOSAIC messa a punto in ReeR risponde a questa esigenza: è modulare, configurabile e in grado di gestire tutte le funzioni di sicurezza di un impianto.

MOSAIC gestisce la maggior parte dei sensori e comandi di sicurezza, inclusi encoder e proximity per il controllo della velocità.

Grazie ai moduli MB può essere interfacciato con i più comuni Bus di campo industriali.

I nuovi moduli MA2 e MA4 permettono inoltre di collegare sensori analogici come celle di carico, misuratori di pressione, temperatura, ecc..)

"Mosaic Safety Designer" è il software (gratuito) per la configurazione del sistema. La sua interfaccia grafica, basata su finestre "drag and drop" è semplice e intuitiva.

il rapporto di progetto, inoltre fornisce automaticamente i valori di PFHd, DCavg e MTTFd necessari per il calcolo del "Performance level" delle funzioni di sicurezza. 

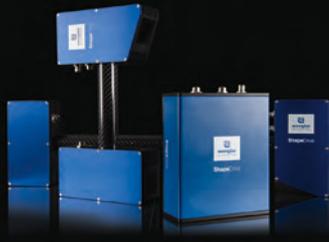
www.reer.it





Excellence in Shape

Con luce strutturata e nuvola di punti fino al modello 3D perfetto



ShapeDrive.

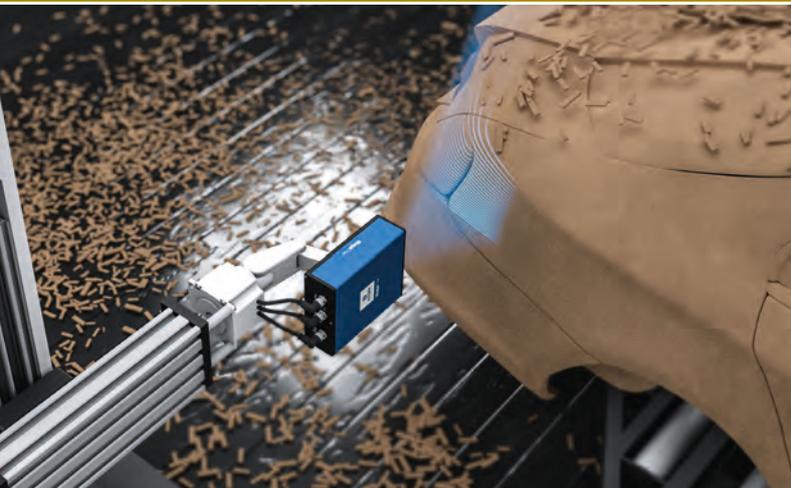
con un'illuminazione perfetta realizziamo **applicazioni in 3D**

- 16 Modelli innovativi
- 8 Campi di misurazione

per Garantire una Varietà Unica di Soluzioni x Piccoli e Grandi Volumi di Misura dai circuiti stampati agli Europallet



wenglor sensoric italiana srl | Via Fosse Ardeatine 4 | 20092 Cinisello Balsamo (Mi) | ITALIA
Tel. +39 02/929562-00 | info.it@wenglor.com
www.wenglor.com/ShapeDrive



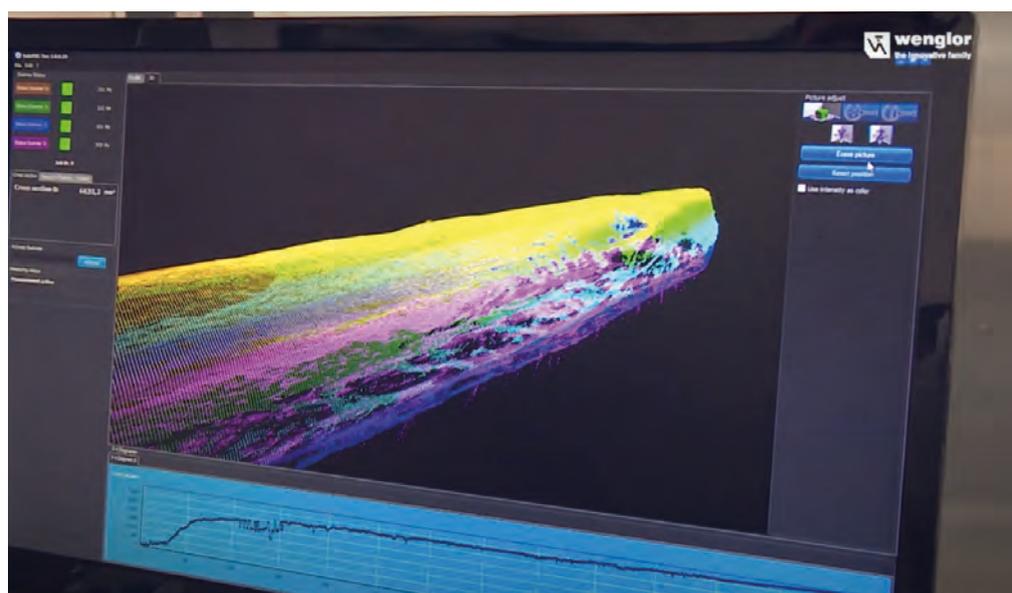


Occhio non vede... cuore duole

Oggi per vincere le sfide di un mercato complesso e variabile come quello alimentare è necessario dotarsi di sistemi di visione che vedono, pensano e comunicano in modo rapido e accurato

L Le aziende del settore alimentare oggi si trovano di fronte a traguardi molto sfidanti, devono essere efficienti nel rispondere tempestivamente alla domanda di un consumatore sempre più esigente e, al tempo stesso, rispettare gli standard qualitativi aziendali e quelli dettati da normative sempre più stringenti. Ciò si traduce per l'azienda nella capacità di produrre più velocemente e meglio, un paradigma che solo l'adozione di tecnologie smart e un contesto Industry 4.0 possono aiutare a soddisfare. Ed è questo uno dei motivi per cui i sistemi di visione oggi trovano larga applicazione nel comparto alimentare. Sensori che, in modo molto più rapido e efficace dell'occhio umano, anche il più attento, sono in grado di rilevare, riconoscere, misurare in modo rapido e affidabile e che, comunicando dati per un monitoraggio continuo della produzione, diventano componenti essenziali di linee di produzione intelligenti.

Proprio attorno a questo concetto di intelligenza ruota tutta l'offerta sensoristica di wenglor. Una proposta che non smette mai di evolvere per rispondere con nuovi dispositivi, funzionalità, formati, principi operativi di funzionamento e molto altro, alle esigenze attuali delle aziende e, al tempo stesso, suggerire possibili nuovi orizzonti applicativi. Qui di seguito due esempi concreti di aziende che hanno trovato nelle soluzioni proposte da wenglor e, in particolare nella tec-





nologia laser 2D/3D della famiglia weCat, la risposta ai loro bisogni puntuali.

Il primo caso si riferisce all'applicazione realizzata per MHS-Schneidetechnik GmbH, l'azienda tedesca nota da oltre 25 anni per le proprie soluzioni innovative per il taglio degli alimenti. Per rispondere alle richieste del mercato in termini di uniformità di peso e spessore degli alimenti, l'azienda si è rivolta a wenglor.

Gli scanner weCat 2D/3D collocati lungo la linea, tramite proiezione laser sul pezzo di carne da misurare e conseguente registrazione del profilo tramite telecamera integrata, permettono di calcolarne in tempo reale superficie e volume (2D e 3D), ricreando un modello accurato dell'oggetto sulla base di nuvole di punti. Sulla base di questo modello 3D, la macchina imposta il ciclo di taglio che consente di realizzare 3000 porzioni al minuto. Questa accuratezza nel fornire le misure di partenza ha permesso MHS-Schneidetechnik GmbH di

raggiungere risultati decisamente considerevoli in termini di spessore e peso degli articoli confezionati e, al tempo stesso, di ridurre considerevolmente gli sprechi di materia prima e quindi di incrementare la marginalità sul prodotto.

Queste tecnologie ad alta velocità ed estrema precisione si rivelano altrettanto indispensabili laddove sia necessario effettuare il controllo della qualità dei prodotti. I sensori weCat 3D sono infatti in grado, in tempi estremamente rapidi, di recepire qualsiasi livello di non conformità (prodotti danneggiati o rotti, come nel caso di biscotti o fette biscottate, non correttamente lievitati ecc...). Ne è un esempio concreto l'applicazione realizzata per JOWA, uno dei principali produttori svizzeri di prodotti da forno, che da oltre 80 anni è noto per il gusto e la qualità dei suoi prodotti.

Per non deludere i propri consumatori che si aspettano di ritrovare quel gusto e formato che hanno reso famosa JOWA e, al tempo stesso, garantire la conformità dei

prodotti ai requisiti di legge, l'azienda ha implementato il monitoraggio continuativo della sequenza di produzione. Qui i sensori weCat 3D, dopo aver effettuato la misura delle pagnotte ne verificano la conformità di formato, indipendentemente da come il pane giunge sul nastro trasportatore, che sia capovolto, di traverso, in posizione non centrale, poco importa i sensori weCat ne rilevano la conformità di peso e formato. Oltre 16000 pezzi vengono analizzati in un'ora, con una precisione di misura del 99%. L'analisi della differenza delle due conformità (peso e formato) fornisce accurate informazioni sul lotto di produzione e i possibili aggiustamenti possono essere effettuati mentre la produzione è in corso evitando perdite di tempo prezioso. Per saperne di più su queste applicazioni sono disponibili i video sul canale youtube di wenglor. 🏠

www.wenglor.com





Ai tempi del coronavirus WINTERSTEIGER interviene con nuove soluzioni

L'azienda austriaca progetta un armadio di asciugatura per mascherine di protezione anti-COVID-19



Situazioni straordinarie richiedono soluzioni straordinarie. Per supportare gli operatori e il personale medico durante la pandemia COVID-19, Wintersteiger ha sviluppato un nuovo armadio di asciugatura. Il modello PURE C018 viene utilizzato per la disinfezione senza sostanze chimiche di mascherine di protezione e strumenti igienico-sanitari.

Oltre al processo di asciugatura, si garantisce anche un'efficace disinfezione mediante ozono. Wintersteiger utilizza da anni questa tecnologia con successo in vari ambiti di applicazione, quali l'industria alimentare, gli asili nido e le caserme dei vigili del fuoco. In seguito alla diffusione della pandemia COVID-19, il produttore di macchinari e impianti ha deciso di modificare il suo collaudato sistema di asciugatura. Per ogni armadio sono presenti 7 ceste in acciaio in cui è possibile asciugare in breve tempo centinaia di mascherine

oppure strumenti. La disinfezione viene eseguita in base alle necessità: i due timer integrati, da 6 oppure 24 ore, possono essere impostati individualmente.

L'ozono elimina i coronavirus dalle superfici

La disinfezione viene effettuata mediante due lampade UVC (luce UV a bassa intensità), rispettivamente da 7 e 11 watt. L'ozono è un gas naturale costituito da tre atomi di ossigeno che riduce in modo significativo il numero dei batteri presenti nell'aria e su tutti gli oggetti che entrano in contatto con microrganismi, batteri, virus e funghi. Diverse pubblicazioni hanno dimostrato che i coronavirus possono essere eliminati dalle superfici tramite l'utilizzo dell'ozono. Dato che la struttura del virus SARS-COV-2 è simile, gli esperti ritengono che l'ozono, combinato con la temperatura, sarà efficace anche contro l'attuale virus SARS-COV-19.

Pure C018 per la disinfezione senza sostanze chimiche di mascherine di protezione e strumenti igienico-sanitari

Inoltre, l'idea dell'azienda di Ried im Innkreis va anche a vantaggio dell'ambiente: una volta asciugati e disinfettati, le mascherine e gli indumenti di protezione possono essere riutilizzati, anziché gettati creando un notevole impatto ambientale. 🏠

Maggiori informazioni all'indirizzo www.wintersteiger.com/drytech

SOLUZIONI PER L'ASCIUGATURA E LA SANIFICAZIONE DEGLI INDUMENTI DA LAVORO

Compatti, economici, efficienti



First Class
WINTERSTEIGER
Hygienic Drying Solutions



La nostra azienda dispone di una completa gamma di soluzioni che possono coprire a 360 gradi le esigenze di sanificazione e asciugatura, mediante la fornitura di attrezzature specifiche per l'industria alimentare.



wintersteiger.com/drytech



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

FRISTAM Pumpen, azienda tedesca con sede ad Amburgo, nel corso delle generazioni, si è affermata come leader nella produzione di pompe sanitarie in acciaio inossidabile di primissima qualità. La prima pompa in acciaio inossidabile Fristam è stata fabbricata nel 1931. Da allora il successo di Fristam si è basato su tre principi: qualità, 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



ESEMPIO: PRODUZIONE DOLCIUMI E PRODOTTI DA FORNO

		Produzione	CIP
Viscosità	mPas	10.000	1
Portata	m ³ /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

SOLUZIONI DI ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI

Il Gruppo Finlogic, offre le migliori tecnologie per l'**identificazione automatica**, la **raccolta dei dati** e l'**etichettatura**, al fine di supportare le esigenze di **tracciabilità**, **sicurezza alimentare** e conformità richieste dalle aziende di trasformazione, distribuzione e vendita di alimenti.

Con ben **tre stabilimenti di produzione** e nove sedi commerciali in tutta Italia, Finlogic è tra i primi produttori di etichette in Italia, per il settore alimentare, ortofrutta, vini e bevande, oltre che per tutta la GDO e il settore Retail.

Milioni di **etichette adesive neutre**, stampate, per **bilance pesa prezzo**, in fogli A4 ed **etichette e cartellini RFID** vengono prodotti ogni giorno in Finlogic.

Grazie ad un team di esperti, siamo in grado di proporre **soluzioni a 360°** per soddisfare le esigenze di sicurezza alimentare e conformità, oltre alla necessità di ottimizzare l'efficienza produttiva e l'efficacia del design delle etichette, ai fini delle vendite.

Per questo **FINLOGIC** è il **partner ideale** per le aziende del comparto alimentare.

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:



Gruppo Finlogic S.p.A.: 9 sedi in tutta Italia

Per saperne di più visita il sito www.finlogic.it oppure richiedi informazioni a info@finlogic.it

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



Condizioni di consegna difficili in tempi di crisi

Le stampanti di ricevute TSC semplificano il lavoro dei servizi postali e di consegna pacchi, nonché delle società di trasporto!



I servizi postali e di consegna pacchi, nonché i corrieri, devono attualmente affrontare varie sfide: il mercato online è ancora in forte espansione, soprattutto nel settore B2C - e anche nel settore sanitario il commercio sta aumentando ulteriormente. Ma le consegne transfrontaliere sono complicate a causa di severi controlli e le redditizie forniture nel settore B2B sono notevolmente ridotte a causa della chiusura. Inoltre misure di protezione particolarmente macchinose rendono la consegna di pacchi e di posta molto dispendiosa

in termini di tempo, quando non la ostacolano. In breve, i giri di consegne stanno diventando problematici e quindi antieconomici. E i destinatari si trovano spesso a dover ritirare personalmente le loro merci presso stazioni di prelievo o negozi.

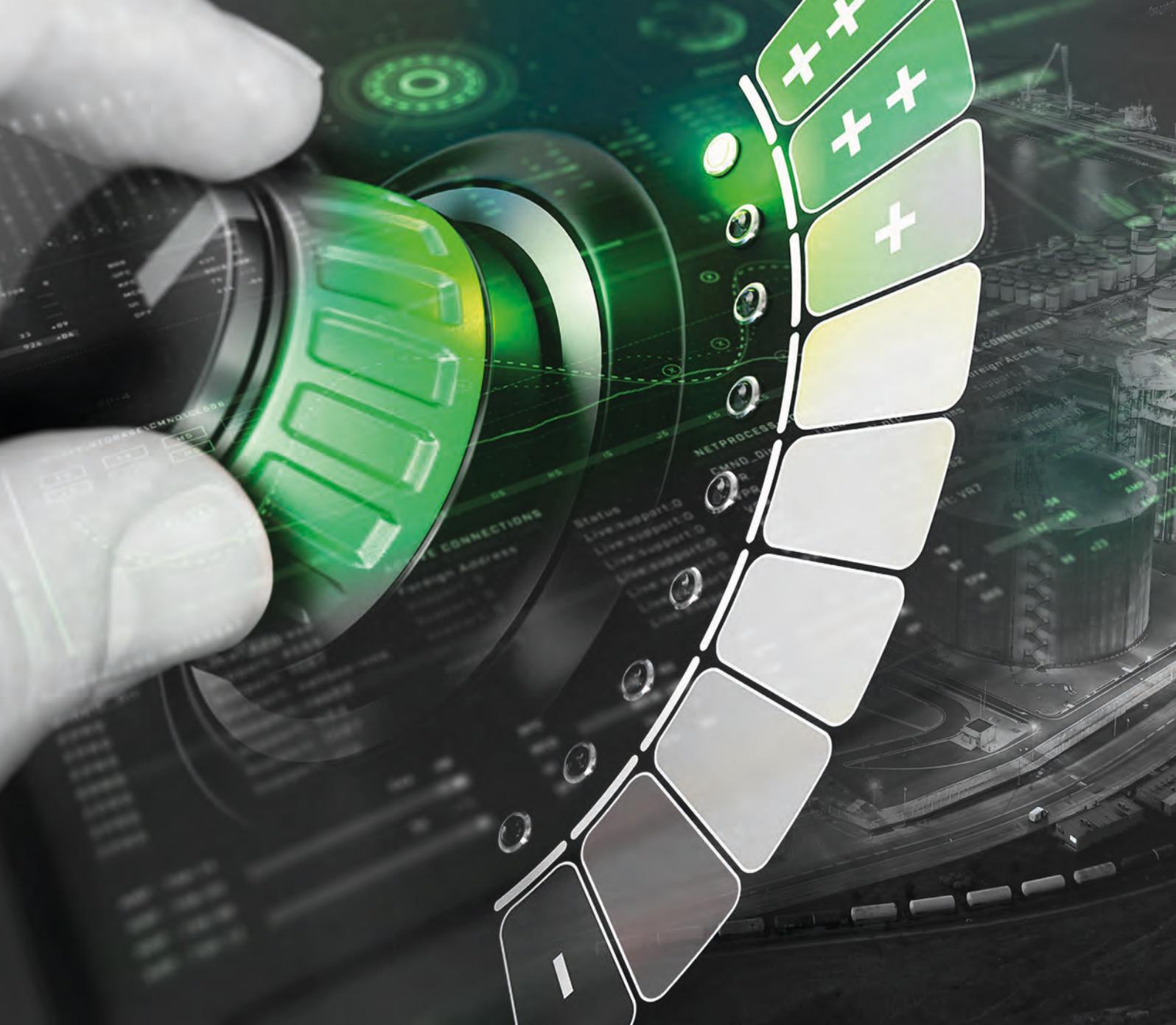
Per rispondere a tutte queste sfide, TSC è la scelta più intelligente come partner. Offrendo una vasta gamma di stampanti portatili, desktop e industriali flessibili ed un vasto know-how, il produttore Taiwanese di stampanti ha assunto una posizione di leader di mercato

in quasi tutti i paesi europei e supporta rinomati fornitori come Post Austria, Hermes, DHL, GLS, Panalpina o Mondial Relay nel loro lavoro di ogni giorno.

Nel caso in cui sia necessario stampare un numero elevato di etichette, TSC offre una vasta gamma di stampanti industriali ad alte prestazioni, inclusi i relativi accessori.

Pertanto, il gruppo ViaPost/La Poste sta utilizzando modelli ad alte prestazioni come le serie MT, MB e ME, il gruppo ADS/Hopps la nuova

segue a pag 50



Pro.Energy

Semplice, veloce, economico.

Riduzione dei costi, aumento di competitività e eco-sostenibilità.

La soluzione migliore per supportare gli Energy Managers o chi, all'interno dell'azienda, abbia il compito di analizzare i consumi per gestire l'efficienza energetica attraverso un valido supporto decisionale.

INDUSTRIAL AUTOMATION SOFTWARE
progea 

Scoprite di più o scaricate la versione di prova gratuita su www.progea.com

Progea Srl Tel +39 059 451060 • info@progea.com

CYBER SECURITY: Movicon.NExT ottiene la certificazione IEC 62443-3-3 per la sicurezza dei sistemi industriali

La Cybersecurity consiste nel difendere computer, server, dispositivi mobili, sistemi elettronici, reti e dati dagli attacchi dannosi. È anche conosciuta come sicurezza informatica o sicurezza delle informazioni elettroniche e si applica a vari contesti, dal business al mobile computing, e può essere suddivisa in diverse categorie. Con l'avvento di Industria 4.0 e il conseguente aumento

delle connessioni tra i vari dispositivi sul campo e da sistemi remoti, la necessità di proteggere i dati è conseguentemente diventata una necessità fondamentale.

Per questo motivo Progea ha scelto di continuare a migliorare la propria tecnologia ed ha richiesto la validazione di Movicon.NExT in conformità alla norma IEC 62443-3-3 Industrial communication net-

works – Network and Security System – Part 3-3: System security requirements and security levels. Sono stati eseguiti diversi audit e simulazioni di attacchi, ed in data 16-06-20 Movicon.NExT è stato validato dalla Lloyd's Register Quality Assurance Italy con il certificato audit LRC00001153/3547690 Rev 1, dimostrando come Movicon.NExT sia una piattaforma software espressamente concepita per sod-





disfare tutti i requisiti di sicurezza necessari ai sistemi di automazione I4.0, ed i progetti realizzabili possono essere perfettamente in linea con i requisiti menzionati nella norma IEC 62443.

Ciò conferma che lo sviluppo software di Movicon.NExT, i processi di assicurazione della qualità e di assistenza sono progettati in maniera sicura da parte di Progea, in conformità alle attuali linee guida in materia di sicurezza informatica industriale.

Progea propone Movicon.NExT, la tecnologia d'eccellenza per la Smart Factory e la migliore soluzione software per ogni esigenza d'impresa.

Movicon.NExT è un nuovo software, completamente riprogettato sulle tecnologie del futuro e che mette a frutto l'oramai trentennale esperienza di Progea nel settore, creando un nuovo punto di riferimento. La piattaforma su cui è basato Movicon.NExT è nata per superare i limiti delle tradizionali tecnologie SCADA/MES/HMI proponendo so-

luzioni software di nuova generazione.

Nelle moderne Smart Factory, la possibilità per i dispositivi di fabbrica di comunicare tra loro è alla base della rivoluzione digitale di Industry 4.0 e IoT.

La tecnologia della piattaforma offre ai produttori e progettisti l'opportunità di aumentare significativamente la propria efficienza, qualità e flessibilità.

La soluzione offerta da Progea offre un ambiente di configurazione intuitivo, che consente la facile realizzazione di progetti anche complessi che integrano tra loro i moduli funzionali del sistema, oppure i moduli realizzati da terze parti e facilmente inseribili nella piattaforma.

Configurazione, comunicazione, visualizzazione, registrazione, analisi, sicurezza, controllo, distribuzione delle informazioni su ogni li-

vello d'impresa, locale o distribuita geograficamente sono a portata di mano in una piattaforma, che offre i vantaggi della totale integrazione e quelli della modularità.

La vocazione fortemente innovativa di Progea è sempre attiva per sviluppare nuove soluzioni, nuove funzionalità e nuove architetture, a disposizione dei progettisti di automazione.

La tecnologia di Movicon.NExT è una tecnologia di nuova generazione, già orientata al futuro, ma su questa tecnologia si svilupperanno nuove funzionalità orientate al settore MES, integrando tutto quanto è necessario alle aziende per pianificare, schedare ed ottimizzare i processi produttivi, basando l'efficienza sui temi di Analytics, Big Data e Cloud, temi necessari alla digitalizzazione dei processi dell'automazione industriale. 

www.progea.com



segue da pag 46



serie MT di TSC e, inoltre, le stampanti desktop compatte della serie TX.

Se i fornitori necessitano di etichette per pacchi di grandi dimensioni, preferibilmente utilizzano stampanti da 6", come l'affidabile serie TTP-2610MT. Le stampanti utilizzate per le attività di marcatura, ad esempio in STEFF o MUTUALLOGISTIC, sono dotate della più recente elettronica ad alta velocità e sono sviluppate appositamente per la stampa di etichette termiche dirette e a trasferimento termico di alta qualità in formato orizzontale. Grazie all'innovativo "Thermal Smart Control" di TSC, le stampanti offrono la migliore qualità di stampa della loro categoria.

Le stampanti desktop compatte di TSC, come le serie TDP-244 o

TDP-247, possono essere utilizzate presso fornitori e stazioni di prelievo, anche in spazi ristretti. Mentre DACHSER e GEODIS preferiscono la serie DA200, ADS privilegia la serie TX200 per la stampa di bassa e media tiratura. I dati necessari possono essere identificati e sostituiti comodamente tramite lo smartphone del destinatario, proprio come con le stampanti mobili.

I fattorini sono in grado di stampare rapidamente le ricevute necessarie al momento della consegna utilizzando le robuste stampanti mobili come la collaudata serie Alpha o la nuova serie TDM. I modelli TSC sono tra i dispositivi più leggeri della loro categoria e si distinguono soprattutto per l'elevata capacità della batteria e la semplicità di utilizzo. 

www.tscprinters.com

TSC è un produttore globale di soluzioni di identificazione automatica (Auto-ID) di qualità per l'assistenza sanitaria, la produzione, lo stoccaggio e la logistica, la vendita al dettaglio, l'ospitalità e l'intrattenimento e i servizi di ristorazione.

La sua gamma diversificata di prodotti comprende un'ampia linea di stampanti termiche di codici a barre innovative, potenti e affidabili, come modelli desktop, portatili e versioni industriali, stampante di etichette a colori e motori di stampa ad alte prestazioni. Con al suo attivo la fornitura di oltre 5 milioni di stampanti, TSC si colloca tra i top 5 produttori di stampanti termiche di etichette nel mondo.

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

Dimensioni custodia mm		M12	M18	M30
s _n mm	Full Inox	6 ... 10	10 ... 20	20 ... 40
	Classics	2	-	-



DIZIINOXA Srl: tecnologia per l'industria alimentare e delle bevande

La DIZIINOXA Srl è attiva da più di 30 anni e specializzata nella progettazione, fabbricazione e montaggio in tutto il mondo di impianti tecnologici per l'industria alimentare e delle bevande:

- CANTINE ASETTICHE IN ACCIAIO INOX, PER STOCCAGGIO, MISCELAZIONE E TRASFERIMENTO IN ASETTICO DI SUCCHI DI FRUTTA E VEGETALI. Asettizzazione con ciclo vapore o con disinfettante chimico, da 50 hl a 5.000 m3 cad. serb.

- SALE DI MESCOLA / SYRUP ROOM. Preparazione e controllo elettronico della ricetta, dei riempimenti, della miscelazione, dal trasferimento all'imbottigliamento.

Tracciabilità completa degli ingredienti, del processo e del prodotto ottenuto.

- SERBATOI ATMOSFERICI TERMOCONDIZIONATI E/O TOTALMENTE COIBENTATI, CON MISCELAZIONE. Stoccaggio, raffreddamento, mantenimento, miscelazione e preparazione alla spedizione di succhi, cremogenati e puree. Refrigerazione con doppia parete, con piastre interne, coibentazione parziale o totale. Possibilità di miscelatore con agitatore a tenuta meccanica o a trazione magnetica, anche in asettico.

- UNITA' C.I.P. (Cleaning-In-Place). Automatiche, semi-automatiche, mobili (carrellate) o fisse (skid). Controllo elettronico e tracciabilità completa del processo di lavaggio ed eventuale sterilizzazione/inertizzazione. L'unità CIP carrellata è una macchina totalmente automatizzata, l'interven-



to dell'operatore è richiesto solo per rimuovere le connessioni.

- CARRELLO DI STERILIZZAZIONE. Sterilizzazione a vapore fluente ed inertizzazione sotto battente di azoto di serbatoi tipo "asettizzabile" (fino a 200 m3) in maniera completamente automatizzata. Equipaggiato di controllo anti-implosione del serbatoio e di registrazione automatica del ciclo di sterilizzazione effettuato.
- DEGASATORI, SCAMBIATORI DI CALORE PER RISCALDAMENTO O REFRIGERAZIONE. Scambiatori a piastre, a tubo, tubo-in-tubo.

La DIZIINOXA, forte di 50 anni di esperienza manifatturiera, ha saputo conquistarsi un posto di prestigio nel panorama industriale italiano ed oggi certamente si distingue per la qualità delle scelte progettuali e per le tecnologie d'avanguardia.

Impianti di stoccaggio in asettico e sale di mescola della DIZIINOXA sono presenti in Italia, Spagna, Francia, Grecia, Germania e Olan-

da, come pure in Israele, Egitto, Sud Africa ed Estremo Oriente.

Dopo essere stata impegnata con successo nel più grande progetto beverage europeo, un impianto in Irlanda per la produzione di sidro spumantizzato (ca. 105.000 m3), la DIZIINOXA ha sempre più sviluppato proposte e competenze dedicate al settore dei succhi di frutta.

In effetti i primi successi erano arrivati dalla Spagna, dove ad inizio millennio partiva il primo impianto di stoccaggio asettico e miscelazione per succo d'arancia targato DIZIINOXA: uno stabilimento dalla capacità totale di ca. 11.000 m3. Il progetto ha visto l'azienda impegnata a tuttotondo, con la sfida dei tempi di realizzazione estremamente stretti, ma le attività sia interne che di cantiere, ben orchestrate dall'esperienza pluridecennale del management, consentono di progettare, fabbricare e montare in Spagna in tempi record un impianto con oltre 30 serbatoi da 300 m3 resi sterili con asettizzazione chimica, nonché un'unità di pasto-

rizzazione, un sistema di lavaggio CIP ed un impianto sterile di carico cisterne.

In Italia, l'affermazione della DIZIINOXA nel comparto succhi di frutta arriva definitivamente con la fornitura "chiavi in mano" di un impianto di stoccaggio e movimentazione in asettico della capacità totale di ca. 40.000 m3 nell'avellinese.

Il progetto ha coinvolto la DIZIINOXA dall'ingegnerizzazione alla messa in opera di più di 50 serbatoi asettici da ca. 800 m3, corredati di sistema di monitoraggio della pressione, delle tubazioni di processo, di unità carrelate CIP e pannelli azoto/vapore.

Da notare come - nel caso in esame - la DIZIINOXA abbia saputo brillantemente farsi carico, non solo della caldareria, ma anche delle opere civili, della nuova pavimentazione, delle attività di rimozione e smaltimento degli impianti esistenti come pure dell'impianto di controllo processo, con proprio

software implementato su schermi "touch screen".

Il know-how della DIZIINOXA permette quindi di realizzare dal singolo apparecchio fino ad un intero stabilimento, sempre dalla progettazione alla messa in opera.

La DIZIINOXA opera in modo organizzato e controllato in accordo al sistema certificato di qualità aziendale (ISO 9001) e garantisce che tutte le fasi di comunicazione con il Cliente, dall'accettazione dell'ordine alla consegna, siano conformi alle procedure di tale sistema. Tutta la struttura aziendale è dunque votata ad essere il partner d'eccellenza per offrire ai propri Clienti la possibilità di poter crescere proficuamente e meglio del mercato.

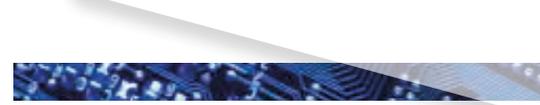
Secondo l'ing. Coletti, Amministra-

tore Delegato della DizioInoxa, infatti: "Il fine è fornire un valore aggiunto e contribuire all'incremento della competitività di nostri interlocutori. Ci piace sintetizzare ciò che facciamo in un unico motto: il flusso intelligente.

La tecnologia, la competenza, il ns. modo di fare danno luogo a sistemi e strumenti che ottimizzano la gestione dei prodotti trattati, siano essi liquidi, pastosi o fluidi granulari. Con questo fine ambizioso promuoviamo internamente lo sviluppo delle risorse umane e siamo costantemente alla ricerca di partner specializzati e motivati, in modo da perseguire obiettivi di sviluppo e crescita proficua." 

www.dizioinox.net



Con custodia in acciaio inox e grado di protezione IP69K / Interruttore magnetico di sicurezza

steute Italia

Con il dispositivo RC Si M30 IP69K, steute presenta un interruttore magnetico di sicurezza con custodia cilindrica, che è stato sviluppato appositamente per l'utilizzo nelle aree del settore alimentare, particolarmente sensibili all'igiene.

Sensore e azionatore sono contenuti in una custodia in acciaio inox e lo speciale sistema a chiusura stagna fa sì che il dispositivo di sicurezza possa essere sottoposto regolarmente all'impatto dell'idropulitrice, con pressione dell'acqua fino a 100 bar e temperature fino a 80°C. Test condotti in un laboratorio indipendente hanno dimostrato la resistenza del sensore in queste condizioni difficili.

Allo stesso tempo, il sensore RC Si M30 IP69K, disponibile nelle varianti con contatti 1NA/1NC e 2NC, assicura un elevato livello di sicurezza: può essere utilizzato nei circuiti di sicurezza fino alla categoria 4 secondo EN 954-1.

È disponibile anche una versione ATEX, per le aree a rischio di esplosione da gas e polveri. Il magnete codificato assicura la protezione contro le manipolazioni; l'elevata distanza di commutazione permette l'installazione nascosta, dietro coperture in acciaio inox e in plastica. 



www.steute.it



GIROPES
Solutions

Gs
ONE
ONE

Gs
PRO
PRO



GIROPES, dispositivi di pesatura

Giropès, situata nel nord-est della penisola iberica, nella provincia di Girona, fornisce soluzioni nel mondo della pesatura da oltre 20 anni.

Attualmente può contare su uno staff di oltre 130 persone dedicate al design, alla tecnologia, alla produzione e al marketing. E sono già presenti in oltre 50 paesi in tutto il mondo.

Il marchio **Giropès** comprende il processo di creazione, progettazione e fabbricazione di tutti gli elementi di un sistema di pesatura. Dalle celle di carico agli indicatori, passando per la struttura di pesatura stessa, come le pese a ponte, le piattaforme di pesatura, i transpallet e le altre attrezzature.

Giropès è composto da 4 marchi: Giropès, Baxtran, Giropès Solutions e Girwim.

PRODOTTI HORECA

Giropès commercializza dispositivi di pesatura per ristoranti e catering, per i loro processi di preparazione e distribuzione.

I set di piattaforme con indicatore e software li aiuteranno ad ottenere la massima efficienza e competitività in un settore altamente esigente.

Le piattaforme monocella includono un design robusto e facile da usare, con un'installazione semplice e nessuna manutenzione.

Queste piattaforme possono essere abbinate a qualsiasi indicatore della serie GI400, un indicatore multifunzione per tutti i tipi di pesatura.

GIROPÈS SOLUTIONS

Uno dei prodotti di punta della divisione Giropès Solutions è il sof-





software GiScale PRO, un software per l'ottimizzazione della produzione e del confezionamento dei prodotti.

Con il software Giscale PRO, l'utente può collegare al suo programma un numero illimitato di visori, oltre ad avere una maggiore libertà per poter personalizzare biglietti e rapporti, registrare campi specifici, realizzare un sistema di pesatura in modalità semi-automatica e, inoltre, monitorare e gestire le linee di produzione.

GARANZIA DI SUCCESSO

Queste linee di produzione sono

state installate in varie località. Una di esse si trova ad Anxoves l'Escala (Girona), dove sono state installate 20 piattaforme GRP, 20 colonne in acciaio inossidabile, 20 indicatori GI410i LCD IP65 e il software GiScale PRO. 🏠

Potete vedere più prodotti e più installazioni sul sito

www.giropes.com

GIROPES

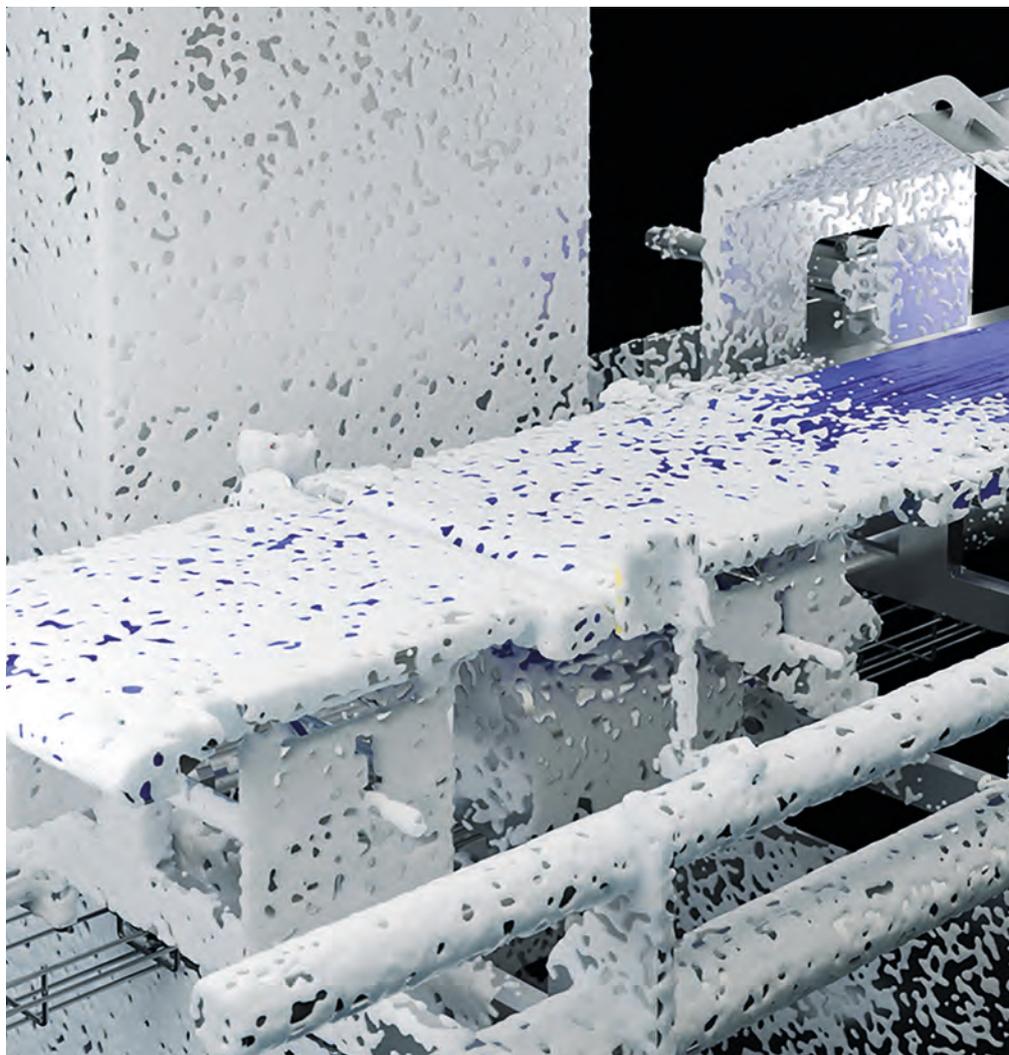
METTLER TOLEDO, nuova linea di sistemi di controllo peso

METTLER TOLEDO ha lanciato una nuova linea di sistemi di controllo peso resistenti ai lavaggi intensivi per applicazioni di pesatura di precisione in ambienti di produzione alimentare. La nuova linea di strumenti è progettata specificamente per applicazioni che prevedono procedure di pulizia rigorose con l'impiego di detergenti caustici per ridurre il rischio di contaminazione batterica, senza compromettere l'accuratezza della pesatura.

Le applicazioni ideali per i sistemi di controllo peso con design per lavaggio intensivo includono la lavorazione di carni, pesce e frutti di mare; ma anche prodotti lattiero-caseari, prodotti da forno e cibi pronti sono particolarmente adatti poiché, durante i processi di produzione alimentare, gli ingredienti dei prodotti liquidi potrebbero fuoriuscire e contaminare i nastri trasportatori o altri componenti del sistema a contatto diretto o indiretto con il prodotto.

La nuova linea di sistemi di controllo peso con design per lavaggio intensivo presenta superfici inclinate che impediscono l'accumulo di liquidi e residui, evitando il rischio di contaminazione batterica, mentre i nastri trasportatori possono essere rimossi velocemente e in tutta facilità per una pulizia efficace. Il telaio aperto con solo quattro piedini sul pavimento semplifica l'accesso a ogni punto durante le operazioni di pulizia.

I sistemi vantano un grado di protezione IP69 e, come dimostrato dai test di compatibilità dei materiali ECOLAB, resistono ai detergenti e



disinfettanti caustici più aggressivi. Ciò si applica anche ai touchscreen, che non devono essere coperti o rimossi durante le operazioni di pulizia: una caratteristica che riduce al minimo i tempi di fermo.

Pur rispettando i più elevati requisiti di igiene e sicurezza, i nuovi sistemi di controllo peso sono realizzati con la ben nota tecnologia di precisione e l'affidabile design tipici di METTLER TOLEDO. Analogamente ad altre linee METTLER TOLEDO, i sistemi di controllo peso con design per lavaggio intensivo aderiscono alle normative di pesa-

tura internazionali e alla Direttiva in materia di strumenti di misura (MID). Ciò include accertarsi che i nastri trasportatori dei sistemi di controllo peso rispettino le normative internazionali sui materiali destinati a entrare a contatto con i prodotti alimentari, tra cui il Regolamento (CE) 1935/2004 e il Regolamento (UE) 10/2011, in modo che i clienti possano rispettare gli standard FDA.

“Nel settore alimentare, non c'è nulla di più importante che proteggere i consumatori dalle contaminazioni batteriche o di altro tipo”,



La nuova linea di sistemi di controllo peso con design per lavaggio intensivo di METTLER TOLEDO riduce al minimo il rischio di contaminazione batterica nella produzione alimentare



I nuovi sistemi di controllo peso con design per lavaggio intensivo sono resistenti alle procedure di pulizia più rigorose degli ambienti di produzione alimentare e assicurano pesatura accurata e conformità alle normative igieniche

Oltre alla combinazione di pesatura affidabile e telaio resistente, il sistema C33 PlusLine garantisce un'elevata accuratezza anche in ambienti difficili. Il design igienico semplifica le operazioni di pulizia e manutenzione: i nastri trasportatori possono essere smontati e riasssemblati senza difficoltà, mentre i nastri elastici autoregolanti non devono essere tensionati una volta rimontati. Se necessario, il lavaggio con i componenti installati è consentito per la maggior parte delle configurazioni, ma la possibilità di rovesciare i nastri permette di accedere anche alle aree più difficili per le routine di pulizia.

C33 PlusLine presenta un monitor touchscreen da 12" posizionato nella parte frontale del sistema per garantire la sicurezza degli operatori: dotato anch'esso di grado di protezione IP69, non deve essere coperto o rimosso durante la pulizia. Il sistema fornisce dati e statistiche essenziali in tempo reale. L'interfaccia utente è disponibile in oltre 30 lingue e offre opzioni aggiuntive per accessibilità e semplicità d'uso.

C35 AdvancedLine: sistema di controllo peso ad elevata accuratezza e

versatilità adatto al lavaggio intensivo

Progettato per gli ambienti difficili, il sistema C35 offre risultati di pesatura accurati grazie a una piattaforma resistente al lavaggio intensivo con getti ad alta pressione e ai detergenti caustici più aggressivi. Il telaio realizzato in base ai principi del design igienico semplifica l'accesso a ogni punto durante le operazioni di pulizia, mentre le superfici inclinate impediscono l'accumulo di liquidi. Il sistema supporta velocità fino a 250 confezioni al minuto e un intervallo di pesatura da 25 g a 7 kg.

Con il modello C35, i tempi di fermo dovuti alla manutenzione sono del tutto ridotti grazie alla semplicità di smontaggio dei componenti: rimuovere completamente l'unità di azionamento richiede meno di un minuto e nessuno strumento. Il monitor touchscreen da 15" può essere lavato insieme al resto del sistema e il software di pesatura supporta i requisiti IoT/Industria 4.0 con interfacce aperte come OPC UA, PackML e Fieldbus. 

Per maggiori informazioni:
www.mt.com/cw-washdown

ha dichiarato Jürgen Kress, Direttore generale di Mettler-Toledo Garvens. "I sistemi di produzione devono poter resistere alle rigorose routine di pulizia richieste per mantenere un livello adeguato di igiene ambientale senza però sacrificare l'accuratezza."

La linea di sistemi di controllo peso con design per lavaggio intensivo comprende i seguenti due nuovi prodotti:

C33 PlusLine: sistema di controllo peso ad elevate prestazioni adatto al lavaggio intensivo



Affidabilità assoluta

M.G.M. Motori Elettrici è specializzata nella produzione di motori elettrici autofrenanti ed è una delle aziende leader nel mondo in questo settore

Mr.G.M. Motori Elettrici SpA è stata fondata nel 1950 come produttore di motori elettrici autofrenanti ed oggi è un'azienda leader mondiale nella produzione di questa linea di prodotti. M.G.M. conta tre stabilimenti produttivi in Italia, uno in Canada e negli USA, uno in India e uno in Turchia. M.G.M. è un'organizzazione mondiale con strutture per l'assistenza e la vendita presenti in oltre 70 paesi.

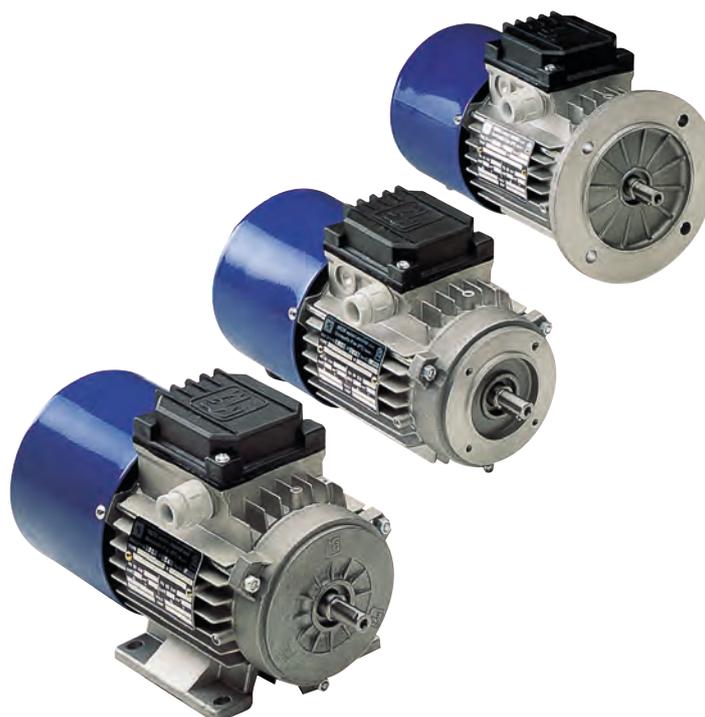
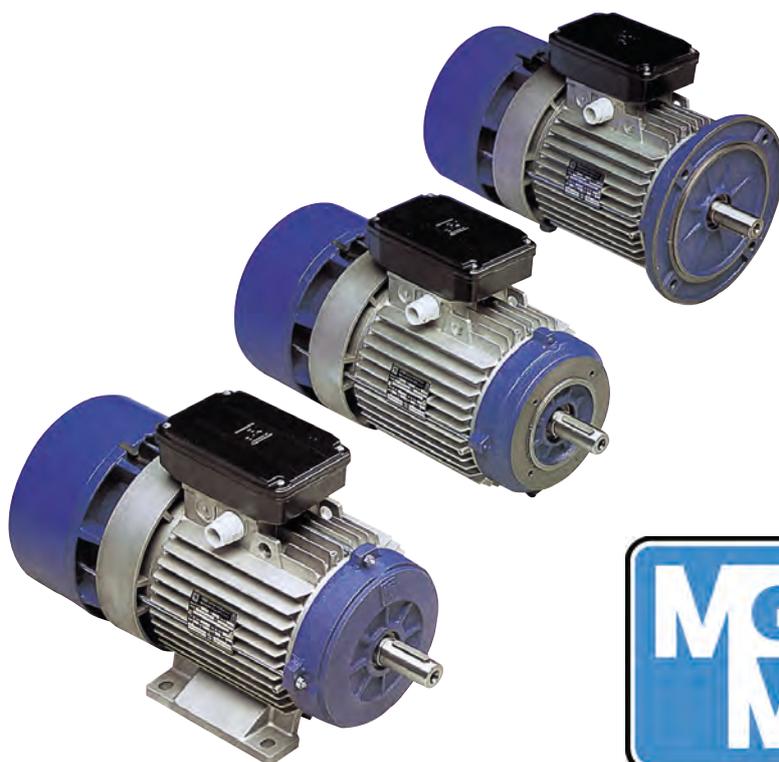
I motori autofrenanti di MGM vengono progettati e assemblati come parte integrante del motore autofrenante e non semplice accoppiamento di un motore con un freno. Ingegneria e assemblaggio perfetti combinati a un motore forte e sicuro rendono questi motori assolutamente affidabili.

I motori autofrenanti di MGM sono asincroni trifase e interamente chiusi e raffreddati a ventola. Frenano in caso di mancanza di energia. La gamma produttiva include grandezze da 56 a 315 mm con potenza da 0.03 fino a 130.0 kW.

Le serie di motori autofrenanti MGM sono: BA (altezza d'asse compresa tra 71 e 315 mm), BM (altezza d'asse da 56 a 132 mm) e BAH.

La serie BA è costituita da motori asincroni trifase autofrenanti, alimentazione freno AC trifase, e su richiesta può essere fornita DC con raddrizzatore.

La serie BM comprende motori asincroni trifase autofrenanti, alimentazione freno DC con raddrizzatore. La serie BAH comprende motori asincroni trifase autofre-





nanti con motore completamente chiuso e raffreddato a ventola (TEFC). La serie BAH comprende altezze d'asse da 180 a 315 IEC. I motori sono progettati per resistere a situazioni di surriscaldamento e sovraccarico per garantire la migliore affidabilità anche in condizioni operative gravose. Le prin-

cipali caratteristiche dei motori autofrenanti M.G.M. sono:

- Motori asincroni trifase autofrenanti TEFC
- Freno AC (senza raddrizzatore) oppure DC su richiesta
- Disco del freno maggiorato per una maggiore coppia frenante, vita più lunga e bassa manutenzione

- Regolazioni facili della coppia frenante (standard)
- Estrema rapidità di intervento del freno
- Frequenti applicazioni START/STOP
- Sblocco manuale del freno
- Foro esagonale non NDE per la rotazione manuale dell'albero (posizione dell'albero da impostare) • Motori a velocità singola o doppia
- Tutti i motori sono progettati per essere alimentati da inverter.

Le principali applicazioni dei motori autofrenanti M.G.M. si possono trovare nei seguenti campi: macchinari per il confezionamento, macchinari per mattoni e ceramica, trasportatori, macchine utensili, tavola indicatrice, gru, piattaforme sollevamento merci o persone, porte automatiche, macchinari per il tessile, macchinari per il processo alimentare, ogni applicazione che richieda start/stop veloce. 🏢

Per maggiori informazioni:
www.mgmrestop.com



LA QUALITÀ MGM GUARDA IL MONDO NEGLI OCCHI



Rendiamo il vostro lavoro piu' leggero, usando solo aria compressa!

Immaginate un prodotto silenzioso, che vi permetta di non fare fatica nel vostro lavoro. Immaginate un sistema innovativo e studiato su misura per le vostre esigenze, che vi permetta di aumentare la produttività della vostra postazione lavorativa. Immaginate una soluzione semplice ed efficace ai problemi di movimentazione manuale dei carichi, che vi permetta di lavorare in completo comfort, ergonomia e sicurezza.

Il Manipolatore pneumatico industriale Atis è tutto questo: un sollevatore di carichi ad altissime prestazioni, un prodotto che nasce dall'esperienza di oltre quarant'anni nel settore della manipolazione industriale e che l'Azienda ATIS S.r.l, fondata nel 2006, continua a sviluppare e migliorare. Alimentato esclusivamente ad aria compressa, il manipolatore non inquina durante il suo funzionamento e il suo impatto ambientale è minimo anche durante le fasi di produzione. Per la sua costruzione e l'imballaggio, infatti, ATIS utilizza materiali ferrosi e plastici riciclabili e l'avanguardistico stabilimento produttivo a Mezzolombardo, costruito nel 2019, copre il proprio fabbisogno energetico completamente con energie green.



Metteteci alla prova con il vostro progetto, siamo pronti ad offrirvi la nostra migliore soluzione

Innovativi e personalizzati, sicuri ed ergonomici per l'operatore: i manipolatori Atis offrono al settore alimentare prestazioni d'alta gamma e un aumento della produttività.

Ogni manipolatore è unico e rappresenta il frutto di un'intensa collaborazione tra i professionisti di Atis e l'Azienda cliente, una collaborazione che porta a soluzioni personalizzate che massimizzano

le risorse degli ambienti lavorativi e rispettano i cicli produttivi. ATIS ha negli anni sviluppato diversi sistemi per il settore alimentare, spaziando da manipolatori per linee produttive di imbottigliamento a sistemi di movimentazione di imballaggi ed etichette alimentari, fino a prodotti come forme di formaggio, merendine, sacchi di caffè e farina. Ma qualsiasi sia il vostro prodotto, siamo in grado di realiz-



zare un manipolatore con sistema di presa specifico per la sua movimentazione.

Ecco allora che movimentare scatole, cassette o sacchi diventa un gioco da ragazzi con appositi sistemi di presa a pinza pneumatica o a ventosa. Gli attenti studi di fattibilità e continua innovazione sono la garanzia del rispetto dei più alti standard qualitativi, obiettivo principe della cultura aziendale di Atis. Prendiamo l'esempio della lavorazione del formaggio Grana Padana, immerso nelle vasche di salamoia: la soluzione Atis è un sistema di presa completamente in acciaio inox, resistente alla corrosione e adeguato alla pulizia richiesta da questo specifico ambiente di lavorazione.

I manipolatori Atis sono realizzati in conformità ai requisiti di sicurezza previsti dalla Normativa Europea 2006/42/CE "Direttiva Macchine", con riferimento alle norme UNI EN 12100 e UNI EN 14238. Servendosi delle apposite maniglie e comandi, l'operatore può manovrare senza fatica il carico, man-

tenendo una posizione naturale e la componentistica installata è di altissima qualità per garantire efficienza, durata nel tempo e bassi costi di manutenzione con un risultato di alta affidabilità.

Un connubio di efficienza e sicurezza, frutto di costante ricerca e innovazione per offrire infinite soluzioni a infinite situazioni.

Lo facciamo cogliendo in ogni sfida un'opportunità di crescita e miglioramento. Anche nell'attuale situazione di allerta sanitaria senza precedenti, Atis ha deciso di dare il proprio contributo: mettiamo a disposizione il nostro know-how per affiancarvi professionalmente nella ricerca della giusta riorganizzazione della movimentazione dei vostri carichi. Laddove questa attività veniva svolta da due persone, con i manipolatori Atis può avvenire in totale sicurezza, garantendo il distanziamento sociale necessario tra gli operatori per ridurre il rischio di contagio da Covid-19. 🏠

www.atismanipolatori.com

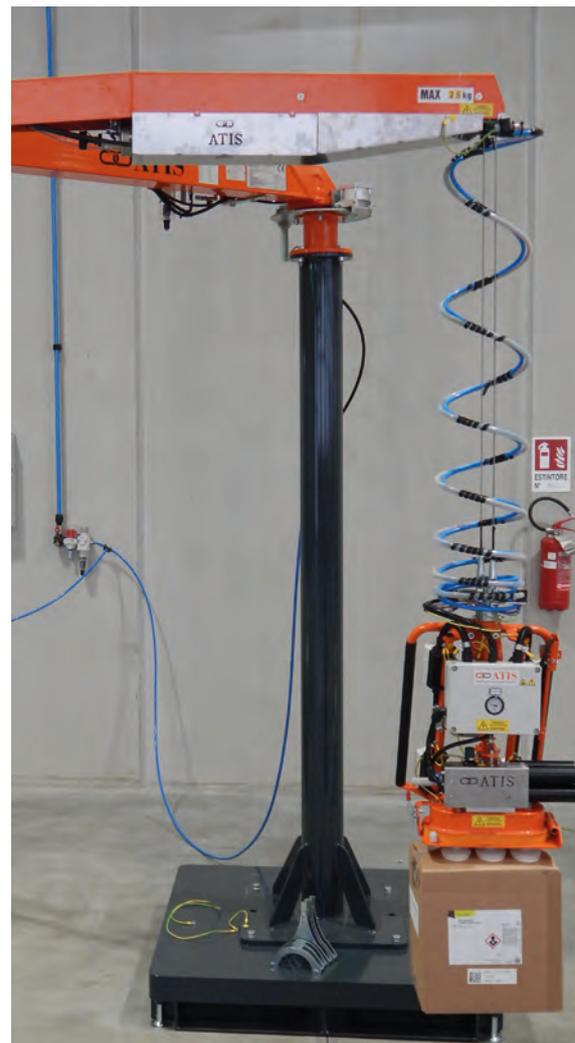
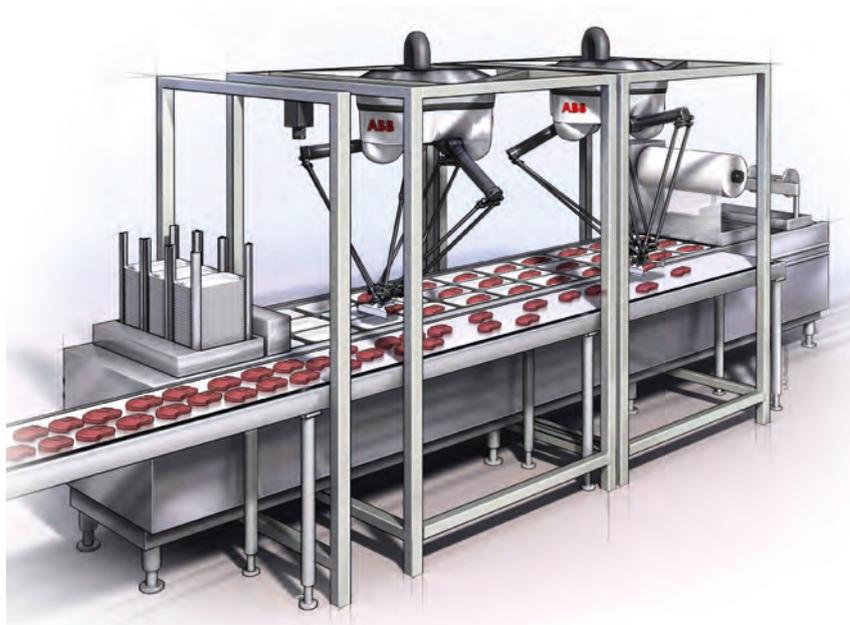


ABB unico interlocutore sul packaging (e la logistica)

Quando si approccia l'industria del packaging, è bene partire da una considerazione: metà del fatturato mondiale di questo settore è appannaggio dell'industria italiana e tedesca: queste si dividono questa quota in parti simili. Questo significa che ogni quattro macchine per packaging vendute a livello mondiale una è costruita in Italia. E quasi sicuramente nel distretto emiliano-romagnolo che è l'area di riferimento nazionale per questo settore. In termini di fatturato, i dati di UCIMA (l'associazione di categoria che riunisce le imprese del settore) indicano che nel 2019 in Italia si sono prodotte macchine per un controvalore attorno agli otto miliardi di euro con un trend in crescita rispetto al 2018 di quasi il 2%. Un risultato positivo che si aggiunge a un trend di diversi anni in cui la produzione italiana aveva fatto registrare incrementi fra il 7 e l'8 per cento. Per il 2020, sempre secondo le previsioni di UCIMA, dovremmo vivere una fase di consolidamento dei numeri del 2019.

L'utilizzo del robot nelle linee di packaging

Nell'industria del packaging il ricorso a sistemi di automazione e di robotizzazione è sempre più frequente nei diversi passaggi della filiera produttiva. Le aree di applicazione in cui ABB propone i suoi prodotti sono molteplici e riguardano più segmenti all'interno del ciclo produttivo. La prima area in cui può esserci l'utilizzo di una macchina ABB è il confezionamento primario che, per intenderci meglio, corrisponde all'operazione di presa di un prodotto non ancora confezionato per dargli una "prima casa" in cui



stare. Questa può concretizzarsi in oggetti differenti a seconda del tipo di prodotto utilizzato: ad esempio un astuccio, un termoformato, un flow pack. I robot però sono presenti anche nell'imballaggio secondario, cioè nel posizionare un prodotto confezionato in una scatola da spedizione. Infine c'è una terza area in cui ABB mette a disposizione le proprie conoscenze: quella in cui la scatola di spedizione può essere manipolata e posizionata su un pallet. La grande versatilità dei robot però li rende utilizzabili anche in altre applicazioni accessorie, ma non per questo meno importanti. Come nel caso della depallettizzazione o direttamente lungo il processo produttivo. Applicazioni già realizzate da ABB sono ad esempio Ad esempio si può ricorrere a un robot ABB per il taglio della cagliata, o per porzionare le merendine, o ancora per realizzare l'incisione del pane. Tutto questo si traduce in una cre-

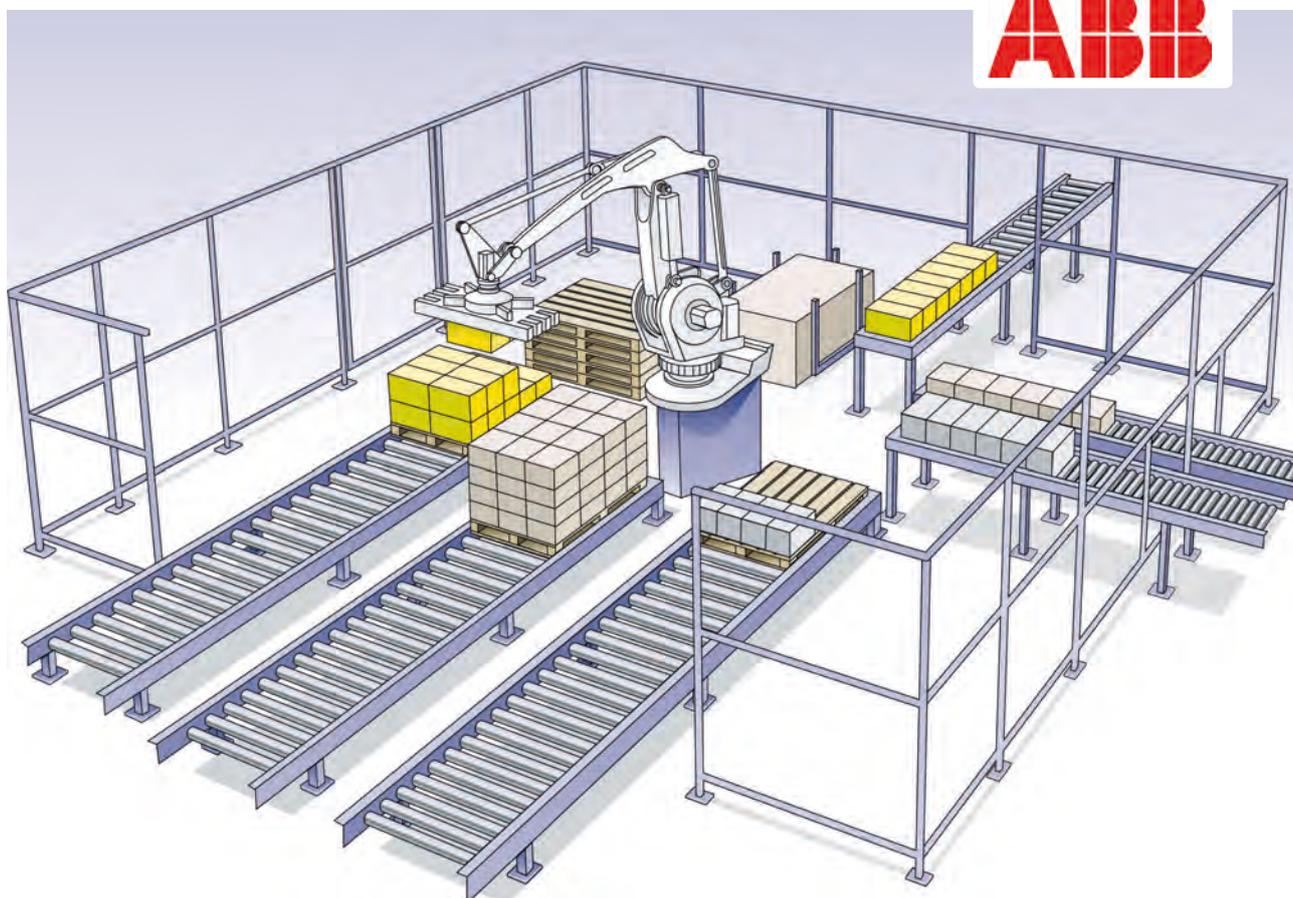
scente attenzione da parte dell'industria alle soluzioni robotizzate.

La robotica ABB sposa la logistica

Anche nel mondo della robotica si afferma la tendenza a ricomporre le filiere, cercando di accorpate il più possibile le logiche e le responsabilità. Questo per avere un numero di interlocutori minore e in grado di intervenire lungo tutto il processo automatizzato, rendendo sicuramente il tutto più omogeneo e facile da gestire. In questa logica si è inserita la decisione di ABB di acquisire un player importante nel campo della logistica, scelta strategica che le consente di avere una posizione unica nel settore, anche in considerazione del fatto che sempre più spesso le aziende si rivolgono verso soluzioni di automazione robotica, per incrementare l'efficienza e la flessibilità dei loro magazzini e centri di distribuzione. Grazie all'esperienza acquisita a livello globale

in settori che spaziano dall'E-commerce al retail, dalla GDO alle poste, ABB è in grado di supportare utilizzatori finali e integratori, fornendo soluzioni modulari e quindi scalabili che risultano oltretutto essere più flessibili e semplici da gestire, con tempi di installazione ridotti e con la possibilità di modificarne la destinazione di uso a seconda delle necessità. Al mercato questa scelta porta indubbi benefici sotto gli aspetti della razionalità: con questa nuova opportunità offerta, integratori e utilizzatori possono ora contare su un unico partner per tutti gli addendi che compongono la catena del packaging, anche dopo il packaging inteso in senso stretto, fino ad arrivare alla preparazione dell'ordine da inviare al cliente finale. Con tutti i vantaggi diretti e indiretti che ne conseguono in materia di rapidità, efficienza e flessibilità. 🏠

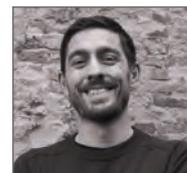
new.abb.com





Plastica non e' sinonimo di inquinamento

Ne parliamo con Renato Zelcher, CEO di Crocco spa e presidente dello European Plastics Converters



*a cura di
Gabriele De Luca*



Renato Zelcher
CEO di Crocco spa

Il periodo di lockdown che ha accompagnato l'emergenza sanitaria legata alla diffusione del virus COVID-19 ha prodotto in poche settimane cambiamenti profondi nelle abitudini di consumo e di conseguenza nel mercato mondiale. Tra aspetti contraddittori e fenomeni ambigui, su una cosa tutti gli analisti sono concordi: il lockdown ha prodotto una crescita vertiginosa del delivery, a cui si è accompagnata un'analogha crescita nel settore del packaging legato all'industria alimentare.

Questa crescita ha imposto nuove sfide alle aziende di questo settore. Ne abbiamo parlato con Renato Zelcher, CEO di Crocco Spa, una delle aziende leader a livello mondiale nel settore dell'imballaggio flessibile, nonché presidente dello European Plastic Converters (EuPC), federazione europea delle aziende trasformatrici.

La prima sfida imposta dal lockdown a un'azienda come Crocco Spa, ci spiega Zelcher, è stata di carattere tecnico: il 45% dell'attività dell'azienda si rivolge all'estero e le prime difficoltà sono state legate ai trasporti, resi difficili dalla chiusura delle frontiere. In seconda battuta ci sono state le esigenze legate alla necessità di garantire la sicurezza dei lavoratori. Ancor prima delle misure imposte dal Governo, Crocco Spa ha dotato i propri lavoratori di mascherine e i pro-

pri impianti di termoscanner, riducendo al minimo il lavoro in presenza a favore dello smartworking.

Al di là delle esigenze tecnico-pratiche, tuttavia, il lockdown ha rapidamente modificato le richieste del mercato per quanto riguarda il packaging: se rispetto al settore dell'automazione e delle costruzioni c'è stato un crollo verticale, dopo un lungo periodo di demonizzazione della plastica e degli imballaggi e di insistenza sulla necessità di privilegiare i prodotti sfusi, Zelcher ci spiega che si è verificata un'inversione



di tendenza: le nuove esigenze igienico-sanitarie hanno imposto un ritorno ai cibi confezionati. Questa tendenza è senza dubbio destinata a continuare. D'altronde, continua l'imprenditore vicentino, demonizzare tout court un prodotto è sempre un atteggiamento riduttivo e semplificante, se non del tutto fuorviante. Zelcher lo spiega con un esempio: le mascherine chirurgiche che tutti abbiamo imparato a utilizzare sono di plastica monouso.

Già adesso si cominciano a notare forti tracce di inquinamento legato a questi prodotti, ma la soluzione non sta certo nella proibizione del loro utilizzo, quanto piuttosto nell'adozione di un'ottica complessa che tenga conto anche, ad esempio, dell'educazione del consumatore, del processo di smaltimento. Anche l'industria della plastica, naturalmente, deve fare la sua parte, e lo sta facendo, continua Zelcher, investendo in ricerca, tecnologia, in prodotti sostenibili, biodegradabili, compostabili. Non esistono però soluzioni semplici e onnicomprensive.

Pensare che si possa risolvere il problema proibendo la plastica o tassandone l'utilizzo non ha senso. Serve piuttosto un approccio a trecentosessantasei gradi, come quello adottato ad esempio dalla Circular Plastic Alliance, a cui partecipano tutti gli stakeholder del settore a livello europeo, dalle aziende trasformatrici di plastiche ai consumatori.





È un luogo in cui definire obiettivi, elaborare progetti. Questo manca in Italia: una seria informazione sul settore dal punto di vista tecnico-scientifico, e soprattutto una reale interlocuzione con le aziende da parte dei governi.

Packaging ed ecologia, plastica ed ecologia, dunque, non devono necessariamente essere nemici. Occorre senza dubbio evitare imballi sovradimensionati, ma occorre anche lavorare sull'educazione delle persone, migliorare gli impianti che consentono di raccogliere e selezionare gli scarti delle materie plastiche, in modo che a sua volta il processo di riutilizzo diventi più semplice ed economico.

Le materie plastiche sono riciclabili, ma affinché il processo di riutilizzo sia economicamente sostenibile occorre che, a monte, venga migliorato il processo di selezione e raccolta degli scarti. Piuttosto che proibire, occorrerebbe investire in questa direzione. È proprio ciò che sta facendo l'azienda diretta da Zelcher con il progetto Greenside. L'iniziativa nasce dall'esigenza di mettere i clienti di Crocco Spa in condizione di fare valutazioni scientifiche a proposito dei loro

imballi. Molte aziende si fregiano dell'aggettivo green, ma spesso manca una riflessione scientifica su cosa questa etichetta significhi.

Il progetto Greenside si ripropone di analizzare il ciclo di vita dei prodotti dell'azienda, valutandone le emissioni di CO2 e l'impatto ecologico, operando scelte strategiche su basi scientifiche e non sulla base dei trend del momento. Per far ciò è stato creato un team guidato da un ingegnere chimico che svolge il ruolo di sustainability manager.

Un'attenzione all'ecologia di questo tipo ha senza dubbio un costo, ma l'equazione ecologia-maggiori costi non è necessariamente corretta. Anche stavolta, spiega Zelcher, non si può generalizzare.

Nell'ambito dell'utilizzo di materie plastiche non necessariamente si va a impattare in costi più elevati mantenendo alti standard dal punto di vista dell'impegno nella tutela dell'ambiente. Una cosa invece è certa: una generalizzata tassa sulla plastica innalzerebbe i costi, che ricadrebbero senza dubbio sui consumatori finali.





OROGRAF s.r.l.
ETICHETTE AUTOADESIVE

Etichette Autoadesive e Sleeves

Realizzati con stampa **TIPOGRAFICA, SERIGRAFICA, FLESSOGRAFICA, OFFSET** ed **A CALDO**. Su ogni tipologia di carta adesiva e film sintetico, per ogni esigenza di personalizzazione.



OROGRAF Srl

Viale Industria, 78 - 27025 Gambolò (PV)

Tel. 0381 939939

info@orograf.it

www.orograf.it



Orograf srl

OROGRAF: etichette autoadesive e sleeve personalizzate

Da oltre trent'anni l'impegno costante di Orograf ha permesso all'azienda di introdurre nuovi processi produttivi, operativi, gestionali e organizzativi per il proprio sistema qualità, rendendola un marchio di riferimento nel settore delle etichette adesive. Orograf ha ottenuto la certificazione ISO 9002, continuando a mantenere una grande versatilità in tutte le fasi di lavorazione, dalla fase di progettazione grafica dell'etichetta alla produzione interna.

Questo rappresenta un vantaggio estremamente competitivo per i propri clienti, che vedono nella gestione completa del processo la migliore garanzia della più alta qualità. Orograf è un partner completo, dotato della competenza necessaria per soddisfare ogni esigenza di mercato.

L'innovazione e la ricerca sono da sempre le sue priorità, che permettono di creare prodotti che offrono molto di più delle tradizionali soluzioni di etichette adesive.

ETICHETTE ANTICONTRAFFAZIONE E ANTITACCHEGGIO:

- Etichette in materiali ultradistruttibili.
- Etichette su pellicola olografica disponibili in vari colori e con inchiostro in rilievo.







- Etichette VOID: se rimosse, rilasciano del colore sulla superficie del prodotto.
- Ologrammi di sicurezza bidimensionali e tridimensionali.

TWIN LABEL:

- È un'etichetta che si apre, composta da due etichette una sopra l'altra, in cui si possono stampare 4/5 colori per lato.

ETICHETTE PROMOZIONALI:

- Etichette in tessuto.
- Etichette adesive gratta e annusa, contenenti microcapsule profumate che si attivano se sottoposte a sfregamento.
- Etichette adesive gommate in schiuma fino a 2 mm di spessore.

ETICHETTE IN 100% FILM SINTETICI:

Decorazioni in PP/PE, scritte ad alta risoluzione e grafica no-limits. I sistemi di stampa tipografica, serigrafica, offset e a caldo impiegati da Orograf, permettono di stampare su qualsiasi tipo di materiale adesivo come film rigati,

goffrati, metallici e sintetici. Il punto di forza dell'azienda è la capacità di combinare diversi sistemi di stampa su un'unica linea di produzione (stampa tipografica ad alta risoluzione, offset, stampa flessografica ad alta definizione, serigrafia e stampa a caldo con goffratura), senza porre limiti alla creatività del cliente.

Un'etichetta di qualità non parla solo di un prodotto, ma contribuisce anche all'immagine aziendale. Orograf dispone di macchine rotative che stampano fino a sei colori contemporaneamente, utilizzano vernici UV su qualsiasi tipo di carta o film sintetico, e hanno delle velocità di stampa estremamente elevate. Questo permette di offrire un eccellente rapporto qualità-prezzo.

Sleeve termoretraibili

Dopo una lunga fase di preparazione, Orograf ha di recente aggiunto una macchina per la stampa di sleeve termoretraibili. Gli sleeve (realizzati in PET, PVC o PLA) possono essere stampati in più colori e persino in colori metallizzati, così da garantire look e design nuovi a tutti i prodotti dei clienti.

L'innovazione più importante riguarda la possibilità di predisporre ogni sleeve con un sistema "tear off", di facile apertura dopo l'acquisto. 🏠

www.orograf.it



Ottimizzazione della sicurezza e dell'integrità dei prodotti con Essential Food Packaging

Ora che la salute e l'igiene sono diventate priorità ancora più importanti di fronte alle attuali sfide globali, Sealed Air, spiega il ruolo degli imballaggi nella protezione degli alimenti



Negli ultimi due anni i rivenditori hanno lavorato duramente per rispondere in modo proattivo al dibattito sull'uso di tutti i tipi di imballaggi in plastica. L'opinione pubblica richiede un consumo "senza imballaggi". In tempi di domanda e offerta imprevedibili abbinati a una maggiore necessità di protezione alimentare, sia i retailer sia i consumatori sono tornati sui loro passi e hanno riconosciuto i vantaggi significativi che l'imballaggio apporta, in particolare se si tratta di alimenti.

Fortunatamente, esistono soluzioni di imballaggio che non solo soddisfano l'attuale richiesta di protezione e igiene per questi prodotti, ma rispondono anche alla domanda di





sostenibilità, in termini di riduzione sia dei rifiuti alimentari sia di quelli di imballaggio. Sealed Air ha effettuato una serie di comunicazioni relativamente a Essential Food Packaging (EFP) <https://sealedair.com/food-packaging/lets-be-clear-about-single-use-plastics> per definirlo più specificamente, in modo da distinguerlo da alcune materie plastiche monouso che hanno fatto maggiormente notizia.

Gli imballaggi alimentari a marchio CRYOVAC®, che hanno stabilito il punto di riferimento globale per l'EFP, sono la soluzione ideale per soddisfare le esigenze principali di retailer e consumatori, proteggendo gli alimenti e prolungandone la durata di conservazione. Ad esempio, è stato provato che il confezionamento sottovuoto skin CRYOVAC® Darfresh® prolunga la durata di conservazione del pollame di quasi 4 volte (da 5-6 giorni a 20 giorni) rispetto alla soluzione avvolta in PVC, contribuendo a ridurre significativamente gli sprechi alimentari. Esattamente come il confezio-

namento sottovuoto CRYOVAC® Darfresh®, il film CRYOVAC® BDF® e i sacchi CRYOVAC® OptiDure™, si adattano perfettamente agli attuali requisiti omni-canale, secondo cui gli imballaggi devono essere idonei tanto ai negozi fisici, quanto all'e-commerce e alla distribuzione a lunga distanza.

I prodotti sono in confezioni ermetiche evitando perdite e rischi di contaminazione esterna.

In tutti i casi, gli imballaggi alimentari a marchio CRYOVAC® non solo forniscono una robusta barriera all'ossigeno e alla crescita microbologica, ma riducono anche significativamente l'uso della plastica rispetto a molte altre soluzioni di imballaggio in plastica, massimizzando l'efficienza degli imballaggi e la sostenibilità degli alimenti nella catena di approvvigionamento.

Nel clima attuale, la capacità di CRYOVAC® di proteggere contro il deterioramento microbiologico è ancora più importante, mantenendo il cibo al sicuro da microrganismi, come batteri, lieviti, muffe e

virus. È quindi evidente che l'intera catena di approvvigionamento dell'industria alimentare ha il dovere di valutare attentamente ciò che è meglio per la protezione, l'igiene e la sostenibilità degli alimenti in questi tempi difficili.

Nella discussione sull'uso delle materie plastiche e sulla sua riduzione, l'aspetto della sicurezza alimentare non viene spesso visto come la massima priorità. In modo analogo, nonostante le migliori intenzioni di tutte le parti in gioco, le alternative di imballaggio non si rivelano esattamente sostenibili, tenendo conto dell'intera catena di approvvigionamento. Tuttavia, è emersa una più chiara comprensione del ruolo degli imballaggi alimentari e ciò costituirà un reale beneficio per tutti noi. Tornando a ragionare sulle cose fondamentali, l'imballaggio alimentare essenziale esiste per proteggere i prodotti che acquistiamo nel modo più sostenibile possibile, ed è proprio qui che l'imballaggio, come quello CRYOVAC® ha un importante ruolo da svolgere. 

L'attenzione all'innovazione ed all'affidabilità caratterizza le soluzioni di automazione del fine linea



La Geo Project Industries (GPI GROUP), grazie alla continua volontà di ricerca, appoggiata ad un consolidato Know-how tecnologico, progetta e realizza impianti completi, che hanno trovato il miglior riscontro nella soddisfazione dei propri Clienti nel mondo.

La complessità delle problematiche affrontate e risolte, costituisce il "banco di prova" su cui sono basate le competenze degli organici che operano a vari livelli all'interno dell'Azienda.

Attualmente la progettazione, coadiuvata dai software di ultima generazione, consente di poter gestire le simulazioni più realistiche, permettendo così al Cliente di poter valutare tutti gli aspetti dimensionali e funzionali della proposta. L'obiettivo primario è rimasto, fin dalla fondazione, la coltivazione di competenze fortemente specializzate che potessero incontrare e soddisfare le specifiche esigenze del Cliente.



Un punto di forza risiede nella personalizzazione delle soluzioni, accompagnata da una particolare attenzione nelle fasi di collaudo e da un sollecito servizio di post-vendita.

La gamma di prodotti comprende Depalettizzatori, Formatori di Cartoni, Incartonatrici, Astucciatrici, Isole di carico, Chiudi cartoni, Palettizzatori tradizionali e robotizzati, oltre ai raccordi all'interno delle linee integrate.

L'evoluzione degli imballi necessita di un continuo studio per poter manipolare in maniera sicura le più svariate tipologie di packaging, in questo senso l'incartonamento e la palettizzazione di scatole innovative (astucci particolari, fondo/co-perchio, wrap-around) costituisce la specialità del Gruppo GPI.

La pluriennale esperienza dei progettisti, unita al know-how acquisito nell'affrontare le più svariate problematiche di imballo, hanno permesso alla GPI di potersi proporre con macchine originali e decisamente performanti.

In particolare, la manipolazione di confezioni rigide e flessibili, grazie ad apporti tecnologici evoluti ha permesso la realizzazione di incartonatrici robotizzate come il monoblocco MIRP-V che uniscono la cura della presa del prodotto ad una elevata velocità esecutiva.

Vi invitiamo a restare in contatto e a conoscerci attraverso il nostro sito web www.gpindustries.eu o all'indirizzo mail backoffice@gpindustries.eu o al numero **+39 049 9475211**. 

Food Industry Monitor:

una fotografia del settore food tra impatto della pandemia e ripresa

a cura di
Chiara Natalucci



Giunto quest'anno alla sua sesta edizione, il Food Industry Monitor, è l'osservatorio di riferimento sul settore food, realizzato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo in collaborazione con Ceresio Investors. Analizza le performance delle aziende italiane del comparto, l'evoluzione dei modelli di business e le tendenze di mercato nazionali e internazionali.

L'edizione 2020, che si è svolta il 26 giugno, offre un'analisi del settore che prende le mosse che vede nell'emergenza legata al coronavirus uno spartiacque. L'analisi della performance registrata dal settore nel 2019, evidenzia infatti un tasso di crescita pari al 3,1%. Un ottimo dato, soprattutto se rapportato alla crescita del PIL italiano, che si è fermata allo 0,3%. Più specificamente, i settori che hanno evidenziato una crescita maggiore dei ricavi sono stati farine, caffè, food equipment, acqua, packaging e latte. Pole position per i distillati, che fanno registrare una crescita maggiore

del 13%. Sotto la media invece la crescita dei comparti dell'olio, salumi, farine e latte.

Passando all'analisi del 2020, è chiaro che il settore risentirà dell'impatto dell'emergenza sanitaria, registrando un calo nella crescita del 5% circa. Tuttavia, se rapportato, anche stavolta, alle previsioni relative al PIL, che si prevede in calo del 9,5%, il dato risulta molto contenuto.

Ma le notizie migliori arrivano dalle previsioni relative alla ripresa, visibile già nel 2021, anno per il quale si prevede una crescita del 7,7% per il comparto. Anche le esportazioni cresceranno, e nel settore food si prevede un tasso di crescita dell'11 % nel biennio 2020-2021. Per quanto riguarda i settori del vino, del packaging, della birra e dei salumi i valori saranno vicini alla media del settore, mentre si prevede una crescita particolare per quanto riguarda distillati, farine, food equipment, dolci, acqua, caffè e latte. 🏠



L'Osservatorio nazionale dell'Università di Pollenzo svela i fattori chiave per la ripresa del settore food nel post-coronavirus: salute, ambiente e innovazione

Il 26 giugno 2020 si è svolto all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con Ceresio Investors la sesta edizione del Food Industry Monitor, dedicata al rapporto tra cibo, salute e innovazione.

L'analisi dell'osservatorio ha evidenziato come anche il settore food, uno dei comparti industriali più forti del nostro Paese, sia stato colpito, come ogni comparto, dall'emergenza coronavirus.

Tuttavia ha mostrato anche come questo settore possa intraprendere una ripresa rapida ed efficace, a patto di tenere in considerazione alcune tendenze di mercato. Dall'analisi di oltre 900 media specializzati nel periodo 2015-2019 emerge una prevalenza di temi quali quello degli alimenti salutari, della sicurezza alimentare e dei processi di trasformazione del cibo sui media internazionali.

Per quanto riguarda invece i media italiani, l'attenzione è concentrata sulle caratteristiche nutrizionali



dei prodotti e sul tema della tradizione. I dati in questione, spiega Carmine Garzia, relatore della ricerca e docente di Management all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, «si riferiscono ai media prima dell'emergenza Coronavirus, ma ci aspettiamo che le tendenze emerse abbiano un ulteriore rafforzamento dopo la pandemia». Anche l'analisi dei modelli di business evidenzia che l'offerta è costituita per il 40% da alimenti salutari, cioè fatti con materie prime di origine biologica, oppure ottenuti con processi di trasformazione poco invasivi, senza additivi e conservanti artificiali. Tuttavia, solo il 7% delle aziende enfatizza nella propria comunicazione il tema della salute, mentre sottolineare questo tema risulta senza dubbio la scelta vincente, come è dimostrato dal fatto che le aziende che lo hanno fatto hanno avuto tassi di crescita e redditività commerciale più alti delle altre: «L'incremento di ROIC è del 25% superiore rispetto alle aziende che non fanno questo tipo di comunicazione», precisa Alessandro Santini, Head of Corporate Advisory di Ceresio Investors.

Il tema della salute, non è tuttavia l'unico a produrre questo effetto: «Ugualmente notevole il tema della sostenibilità ambientale, utilizzato dal 50% del campione. Ad esempio, oltre il 68% delle aziende utilizza packaging a basso impatto ambientale. Centrale il tema della tradizione, utilizzato in modo intensivo dall'80% delle aziende», aggiunge Gabriele Corte, Direttore Generale di Ceresio Investors.

Rilevante anche il tema dell'innovazione: circa il 9% delle aziende ha registrato almeno un brevetto nel periodo 2010-2019. Il 62% dei brevetti riguarda innovazioni dei processi produttivi. Il 38% dei nuovi brevetti riguarda le innovazioni di prodotto. 



e salute.
competitivi
industria alimentare

- 1 Quali dei vostri prodotti ritenete potrebbero essere piu' richiesti il prossimo anno?
- 2 Quali saranno le forniture piu' importanti a livello tecnologico per il vostro stabilimento produttivo?
- 3 Ritenete che avrete bisogno di rinnovarvi in termini tecnologici nell'ambito del packaging, del processo produttivo o dell'automazione?
- 4 Siete alla ricerca di nuovi fornitori per quanto riguarda la tecnologia e/o il confezionamento?

HEALTHY FOOD



- 1 Ci aspettiamo un trend crescente dei prodotti Healthy, dove la nostra nuova gamma di gnocchi 100% vegetali (gnocchi di cavolfiore, gnocchi di spinaci, gnocchi di cavolfiore e spinaci e gnocchi di barbabietola) si posiziona perfettamente.
Le tendenze ad uno stile di vita sano sono crescenti, soprattutto all'estero, dove abbiamo riscontrato un apprezzamento notevole delle ricette a base di cavolfiore, spinaci, cavolfiore e spinaci e barbabietola. Ricordiamo che i nostri gnocchi non contengono conservanti né coloranti.
- 2 Mi aggancio alla precedente domanda per confermare che siamo leader di mercato nella produzione di gnocchi, che rappresenta il core business dell'azienda.
L'innovazione che abbiamo apportato in termini di ricette è resa possibile grazie alla nostra tecnologia brevettata che ci consente di ottenere sempre un prodotto con una consistenza al dente, anche senza l'utilizzo di patate, ne tantomeno di altri ingredienti non naturali.
- 3 Già prima dell'emergenza Covid19 abbiamo fatto la nostra scelta, quella di eliminare la plastica nei nostri prodotti. E' iniziata a maggio 2019 con la busta compostabile per la gamma BIO e oggi la decisione dell'azienda è di estenderla a tutti i prodotti in gamma e stiamo lavorando in questa direzione.
- 4 La forza della nostra azienda, capitanata dal CEO Maurizio Vezzani, è la convinzione di non essere mai fermi e di guardare sempre avanti e proprio per questo investiamo molte risorse in innovazione, intesa sotto tutti i punti di vista



Stefania Di Stasio
Amministratore Delegato

BIRIFICIO



- 1 Diciamo che la teoria della semplicità vince sempre, quindi mi sento di dire che la Top ModHell, che è una birra a bassa fermentazione, fresca, leggera e molto limpida sarà anche la più venduta.
- 2 Con tutto quello che stiamo passando quest'anno, le tecnologie che cercheremo saranno più mirate ad aumentare la qualità produttiva e non la quantità. Se ci pensiamo bene calano i consumi quindi aumenterà per forza la qualità.
- 3 Sicuramente i rinnovamenti vanno sempre portati avanti quindi mi sento di dire che aumenteranno vistosamente le richieste di nuovi packaging. L'automazione è un gatto che si morde la coda nel senso che è comodissimo poiché ti fa risparmiare molta manodopera ma allo stesso tempo è molto costoso, quindi aumenterà solo su aziende molto strutturate.
- 4 Certamente sì, però solo se saranno fornitori innovativi poiché questo settore è già molto concorrenziale.



Fabio Simoni
Socio Fondatore

PRODOTTI DA FORNO



- 1 Oltre ai prodotti già molto apprezzati per la loro bontà, riteniamo che il consumatore di oggi richieda anche un servizio, un'esperienza di consumo. In tal senso abbiamo appena lanciato le fette biscottate Monviso con un nuovo packaging: un astuccio in cartoncino con all'interno le monoporzioni salvafreschezza. Questo consente di mantenere le fette biscottate sempre fresche e fragranti adatte anche ad un consumo fuori casa.
- 2 Con l'obiettivo di raggiungere una completa automazione e di sviluppare una linea di prodotti in astuccio e in diverse grammature, recentemente abbiamo ampliato il nostro impianto di produzione delle fette biscottate e per i prossimi anni si pensa di completare tale impianto con l'aggiunta di altri macchinari.
- 3 Abbiamo appena ampliato la nostra linea di produzione per soddisfare i sempre crescenti bisogni del consumatore, grazie alla realizzazione del nuovo astuccio in cartoncino con all'interno le monoporzioni salvafreschezza. Il futuro riguarda l'implementazione dell'impianto per prodotti in altri canali, quali horeca e foodservice.
- 4 Pur disponendo di un parco fornitori consolidato per quanto riguarda il packaging, Monviso è alla ricerca di nuovi fornitori per i nuovi settori sopracitati.



Giuseppe Stuerdo
Direttore Operations

CONSERVIERO



- 1 Sicuramente la nostra Amatriciana Tradizionale STG: siamo stati tra i primi ad aderire al disciplinare di produzione predisposto per questa nuova specialità tradizionale garantita e saremmo quindi tra i primi a poterla proporre al mercato.
- 2 Stiamo per installare un impianto fotovoltaico per ridurre i consumi energetici e l'impronta ambientale della nostra azienda.

- 3 Siamo un'azienda agricola biologica che già da anni adotta un approccio plastic free alla produzione, ma vista la crescente attenzione dei consumatori per la questione ambientale, riteniamo che quella per la sostenibilità del packaging resti la sfida vincere in questi anni.
- 4 Siamo sempre aperti all'implementazione di nuove soluzioni tecnologiche.



Luigi Merz
Responsabile Produzione e Product Development

a cura della redazione

PASTA



- 1** Sicuramente la linea tradizionale all'uovo. E' gradita da tutti i consumatori, perfetta per ogni occasione, sia per i pranzi della domenica che per tutti i giorni, in quanto in pochi minuti si ha un piatto pronto a regola d'arte.
- 2** Una fornitura che riteniamo potrà aggiungere valore al processo produttivo sarà indubbiamente un laser ottico usato per certificare la laminazione della sfoglia, poiché le nostre specialità sono caratterizzate da uno sfoglia molto sottile.
- 3** Dal 2019 abbiamo rinnovato il packaging sostituendo la finestra dell'astuccio che precedentemente era in polipropilene con il PLA, un materiale compostabile che permette di conferire l'intero astuccio nella raccolta della carta.
- 4** Siamo sempre aperti a confrontarci e valutare nuovi fornitori, anche se viste le recenti implementazioni, siamo più che soddisfatti dei nostri attuali fornitori.



Barbara Marcozzi
Responsabile Commerciale

ORTOFRUTTA



- 1** Insalata e Misticanza.
- 2** Macchinari per il controllo qualitativo del prodotto.
- 3** Un packaging biodegradabile è la strada del futuro.
- 4** Sicuramente fornitori che guardino al futuro come noi.



Bellina Cirstian
Socio

OLIO



- 1** Sicuramente OLIO CANAIELLA – Extra vergine di oliva biologico DOP Riviera Ligure – Riviera del Ponente Savonese – monocultivar TAGGIASCA
- 2** La nostra azienda dal punto di vista tecnologico non ha in programma nessuna miglioria per l'anno 2020/2021
- 3** Stiamo lavorando per riuscire a cambiare l'etichetta mantenendo sempre l'eleganza che la contraddistingue ma apportando delle innovazioni.
- 4** Stiamo cercando un bravo sviluppatore e disegnatore di etichette.



Berruti Filippina
Titolare

CARNE



- 1** Di sicuro vedremo un incremento della richiesta di prodotti "Ready to cook" e "Ready to eat" (trend in corso già da diversi anni). Stiamo infatti sviluppare nuovi progetti in questi segmenti di prodotto
- 2** Credo che assumeranno un ruolo centrale tutti gli aspetti legati al mondo della sanificazione e della sicurezza, delle persone e degli impianti.
- 3** Siamo ormai da tempo alla continua ricerca di nuove soluzioni per ridurre l'impatto ambientale dei pack dei nostri prodotti. Questo tipo di ricerca continua e diventa sempre più attuale in questo momento.
- 4** Siamo sempre aperti a valutare nuovi fornitori, per migliorare ed ottimizzare i nostri processi produttivi e realizzare pack dei nostri prodotti sempre più sostenibili.



Sergio Lovecchio
Sales Manager

- 1 Quali dei vostri prodotti ritenete potrebbero essere più richiesti il prossimo anno?
- 2 Quali saranno le forniture più importanti a livello tecnologico per il vostro stabilimento produttivo?
- 3 Ritenete che avrete bisogno di rinnovarvi in termini tecnologici nell'ambito del packaging, del processo produttivo o dell'automazione?
- 4 Siete alla ricerca di nuovi fornitori per quanto riguarda la tecnologia e/o il confezionamento?

CONSERVIERO



- 1 In continua evoluzione è la domanda del formato "Bag in Box" rispetto al tradizionale barattolo. Questo grazie ai suoi principali vantaggi quali la comodità e sicurezza nell'utilizzo e la facilità di disporre il prodotto durante le fasi di stoccaggio e smaltimento.
- 2 Il focus sarà sull'ampliamento della linee produttive per aumentare la capacità di trasformazione ma anche sull'aggiornamento di cernitrici ottiche e X-Ray per la miglior qualità e selezione della materia prima
- 3 Sicuramente. Ora stiamo lavorando alla creazione di prodotti sempre più di nicchia, gourmet e pronti per l'utilizzo immediato. Sono in corso anche rinnovamenti tecnologici nel magazzino per rendere più snelle le operazioni di stoccaggio e movimentazione della merce..
- 4 Al momento non siamo alla ricerca di nuovi fornitori per quanto riguarda la tecnologia, ma non escludiamo un aggiornamento di formati packaging nel breve periodo.



Riccardo Ferri
Junior Export Manager

CAFFÈ



- 1 Sicuramente le capsule e le cialde saranno i prodotti sempre più richiesti nel mercato del caffè. Insieme ai prodotti Biologici.
- 2 Macchinari predisposti a una tecnologia 4.0, ovvero in grado di dialogare con un software per raccogliere ed elaborare dati che consentono di migliorare costantemente l'efficienza attraverso l'automazione.
- 3 Dal punto di vista di packaging in termini di sostenibilità ambientale, e innovazione sull'automazione dei macchinari, in modo da controllare il processo produttivo e permettendo un dialogo tra le macchine e tutte le funzioni aziendali.
- 4 No, poiché abbiamo appena portato a termine un importante progetto di rebranding e restyling del pack, così come acquistato nuove tecnologie per il nostro stabilimento in un processo di automazione e industria 4.0 che portiamo avanti da alcuni anni.



Antonia Trucillo
Marketing Director

MOLITORIA



- 1 Produciamo farine per tutti i settori dell'Arte Bianca quindi copriamo un largo bacino di utenti che acquistano prodotti differenti. Sicuramente le farine di tipo 00 rimarranno tra i prodotti più alto vendenti e ci aspettiamo una maggiore attenzione del consumatore nei confronti dell'origine del prodotto Made in Italy.
- 2 Nel 2019 abbiamo inaugurato un nuovo impianto produttivo che ha portato al raddoppio della produzione di farine; stanno altresì procedendo i lavori di automazione del magazzino verticale e abbiamo da poco installato una nuova insaccatrice ancora più performante per confezioni da 1kg e 5kg.
- 3 Dal 2019 ad oggi (compreso), stanno continuando i processi di automazione di molte fasi della nostra catena produttiva, questo per velocizzare e migliorare il lavoro delle persone. La componente umana comunque è e rimane il pilastro portante della nostra azienda per la buona riuscita dei nostri prodotti.
- 4 Visti i profondi cambiamenti strutturali e di automazione degli ultimi anni, in questo momento non stiamo cercando nuovi fornitori ma siamo sempre attenti al cambiamento e non escludiamo la creazione di nuovi progetti.



Sabrina Dallagiovanna
Sales & Marketing Manager

MELOGRANO: Healthy Food

Cresce sempre di più la richiesta di melograno, frutto salutare per eccellenza, ma il suo consumo è ancora ridotto rispetto alle sue potenzialità, date le difficoltà che si possono riscontrare nello sbucciare il frutto e consumarlo soprattutto fuori casa.

Per rispondere a questa esigenza ISI Plast propone la sua linea di bottiglie in plastica che consentono il giusto contenimento del succo di melograno, facilitandone il take-away per qualsiasi situazione. Grazie ai materiali di cui sono composte permettono l'ideale conservazione dei suoi effetti antiossidanti e antinfiammatori, poichè è fonte di vitamina C e vitamina E, queste sono le caratteristiche uniche che rendono questo succo il più healthy del mercato, il più apprezzato e ricercato degli ultimi anni. Il succo di melograno è ideale per il consumo durante una giornata di lavoro, nel tempo libero o in palestra come fonte di energia e grazie al packaging di ISI Plast, ottimale per le delivery, può essere trasportato facilmente con sé durante tutti i momenti della giornata, perfetto per un veloce take-away. La linea delle bottiglie in Plastica di ISI Plast comprende infatti diversi formati e capienze nati per rispondere a qualunque esigenza: dal formato BOT 370 da 1,0 lt, al BOT 372 da 0,5 lt, fino a quello più piccolo da 0,33 lt (BOT 373).

ISI Plast con la sua linea di bottiglie facilita le delivery a qualsiasi attività del settore food, favorendo il consumo del succo di melograno che contribuisce alla bellezza esterna e alla salute interna del nostro organismo.

L'azienda di stampaggio di materie plastiche da anni si pone come punto cardine, nel panorama nazionale ed internazionale, per realtà che necessitano di un proprio Partner che li coordini in tutte le fasi, dalla progettazione allo stampaggio delle materie fino ad arrivare ad una vera e propria produzione degli articoli in plastica per molteplici settori.

Spaziando con versatilità dal Packaging per il settore alimentare, industriale, sanitario,





www.isiplast.com

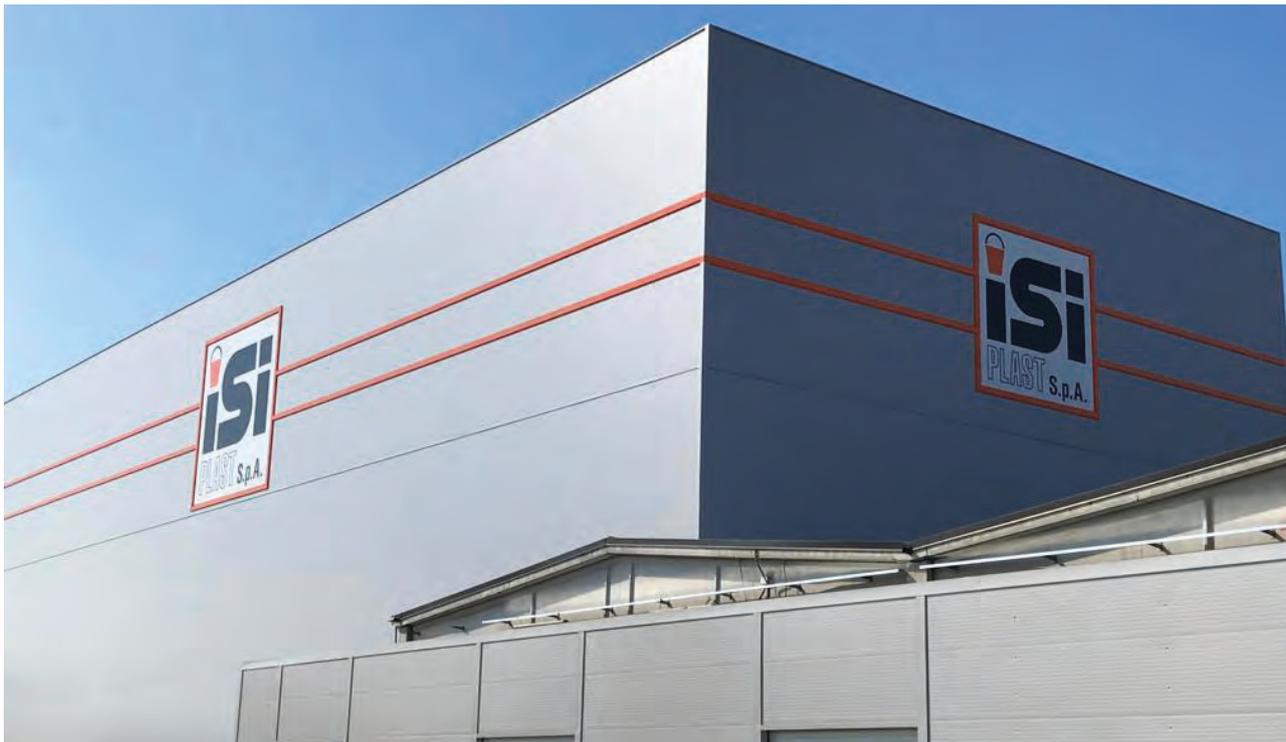


facebook.com/isiplastspa



instagram.com/isiplast





grazie all'utilizzo di materie prime selezionate, materiali alternativi e imballaggi sostenibili. Mantenendo sempre Design all'avanguardia e seguendo le tendenze del momento di settore, la vastità di articoli presentati da ISI Plast presenta una vasta gamma di prodotti dalle bottiglie a barattoli di piccole dimensioni, flaconi, secchielli di varie misure e altri contenitori di varie capienze tutti omologati e certificati da schede tecniche, per

provarne i gradi di resistenza e di adattabilità.

ISI Plast è un'azienda che da oltre 60 anni rappresenta un'eccellenza nel settore della produzione di contenitori in plastica per il settore alimentare e dello stampaggio

di tali materie, grazie ad una continua ricerca di tecnologie avanzate che hanno consentito all'azienda di fornire ai propri clienti e al consumatore finale un prodotto finale di altissima qualità. 🏠

www.isiplast.com



Solidarietà digitale per la gestione delle presenze e attività online

MYSMARTWORK

Solidarietà digitale: gratis per tutto il 2020

Gestire le presenze e le attività online è facile, flessibile, dinamico.

www.mysmartwork.cloud



MySmartWork è un'app che serve per registrare le presenze online e programmare il lavoro dei dipendenti, ovunque si trovino. Per supportare le aziende italiane durante l'emergenza covid, l'app è utilizzabile gratuitamente per tutto il 2020, senza impegno. Tale iniziativa è riservata a 200 aziende fino a 25 dipendenti.

MySmartWork, attraverso la sua interfaccia semplice ed intuitiva, consente rapidamente di:

- visualizzare i colleghi che risultano operativi in un dato momento
- dichiarare inizio e fine attività con un semplice clic
- gestire il foglio presenze online tramite smartphone
- assegnare e consuntivare le attività delle persone, anche se distribuite geograficamente

Il servizio risulta particolarmente utile per chi lavora in smart working, telelavoro, trasferta e cantiere ma anche in ufficio. Tra i principali vantaggi del servizio si evidenziano la possibilità di visualizzare in tempo reale le attività svolte nelle varie sedi, i tempi di installazione azzerati in quanto l'app è residente sul cloud e pronta all'uso, la possibilità di assegnare i lavori da

svolgere al personale. I dati elaborati possono essere esportati per successive rielaborazioni ed il loro trattamento è conforme alla normativa GDPR.

MySmartWork è stato progettato da AEC Soluzioni, una PMI Innovativa che sviluppa software per migliorare la produttività delle persone e l'efficienza degli impianti in ambito industria4.0. Per far fronte alle nuove modalità organizzative imposte dal covid, AEC ha deciso di mettere a disposizione gratuitamente le proprie tecnologie e il proprio sapere per far lavorare al meglio le persone tra di loro, anche a distanza.

Aderire a MySmartWork è molto semplice: basta andare sul sito www.mysmartwork.cloud, verificare se si hanno i requisiti e chiedere l'attivazione.

Se pensi che questa app possa essere utile anche alla tua azienda prenota subito il tuo account. 🏠

- www.facebook.com/aecsoluzionisrl
- twitter.com/aecsoluzioni
- www.linkedin.com/company/aec-soluzioni
- www.instagram.com/aecsoluzioni
- www.youtube.com/industria40aecsoluzioni

Agroalimentare: dall'e-commerce alla spesa automatizzata?



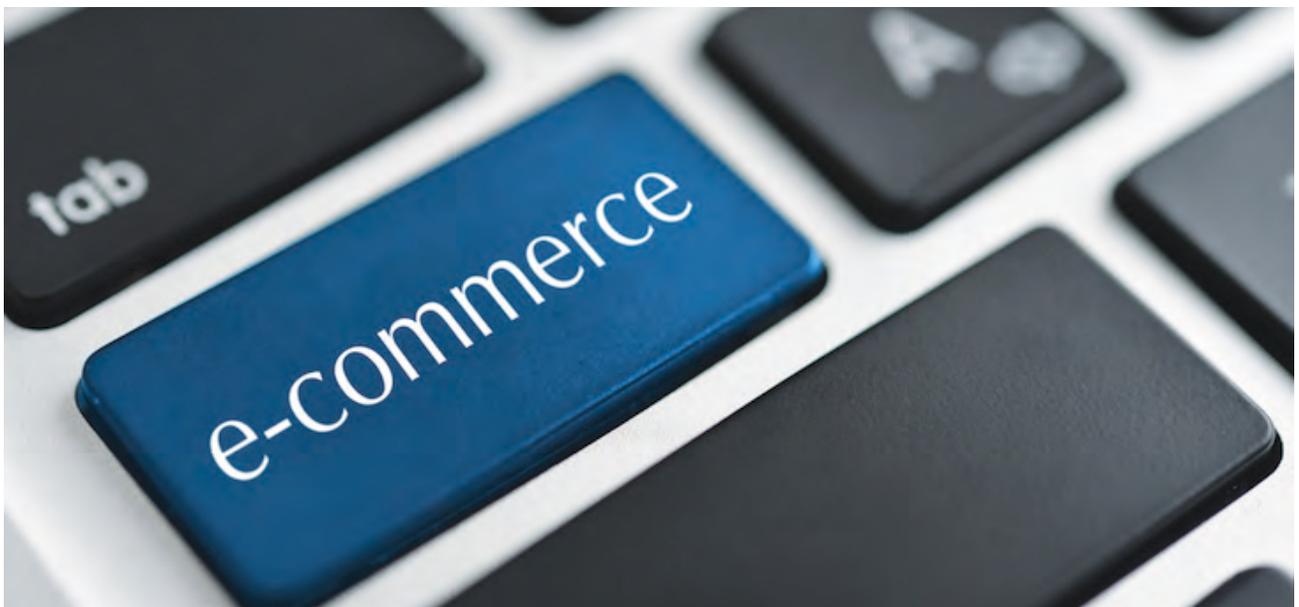
a cura di
Gabriele De Luca

L'agroalimentare è uno dei settori meno colpiti dalla crisi legata alla pandemia globale. Se l'export ha subito un grave calo, il lockdown ha visto infatti, soprattutto nelle prime settimane, un netto aumento delle vendite di prodotti quali verdure (+65%), pasta (+53%), riso (+48%) e olio (+35%). L'allungarsi del blocco non ha messo in crisi gli approvvigionamenti, così i consumi da scorta si sono attenuati, pur mantenendo un trend positivo. Per quanto riguarda le modalità di acquisto, Nielsen mostra che l'e-commerce, nel periodo che va dal 17 febbraio e il 3 maggio, ha avuto un incremento del 144,6%, con un picco ad aprile del 304,6%.

Queste tendenze sono destinate ad esaurirsi con la fine del lockdown?

Da un sondaggio dell'Osservatorio Havas Commerce,

le parole d'ordine che caratterizzeranno il consumo saranno prudenza e consapevolezza. Se molti intervistati (85,3%) sostengono ovviamente che presteranno grande attenzione ai prezzi, una percentuale quasi altrettanto alta presterà attenzione alla sicurezza degli alimenti, con una netta predilezione per la provenienza da filiere locali (75,0%) e il rispetto di impiegati e lavoratori (75,7%). Euromonitor sostiene comunque che i consumatori adotteranno spesso forme di parziale auto-isolamento, e questo provoca un interesse crescente per il ricorso a tecnologie automatizzate: si va dai sistemi di pagamento contactless ai servizi di consegna con droni e veicoli a guida autonoma, fino a prospettive che rasentano la fantascienza. Secondo Kantar, soprattutto nel mercato americano, l'impiego di grocery robot sta già crescendo. Da qui ad un cassiere-robot, il passo è breve. 🏠





Tubi in PTFE per l'Industria Alimentare e Farmaceutica.

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

Edizione Maggio 2020



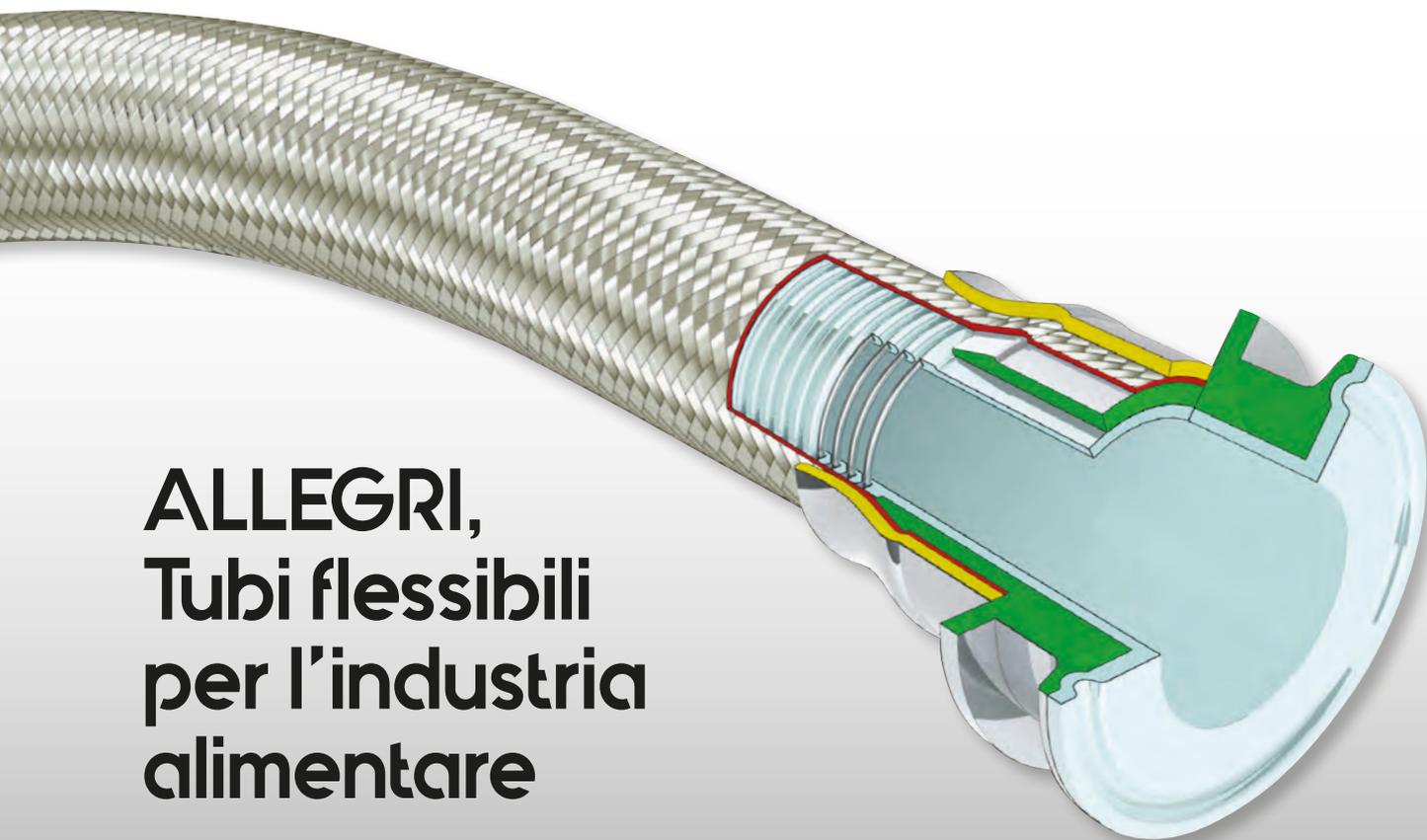
Since 1951.

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

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



ALLEGRI, Tubi flessibili per l'industria alimentare



W. PHARMA

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. PHARMA** 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



W. PHARMA T

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. PHARMA T 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.

È inoltre usato in applicazioni industriali generiche, specialmente per passaggio di liquidi caldi i gas.

Tubazione conforme alle norme FDA.



FEMMINE GIREVOLI



FLANGE



INNESTI RAPIDI A LEVA



MASCHI FISSI



TRICLOVER A NORME



TRICLOVER SPECIALI



AUTOMATIC SYSTEM CONTROL (A.S.C.), MARCATURA O BOLLATURA LASER

A.S.C.
Automatic System Control
MEDOLLA (MO)



Dopo un 2012 segnato dall'evento funesto del terremoto in Emilia (6 mesi di chiusura con danni economici molto grandi), la Automatic System Control (A.S.C.) si è rimessa in piedi con grande fatica e nel 2014 ha fatto registrare una leggera ripresa e con la propria presenza in questo catalogo distribuito a EXPO 2015, desidera comunicare che, pur essendo una piccola realtà, è comunque in grado di servire anche i salumifici più grandi". La tecnologia Laser-Mark presentata da Automatic System Control infatti è di forte interesse per tutti: "Si tratta della marcatura o bollatura laser per prosciutti freschi, cotti, stagionati, e mezzene presentata nel 2012, che



ha poi ottenuto il brevetto italiano ed europeo."

La marcatura laser, oltre a combattere la contraffazione, consente di assolvere alla normativa Europea diventata operativa dal 01-04-2015, che richiede una marcatura indelebile

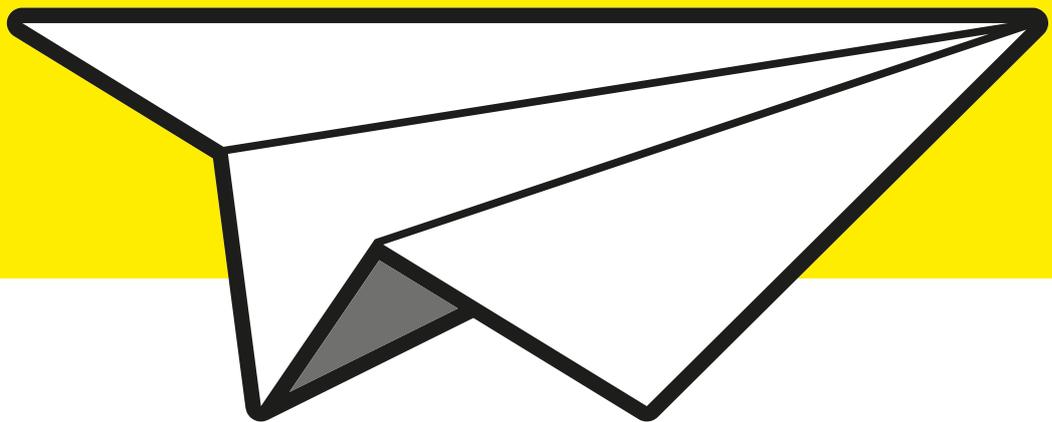
dei bolli e dei lotti fino alla vendita presso la grande distribuzione.

Automatic System Control è a disposizione degli operatori per ogni eventuale esigenza o informazione. 🏢

www.asc-mo.com



SEMPLIFICA LA STAMPA



PERCHÉ SCEGLIERCI?

✓ Scelti da 15.000 aziende
I motivi? Affidabilità e cortesia

✓ Tipografia offset dal 1969
Creiamo ciò che i nostri clienti immaginano

✓ Da 15 anni nella stampa online
Per esserti sempre vicino, abbiamo scelto il web

Recensioni **9.2/10** ★★★★★

WWW.SPRINT24.COM



Rivestimenti fluorurati per la massima protezione

I vantaggi dei prodotti Tomace sono: facilità di pulizia delle superfici rivestite, maggior produttività, minor spreco di produzione e miglior qualità del prodotto finito.

Tomace srl è un'azienda specializzata nei rivestimenti fluorurati le cui applicazioni coprono i più svariati ambiti industriali. Grazie all'esperienza maturata in più di vent'anni, Tomace è in grado di assicurare la massima soddisfazione dei clienti in cerca di soluzioni contro i problemi di corrosione, aderenza e frizione delle superfici. Le applicazioni sono molteplici: componenti di macchine per il confezionamento, settore alimentare, farmaceutico, industria della gomma e delle materie plastiche, ceramica, macchine per la lavorazione del legno e, in generale, tutta l'ingegneria meccanica. I vantaggi sono una maggior facilità di pulizia delle superfici, una più elevata produttività, un minor spreco produttivo e una miglior qualità del prodotto finito. Le categorie dei fluoropolimeri sono molteplici: PTFE, FEP e PFA combinate con altre resine consen-



tono di ottenere una grande varietà di prodotti capaci di esaltare le proprie peculiarità per ogni specifico impiego.

LINEA PTFE- basso coefficiente di frizione e aderenza. Il suo principale utilizzo è nel campo industriale con un ampio ventaglio di applicazioni.

LINEA PFA-FEP-SOLGEL – comprende un'ampia gamma di rivestimenti sviluppati specificatamente per prevenire l'aderenza dei prodotti sulle superfici come nel caso della pasta o dei prodotti da forno. **LINEA MOLYCOTE** – lubrificazione a secco. Tra i vantaggi di questa tipologia di rivestimento vi è la possibilità di trattare metalli e leghe soggetti a deformazione termica o componenti di piccole dimensioni per assicurare l'anti-aderenza, l'anti-corrosione, la riduzione del calore e del rumore d'attrito e garantire un'eccellente resistenza alle temperature tra i -195° e i 290° .

LINEA PFA-EFTE – combina una più elevata resistenza meccanica a eccellenti doti di inerzia chimica. **MICROPALLINATURA** – con micro

vetro e sfere di ceramica su acciaio inox e alluminio – elimina le cause di corrosione garantendo al contempo un alto livello di estetica, un miglioramento delle prestazioni meccaniche e facilità di pulizia delle superfici.

Tomace srl è leader nel campo dei trattamenti e finiture delle superfici metalliche. 🏠

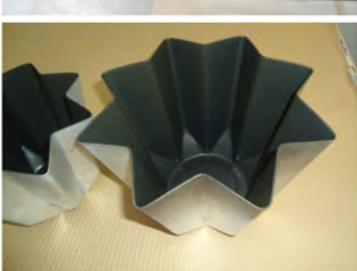
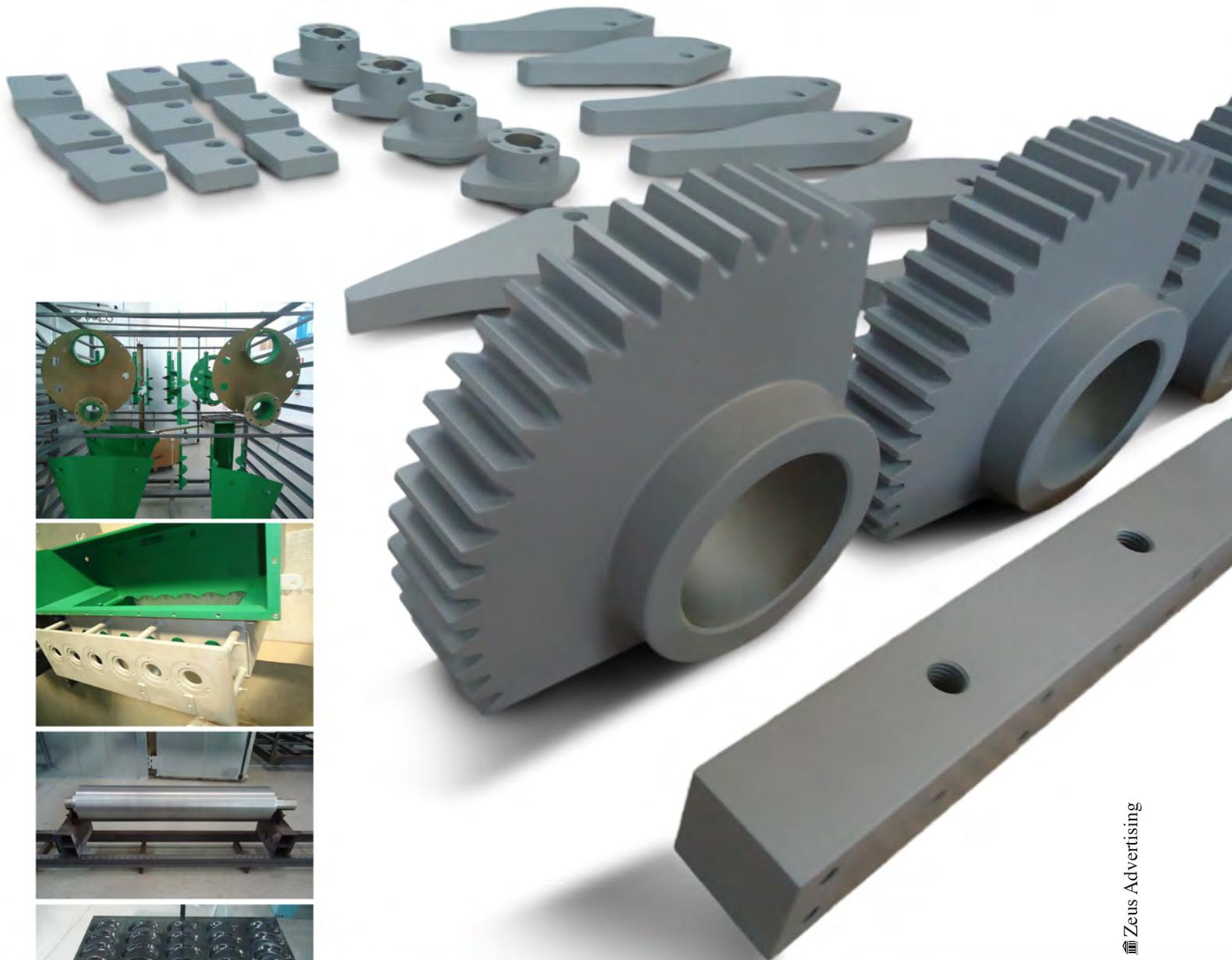
www.trattamentisuperficialmetalli.it/





TOMACE

METAL TREATMENT TECHNOLOGY



Zeus Advertising



kiwa  **CERMET**
certified

SISTEMA DI GESTIONE CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001:2008 Reg. No: 9537 - A
Organismo accreditato da ACCREDIA

DURUM DAYS 2020

De sortis (ITALMOPA): l'operato dell'industria molitoria è stato determinante per assicurare la fornitura di semole all'industria pastaria nonostante alcune difficoltà di approvvigionamento in frumento duro nazionale

L'operato dell'industria molitoria è stato determinante per garantire l'approvvigionamento in semole di frumento duro all'industria pastaria e, di conseguenza, la presenza del prodotto pasta sugli scaffali nel corso dell'emergenza coronavirus". Così Cosimo De Sortis, Presidente Italmopa - Associazione Industriali Mugnai d'Italia (Federalimentare-Confindustria), nel corso dell'annuale appuntamento dei Durum Days che costituiscono, alla vigilia dei nuovi raccolti, un momento di confronto costruttivo tra le rappresentanze della filiera nazionale frumento duro-semola-pasta che hanno aderito al protocollo frumento duro (Assosementi, Cia, Confagricoltura, Copagri, Alleanza delle Cooperative, Copag e Unione Italiana Food, oltre ad Italmopa).

Nel corso dell'edizione 2020, dedicata alla risposta della filiera nazionale frumento duro all'emergenza Covid-19, sono stati forniti, da parte della società di consulenza Aretè, alcuni dati riguardanti, in particolare, i consumi di pasta nel periodo marzo/aprile 2020.

In particolare, l'incremento del 24% dei volumi commercializzati attraverso il canale retail non è stato sufficiente a riequilibrare il crollo del canale Horeca, determinando un saldo negativo dei consumi totale di pasta - pari a circa 50.000 tonnellate - rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

"Nonostante le iniziali difficoltà di natura organizzativa riconducibili alla necessità di messa in sicurezza degli impianti e alla riorganizzazione del personale" prosegue De Sortis "i Molini hanno continuato ad operare senza sosta e con grande spirito di servizio anche nella fase più acuta dell'emergenza. È tuttavia opportuno evidenziare che si sono manifestate alcune criticità per quanto riguarda l'approvvigionamento di frumento duro nazionale, con episodi di pronunciata ritenzione da parte dei detentori della materia prima, fortunatamente superati grazie alla fluidità dei flussi di importazione e alle giacenze di frumento duro presenti nei silos delle industrie molitorie".

"Sotto il profilo comunicativo" conclude De Sortis "l'esperienza dell'emergenza sanitaria ha restituito un quadro in chiaroscuro per il settore: da un lato, abbiamo subito l'ennesima distorsione delle informazioni, da parte di alcuni organi di stampa e talk show televisivi, su presunti e ingiustificati incrementi dei prezzi allo scaffale dei prodotti della filiera grano duro e grano tenero allorché si è invece verificata una forte compressione delle marginalità dell'industria della trasformazione che ha in gran parte assorbito i maggiori costi logistici e produttivi connessi all'emergenza in corso; dall'altro, si è affermata, a tutti i livelli, la consapevolezza che le importazioni sono complementari e non alternative alla produzione nazionale di frumento duro.

Una produzione, quest'ultima, che necessita certamente di essere incrementata sotto il profilo quantitativo, obiettivo che si pone il protocollo frumento duro al quale aderiamo convintamente, perché riteniamo che la qualità della materia prima e la disponibilità alla programmazione sono le migliori garanzie di compattezza della filiera". 



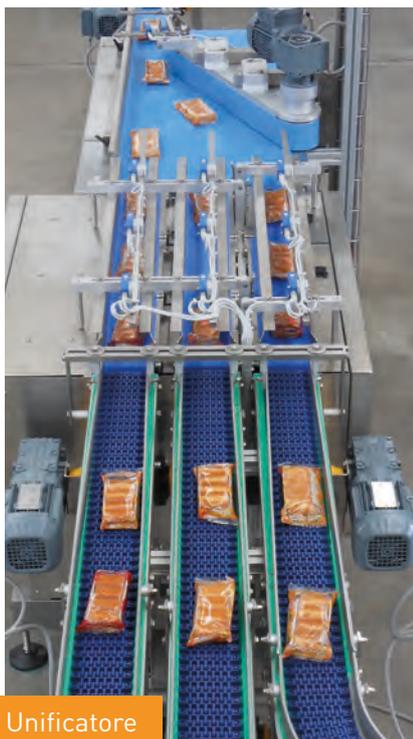
Soluzioni ad alta velocità' per il settore dolciario



La crescente velocità di produzione delle linee di processo e delle macchine di confezionamento primario (tipicamente flowpack) nel settore dolciario, rappresenta una sfida costante che le aziende si trovano a dover affrontare. Sempre pronta a reagire alle esigenze del mercato, M.H. Material Handling ha sviluppato negli ultimi anni sistemi all'avanguardia per gestire i prodotti in uscita dalle macchine di confezionamento primario; in modo da unificarli su fila singola oppure dividerli su file multiple a seconda di quale sia la soluzione scelta per il confezionamento secondario.

Gruppi di unificazione

I gruppi di unificazione sono un accessorio fondamentale quando la macchina di confezionamento secondario è del tipo Racetrack con un braccio robotico a presa multipla. Le migliori macchine a disposizione sul mercato attualmente superano abbondantemente i 400 pezzi al minuto. Il gruppo di unificazione pre-



Unificatore

sentato da M.H. è studiato per essere interposto tra due o più confezionatrici primarie e una macchina secondaria. Ciascuna pista in ingresso è costituita da 2 o 3 trasportatori a tappeto a medio attrito comandati da motori brushless, il numero varia a seconda della velocità richiesta dalla linea in uscita; al crescere della velocità può rendersi necessario l'utilizzo di sistemi di aspirazione a vuoto per evitare lo scivolamento dei prodotti sui nastri in fase di accelerazione.

Lo scopo di questi trasportatori è garantire la fasatura corretta dei prodotti in arrivo in modo che non possano scontrarsi tra di loro sul successivo nastro di unificazione. Quest'ultimo è un ulteriore trasportatore a tappeto dove i prodotti vengono portati in fila singola per mezzo di una o due guide a imbuto. Alle velocità previste è necessario superare il concetto della guida fissa poiché un qualunque rallentamento dei prodotti a contatto con la guida comporterebbe una perdita di fasatura e un rischio di incastro. Per questo motivo la soluzione scelta è stata quella di sostituire le guide fisse con vomeri motorizzati che possono adeguare la velocità a quella del nastro sottostante. Il sistema è studiato per unificare le produzioni in arrivo da due file in una fila singola prodotti di circa 150 mm a una cadenza di 300 ppm per ciascuna fila: il risultato finale è di 600 ppm su fila singola e la velocità di uscita effettiva dei prodotti dal sistema è compresa tra 110 e 140 m/min.

Una caratteristica importante che distingue i sistemi M.H. rispetto ad altri presenti sul mercato è la possibilità di controllare il passo di uscita dei prodotti in modo da ottenere una cadenza regolare.

Gruppi di smistamento

Nel caso in cui la soluzione scelta per il confezionamento secondario sia del tipo multirobot con sistema di visione, la ne-



Smistatore

cessità è quella di indirizzare i prodotti su file multiple in uscita dalle macchine di confezionamento primario.

M.H. offre una vasta gamma di soluzioni, dai sistemi a canale mobile a quelli multi paletta, tutti azionati con motori brushless. L'ultima novità è costituita da un sistema a guida mobile discontinua; il gruppo è composto da una batteria di due trasportatori a tappeto di fasatura comandati da brushless che cadenzano in modo regolare i prodotti indirizzati al nastro su cui avviene lo smistamento.

La divisione da 1 a 2 file viene eseguita per mezzo di un vomere motorizzato, sovrapposto al nastro, sul quale sono montati dei facchini di lunghezza adeguata che, a passi alterni, accompagnano i prodotti verso la pista esterna. Poiché lo spostamento avviene in modo graduale e alla medesima velocità del nastro sottostante, non ci sono forti sollecitazioni sul prodotto e il sistema risulta particolarmente adatto a quelli fragili. Anche in questo caso, come per i gruppi unificatori, la cadenza all'uscita dell'impianto è garantita e non richiede rifasatura prima delle macchine secondarie. Le velocità di produzione raggiungibili sono identiche a quelle degli unificatori. 🏠

www.mhmaterialhandling.com

La nuova gamma in ACCIAIO INOX con sterzo elettrico adatto ad un utilizzo intensivo

Performance, sicurezza e stabilità, igiene e facilità di pulizia

Caratteristiche principali:

- **Telaio** - Pquota B 800 mm e portata nominale 1300 Kg e 2000 Kg.
- **Montante Duplex e Triplex** - Con sollevamento fino a 5200 mm.
- **Nuovo Sterzo Elettrico** - Per una semplicità di manovrabilità ed un utilizzo ottimale del carrello anche in spazi ristretti.
- **New Tech** - Tecnologia AC power and Can Bus di ULTIMA generazione.
- **Nuovo Motore Trazione** - 2000 W per ottime prestazioni, miglior affidabilità e maggiore protezione.
- **Nuovo Telaio espanso** - ottimizzando l'accesso alla componentistica abbiamo portato l'apertura solo nella parte frontale della macchina e non più laterale, per ridurre i danni da urto e quindi diminuire le possibili infiltrazioni dell'acqua.
- **Ruote Pivottanti** - Ruote pivottanti più protette perchè posizionate all'interno del telaio ma anche più accessibili grazie al nuovo vano contenitore.
- **Doppia Protezione** - Doppia protezione dello sterzo elettrico per ridurre le infiltrazioni d'acqua.
- **Contaore Protetto** - Protetto ed ermetico per garantire la massima pulizia senza infiltrazioni.
- **Batteria Maggiorata** - Possibilità di installare una batteria corazzata fino a 500 Ah 24 V e con estrazione laterale rapida.
- **Pulsantiera** - con pulsanti di comando ad incasso totalmente in acciaio inox e nuovo microinterruttore protetto IP67.
- **Pedana Trasporto Operatore** - Optional.
- **Corsa Libera** - Optional Sollevamento a corsa libera senza sfilare il montante. 🏠

www.samag.it



Dimensioni e portate speciali a richiesta

ONE-STOP SUPPLIER



EHEDG, 3-A & USDA CERTIFIED
HYGIENIC LEVELLING FEET



3-A CERTIFIED
HYGIENIC LEVELLING FEET



FULLY-THREADED
LEVELLING FEET



SOLID FULLY-THREADED
LEVELLING FEET



PLASTIC FULLY-THREADED
LEVELLING FEET



WEIGHING
LEVELLING FEET



SEISMIC
LEVELLING FEET



LEVELLING
CASTORS

6 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE NGI:

AMPIA
GAMMA

DESIGN
IGIENICO

ESPERIENZA
NEL SETTORE

INNOVAZIONE

CONSULENZA
SPECIALIZZATA

FORNITORE
AFFIDABILE

www.ngi-global.com


NGI[®]

NGI HYGIENIC COMPONENTS

Ngi è un partner a valore aggiunto e costruttore leader nel mondo di componenti in acciaio inossidabile



I soli piedi regolabili al mondo igienicamente certificati dagli standard 3-A, EHEDG e USDA per uso in ambienti produttivi igienici.

Grazie al suo costante e intenso coinvolgimento nelle attività e nelle esigenze dei suoi clienti, NGI è cresciuta fino a diventare leader mondiale nel settore dei piedini regolabili.

La combinazione tra l'attività di consulenza e la vasta conoscenza del settore, ci permette di offrire una gamma completa e innovativa di sistemi regolabili.

L'ampia conoscenza dei vari settori dell'industria manifatturiera relativi alla produzione di macchinari per la lavorazione e la trasformazione degli alimenti, ci rende un partner a valore aggiunto particolarmente attento alla consulenza, alla collaborazione e alla condivisione delle

conoscenze. Il nostro dialogo con i tecnici, i meccanici e i buyers presso i costruttori di macchinari, nonché con i titolari dei più importanti marchi alimentari in tutto il mondo, permette a NGI di assumersi la responsabilità di migliorare la competitività dei suoi clienti.

Ngi è da sempre all'avanguardia nella realizzazione di prodotti che assicurino i più elevati standard di sicurezza igienica: siamo infatti specialisti in piedi igienici e asettici per macchinari e attrezzature utilizzate nel settore alimentare, lattiero-caseario, delle bevande, cosmetico, chimico e farmaceutico, essenzialmente in tutte le applicazioni in cui vigono severi requisiti per l'igiene e la pulizia.

Le soluzioni innovative e brevettate da NGI sono specificamente progettate per soddisfare le sempre più stringenti necessità di un ambiente pulito e igienico nella zona di produzione, e sono certificate secondo lo standard di igiene 3A 88-00 e igiene EHEDG tipo standard EL-CLASSE 1.

I piedini asettici sono facili da sanificare e consentono all'utente finale di ridurre il consumo di acqua e di energia durante il processo di pulizia, con conseguente risparmio di tempo e denaro.

L'impatto ambientale ed economico sono importanti punti di interesse per i nostri clienti e per NGI; l'azienda ha infatti ridotto consi-

Piedini regolabili sismici



derevolmente lo spreco di materie prime e di energia sia nella produzione che nella distribuzione dei suoi prodotti.

Fornitore completo in fatto di piedi regolabili

La NGI offre una vasta e flessibile gamma di prodotti combinabili. Ciò significa che i nostri articoli posso-

no essere assemblati in più di un milione di modi diversi. Pertanto, ci sarà sempre una soluzione che si adatta alle vostre esigenze e al vostro budget. La costante attività di ricerca e sviluppo che caratterizza l'attività di NGI, consente inoltre ai nostri clienti di poter sempre usufruire delle migliori soluzioni reperibili sul mercato.

Come cliente si può godere del vantaggio di ottenere tutto il necessario da una singola fonte. Se

le nostre soluzioni standard non coprono le vostre esigenze, i nostri tecnici saranno lieti di creare delle alternative personalizzate al fine di soddisfare le vostre specifiche necessità. Un eccellente sistema di gestione del magazzino garantisce sempre dei tempi di consegna molto rapidi. Per le nostre soluzioni standard, ci impegniamo di norma a processare gli ordini il giorno stesso del ricevimento, con tempi di transito di 3-4 gg. al massimo per tutta l'Europa.

Può interessarvi? Effettuiamo spedizioni di campionature gratuite, potrete così toccare con mano la qualità dei nostri prodotti. 🏠

it.ngi-global.com



L'emergenza Covid-19

Come occasione per riprogettare il futuro:
FONDAZIONE BARILLA lancia 10 azioni per trasformare
 il nostro approccio al cibo



a cura di
Gabriele De Luca

La pandemia da COVID-19, ha impattato su un sistema alimentare già pesantemente sbilanciato e in crisi, con profonde disuguaglianze che l'emergenza sanitaria non ha fatto altro che acuire: oltre 140 milioni di persone sono oggi a rischio povertà estrema (+20% rispetto ai livelli attuali).

Il numero delle persone che soffriranno di insicurezza alimentare quest'anno è quasi raddoppiato rispetto al 2019, passando da 135 milioni a 265 milioni. Oltre 320 milioni di bambini non hanno più possibilità di accedere a cibi sani e di qualità a causa della chiusura delle scuole e delle mense. Il settore ortofrutticolo, inoltre, sta attraversando un'enorme crisi economica a causa della mancanza di manodopera, gravando ulteriormente sui sistemi alimentari.

A fronte di una situazione senza dubbio drammatica, c'è tuttavia chi, come la Fondazione Barilla, si sta impegnando non solo per resistere all'urto del virus, ma per farne occasione di cambiamento: non un ritorno al passato, bensì il perseguimento di un futuro diverso rispetto a ciò che c'era prima: «Il COVID-19, nella sua grande drammaticità, ci offre un'opportunità unica per accelerare la creazione di un sistema alimentare nuovo, che sia più equo, resiliente e sostenibile, in grado di prevenire e rispondere a future crisi - ha dichiarato Marta Antonelli, Direttore del programma di ricerca di Fondazione Barilla -.

Il nostro piano d'azione, dal titolo "The Time to Fix the Global Food System is Now: 10 Actions From Farm to Fork", vuole essere la scintilla di un movimento virtuoso di conoscenza, condivisione ed azione per coinvolgere governi, imprese, mondo accademico e società

civile ad affrontare il problema, ricreare e reinventare il nostro approccio al cibo, alla nutrizione e alla salute, guidati dai 17 SDG dell'Agenda 2030 dell'ONU».

La Fondazione Barilla, in occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente - ha dunque lanciato la strategia: 10 Azioni Dal Campo Alla Tavola per ripensare in chiave sostenibile e nel rispetto dei 17 SDGs i nostri sistemi alimentari. Le 10 azioni, in linea con quanto presentato dalla Commissione Europea nella sua From Farm to Fork Strategy, guardano al cibo con un approccio olistico e mirano a coinvolgere governi, imprese, finanza, mondo accademico, società civile e cittadini per collaborare in modo sistemico. Ecco le dieci raccomandazioni della Fondazione:

- 1) Migliorare standard e terminologie
- 2) Rafforzare i sistemi di misurazione
- 3) Incoraggiare l'impegno delle aziende su salute e sostenibilità
- 4) Promuovere la digitalizzazione delle informazioni
- 5) Identificare il costo reale del cibo
- 6) Migliorare la sicurezza e diversità delle sementi e la rigenerazione del suolo
- 7) Mobilitare tutti gli attori
- 8) Aumentare la consapevolezza e l'informazione
- 9) Consentire l'adozione di scelte alimentari sane e sostenibili
- 10) Creare resilienza globale

«Se vogliamo avere qualche speranza di risistemare i sistemi alimentari - conclude Gerry Salole, Chief Executive dello European Foundation Centre - abbiamo urgente bisogno che i bambini e i giovani diventino consapevoli e siano informati e che vengano coinvolti, come protagonisti attivi, nella lotta per un sistema alimentare più sano e sostenibile». 

Post-COVID-19 | The Time to Fix the Global Food System is Now

ABBIAMO CONSUMATO TUTTE LE RISORSE DEL PIANETA

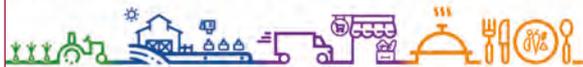


IL SALDO DEL PIANETA È IN ROSSO



Post-COVID-19 | The Time to Fix the Global Food System is Now

COME IL COVID-19 HA IMPATTATO SUI SISTEMI ALIMENTARI



OFFERTA

CATENA DEGLI APPROVVIGIONAMENTI a rischio di interruzione



CAPITALE RIDOTTO per i piccoli agricoltori



MAGGIORE VOLATILITÀ DEI PREZZI (con una maggiore ricaduta sui Paesi a basso reddito)



PERDITE ALIMENTARI a causa delle restrizioni ai trasporti e lockdown



CARENZA DI MEZZI DI SUSSISTENZA per tutti i lavoratori della filiera



DOMANDA

AUMENTO DEI PREZZI dei cibi freschi e di maggiore qualità



MINORE ACCESSO al cibo di qualità per le famiglie più povere



Ridotta **ACQUISIZIONE ED ACCESSIBILITÀ** alimentare con impatti negativi sui **NUCLEI FAMILIARI DI BASSO REDDITO**

MAGGIORE CONSUMO di alimenti ultra trasformati

Possibile aumento di **SPRECO ALIMENTARE** causato dal lockdown



Nasce Genuine Way: con la blockchain aiutiamo le piccole e medie imprese a valorizzare il loro "made in Italy"

La startup, con sede a Lugano e nata da un'idea di un gruppo di giovani imprenditori italiani, ha sviluppato una tecnologia blockchain pensata per le piccole e medie imprese che vogliono valorizzare la storia dei loro prodotti made in Italy.

Sbarca sul mercato italiano delle piccole e medie imprese la tecnologia blockchain, grazie a realtà come la startup Genuine Way, società di software che crea soluzioni per la digitalizzazione dei prodotti fisici, attraverso l'impiego di etichette intelligenti e strumenti di connettività: "Ci definiamo come un'azienda B2B-4C, nel senso che lavoriamo al fianco delle aziende e al servizio del consumatore - spiega Walfredo della Gherardesca, uno dei fondatori e CEO di Genuine Way - La nostra mission è quella di promuovere attraverso la tecnologia un consumo consapevole, dando risalto alle aziende che producono in modo sostenibile dal punto di vista ambientale e sociale e rispettoso della tradizione.

Creiamo un punto di incontro tra i brand e i consumatori, ponendoci nei confronti dei primi nella doppia veste di fornitore e consulente tecnologico e verso i secondi come un portale grazie al quale raggiungere una maggiore consapevolezza di ciò che si sta acquistando".

Le soluzioni proposte da Genuine Way sfruttano le opportunità offerte dalla tecnologia blockchain,



Operativa dal 2019, Genuine Way ha ricevuto un primo round di finanziamenti da 300.000 USD e un successivo grant di 50.000 USD da parte di EOS VC, il più grande fondo di investimenti blockchain.

che consente di immettere in modo permanente una serie di informazione sui prodotti di consumo, a garanzia della massima trasparenza della filiera. Un valore aggiunto quando si parla di prodotti made in Italy che hanno fatto degli alti stan-

dard qualitativi e del rispetto delle tradizioni il loro marchio di fabbrica nel mondo.

Genuine Way ha anche sviluppato ITEMx®, una piattaforma digitale che consente alle aziende di caricare documenti aziendali e certifi-



cati sulla blockchain pubblica del protocollo Ethereum, il piú diffuso a livello internazionale. Da qui si genera un'interfaccia native-mobile da collegare ai prodotti fisici attraverso la quale è possibile raccontare la storia produttiva del brand.

Dal pastificio pugliese che conquista il mercato statunitense, al piú antico salumificio del Trentino,

all'azienda fashion che ha prodotto la prima giacca vegana: sono alcune delle realtà italiane con cui Genuine Way ha già iniziato a lavorare per far conoscere nel mondo valori come la tradizione, la sostenibilità ambientale e sociale o la sicurezza, guadagnando un vantaggio competitivo.

Come è nata Genuine Way: l'idea di

un gruppo di giovani imprenditori digitali

Con headquarter a Lugano e uffici a Milano, Genuine Way nasce nel 2019 da un'idea di alcuni giovani imprenditori con competenze digitali, applicate per lo piú all'ambito agrifood.

A guidare un team composto da 10

persone, tra web developer e rete commerciale, c'è Walfredo della Gherardesca, giovane imprenditore con la passione per l'e-commerce e profondo conoscitore delle dinamiche del retail nel settore food&wine. Nel 2015 ha fondato con Federico Pastre lo store online - ora di proprietà di un fondo svizzero - lorenzovinci.com, che esalta le eccellenze enogastronomiche italiane.

Conclusa questa esperienza e grazie all'incontro con alcuni esperti in ambito di connettività e tecnologia blockchain, Walfredo della Gherardesca ha intuito una nuova opportunità di business: "Durante un'esperienza in Asia dove è molto diffusa, ho iniziato a capire le potenzialità della blockchain. Avevo notato che in Italia e in Europa questi progetti erano portati avanti solo da grandi gruppi industriali, considerati gli elevati costi - a 5 zeri - cui vengono vendute queste soluzioni.

Genuine Way nasce proprio con l'intento di condividere questo tipo di innovazione anche con le PMI, che rappresentano il cuore pulsante della manifattura italiana. Proponiamo a questa nicchia di mercato ancora inesplorata, soluzioni tecnologiche in grado di valorizzare i prodotti e la loro storia, oltre che di fornire una mappatura dei clienti, il tutto con un investimento medio contenuto, intorno ai 3.000-4.000 euro. La nostra tecnologia è pronta all'uso e consente alle aziende da un lato di avere un database di informazioni organizzate e dall'altro di popolarlo nel tempo con nuovi dati, attraverso azioni di lead generation o survey rivolte ai consumatori, che gestiamo direttamente noi con l'invio di coupon e promozioni. Anche il consumatore trae un vantaggio dal lavoro svolto a monte da Genuine Way con le aziende, acquisendo una serie di informazioni che certificano il made in Italy e gli

sforzi compiuti dalle PMI per renderlo grande nel mondo".

Genuine Way ha costruito una solida base di investitori internazionali: dopo aver ricevuto un primo round di finanziamento da 300.000 USD, è stata premiata, a gennaio 2020, tra le startup più promettenti in ambito blockchain dal fondo EOS VC, ricevendo anche un ulteriore finanziamento di 50.000 USD a fondo perduto.

I settori cui Genuine Way si rivolge sono al momento il food&wine, la moda, la cosmesi, il design e la farmaceutica dove la qualità dei prodotti deve essere impeccabile e vengono richiesti elevati standard prestazionali in materia di salute e sicurezza: "Sono gli ambiti più rappresentativi dell'eccellenza del made in Italy nel mondo, come il food e il fashion, ma, in generale si tratta di prodotti che hanno una storia da raccontare con dei punti di forza da mettere in evidenza, perché sono il risultato di un grande impegno (anche economico) da parte delle aziende, che molto spesso hanno superato rigidi test per ottenere le relative certificazioni" afferma Walfredo della Gherardesca.

Genuine Way è di fatto attiva da sei mesi sul territorio italiano e svizzero ed è uno dei pochi operatori del settore blockchain che si rivolge soprattutto a imprese di piccole e medie dimensioni, con la dichiarata missione di rendere accessibile anche a loro questo tipo di tecnologia: "Il nostro cliente tipo al momento sono i giovani imprenditori che hanno dimestichezza con gli strumenti digitali e intuiscono le potenzialità della blockchain. Dal lato dei consumatori, in Italia c'è ancora poca consapevolezza di questi strumenti, con tassi di apertura del 10%, contro il 15% della media degli Stati Uniti e il 20% in Asia. Ad oggi, abbiamo scansionato 270.000 prodotti, tenuto conto anche della fase di test." 🏠



Walfredo della Gherardesca
fondatori e CEO di Genuine Way



Impianti speciali di lavaggio per l'industria alimentare

Inox Meccanica è leader mondiale nella progettazione e costruzione di macchine e impianti ad alta tecnologia per il lavaggio e la sanificazione di attrezzature utilizzate nell'industria alimentare.

La sua esperienza trentennale gli ha permesso di sviluppare macchine ed impianti adattabili ogni volta alle necessità del cliente in base alle dimensioni, alla produttività e alle performance di lavaggio richieste.

I nostri impianti sono dotati di ugelli spruzzatori a getto rettilineo in modo da concentrare il getto in uno spazio ridotto ed ottenere a più basse pressioni, valori d'impatto simili a quelli ottenuti mediante l'uso di una tradizionale lancia ad alta pressione.

Per riuscire poi a raggiungere ogni parte dell'attrezzatura da lavare, si è provveduto all'ingegnerizzazione di un sistema ad aste oscillanti,



dotate di movimento traslante per poter garantire la completa e sicura copertura della superficie da lavare.

I vantaggi che le nostre macchine offrono sono:

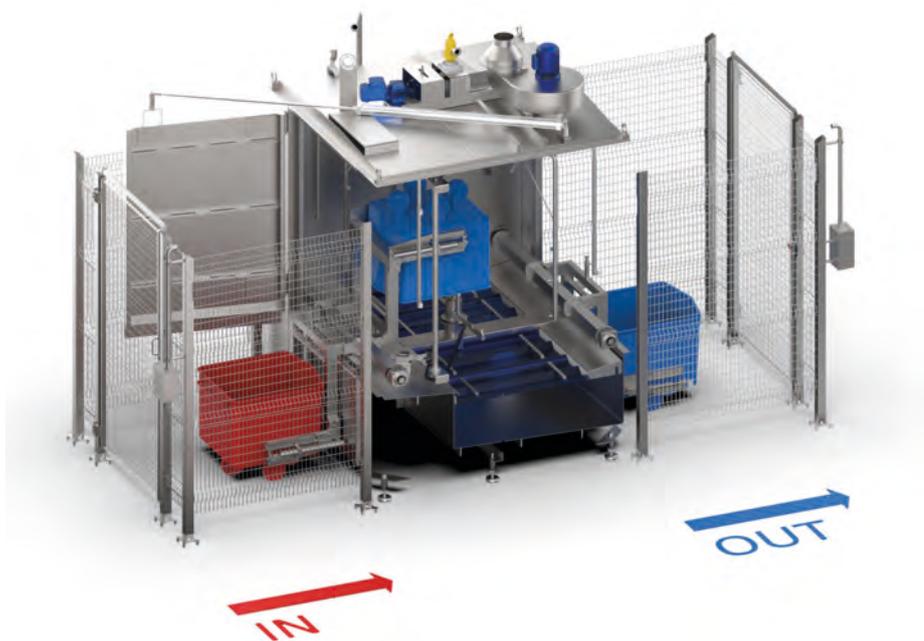
- Elevato risparmio di tempo;
- Standardizzazione della qualità di lavaggio e dei costi relativi;
- Certezza dei risultati e sicurezza per gli operatori.

Senza contare che la nostra esperienza nel settore ci permette di realizzare le migliori macchine in grado di ottimizzare al massimo il risparmio d'acqua, d'energia e di detergente.

Inox Meccanica progetta e realizza sistemi di lavaggio a cabina o a tunnel per attrezzature come carrelli, telai, stampi, pallet, contenitori di vario tipo e dimensioni.

Inoltre, costruisce macchine ed impianti di lavaggio per prodotti alimentari, per sanificare esternamente il prodotto prima del confezionamento o prima di sottoporlo a porzionatura, queste macchine sono alimentate con sola acqua a perdere per evitare contaminazioni. Particolare attenzione viene fatta nella realizzazione di sistemi automatici per l'alimentazione e lo scarico dei nostri impianti, in modo che l'automazione, se richiesta, sia completa ed efficiente. 🏠

www.inoxmeccanica.it



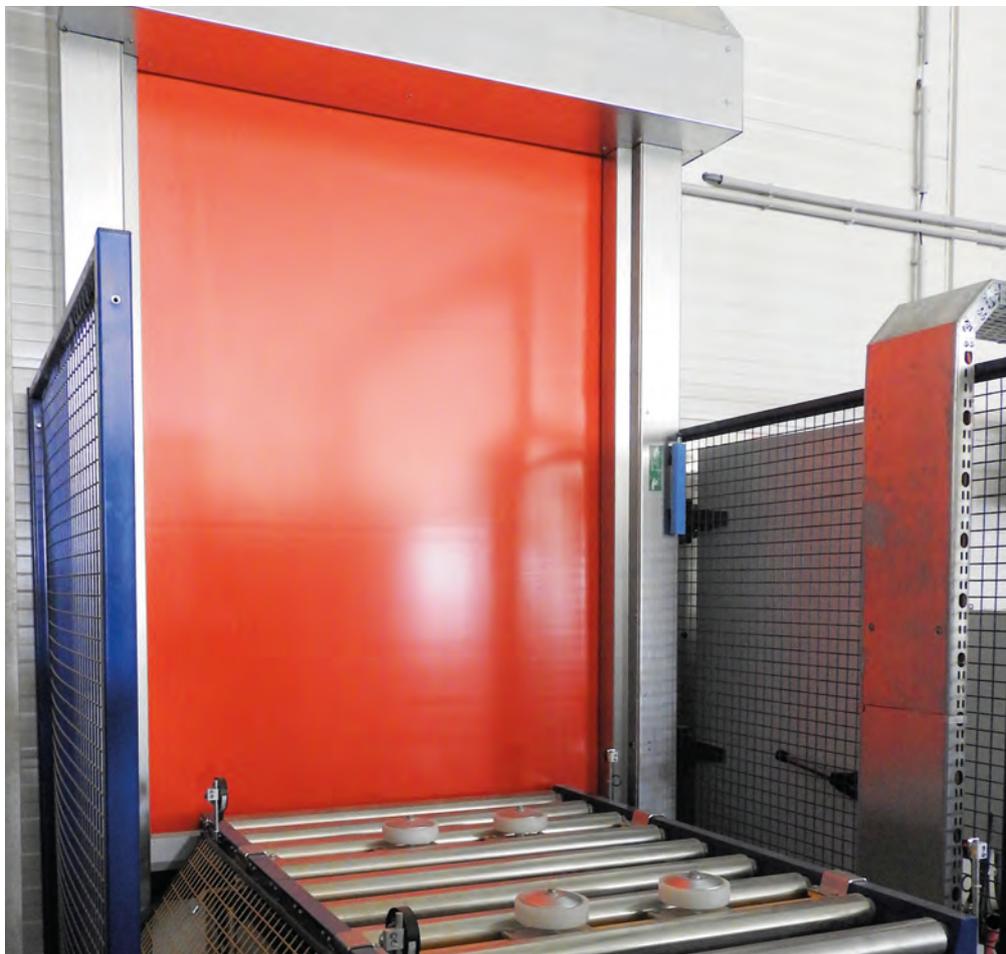
Chiusura ermetica per congelatori XXL

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

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

La EFA-SST-TK-100 è una porta rapida altamente resistente, impiegata in modo efficiente particolarmente presso i magazzini di refrigerazione con frequenti processi di immagazzinaggio e di ritiro dal deposito. Una dinamica guida a spirale e un meccanismo AFM (Active Framework Mechanism) garantiscono che il pannello prima della chiusura si spinga in direzione dell'architrave verso una guarnizione profilata su tutto il perimetro della porta, permettendo così di richiudere ermeticamente gli ambienti di congelazione.

Il sistema di bussole previsto davanti gli ambienti di congelazione riduce al minimo la dispersione di freddo dal magazzino automatico a scaffalature verticali: Per mantenere più fredda possibile l'anticamera del magazzino automatico verticale, è stata montata una porta ad avvolgimento rapido EFA-SRT-L davanti a ciascuna porta. Il progetto a Mélykút è nato dalla stretta



collaborazione tra SSI Schäfer Ungarn e EFAFLEX Hungaria.

Grazie ad un volume d'investimento di 12,6 miliardi di Forint (40 milioni di euro), la Hunent Zrt., specializzata in volatili acquatici, costruisce una nuova azienda di lavorazione creando così 350 nuovi posti di lavoro.

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

Chiusura ermetica per celle frigorifere

La costruzione della porta per ambienti di congelazione EFA-SST-TK-100 segue il progresso nell'ambito dei prodotti e delle attrezzature degli stabilimenti che hanno un effetto positivo sul bilancio energetico dell'azienda. In confronto ad altre tipologie di porte, il pannello della porta rapida EFAFLEX viene avvolto in un dispositivo a spirale. La porta può essere montata sia sul lato caldo, che sul lato freddo. Essa è dotata di sistemi di riscaldamento integrati nelle guarnizioni degli spessori, nelle guarnizioni delle lamelle e nel profilo della costa sensibile, al fine di mantenere costan-



temente liberi dal ghiaccio questi punti di contatto delle guarnizioni rispetto al pannello della porta, al pavimento e alle singole doghe del pannello. Con un valore U pari a $0,62/m^2K$ nella versione 4000 x 4500 mm, EFAFLEX offre una porta a basso consumo di particolare tenuta, spessore e isolamento.

Lo straordinario isolamento offerto dall'EFA-SST-TK-100 con EFA-AFM viene inoltre raggiunto grazie all'impiego di doghe EFA-THERM spesse 100 mm nelle quali viene effettuata rottura del ponte termico. Le doghe sono fissate singolarmente alle fasce delle cerniere. Ciò garantisce grande capacità di scorrimento, durata senza pari e massima funzionalità. Inoltre, in caso di necessità è possibile eseguire in qualsiasi momento una sostituzione semplice e veloce delle singole doghe. 🏠

www.efaflex.it

EFAFLEX produce porte ad avvolgimento rapido per soluzioni industriali. Fondata nel 1974, l'azienda è orientata, tra le altre cose, al servizio dell'industria, dell'artigianato, della produzione alimentare nonché del settore chimico e farmaceutico. EFAFLEX è l'unico produttore nell'ambito delle porte industriali ad avvolgimento rapido, iscritto nell'indice dei leader di mercato e fa quindi parte delle top 461 aziende tedesche, austriache e svizzere. L'azienda a conduzione familiare offre occupazione ad oltre 1.200 dipendenti in tutto il mondo. Con la sua sede principale nella bavarese Bruckberg, EFAFLEX è consolidata come il maggiore datore di lavoro della regione. Grazie a dieci filiali su cinque continenti e molteplici partner autorizzati, l'azienda è presente inoltre sui principali mercati internazionali. EFAFLEX realizza il 50 per cento del fatturato all'estero.

EFAFLEX 
Porte veloci e sicure

Dierre Group: Safety is the Future



Fondata a Spezzano nel 1997, Dierre è oggi un grande Gruppo composto da 10 aziende manifatturiere dislocate in Emilia Romagna, Lombardia, Veneto e Toscana, la cui mission comune è quella di tutelare, attraverso i propri prodotti e sistemi, la vita dei lavoratori nell'ambiente industriale.

Da qui il motto del Gruppo: Safety is the Future.

Dierre Group progetta, produce e commercializza protezioni e componenti tecnologicamente avanzati e ad alto impatto estetico per l'automazione industriale nei più diversi settori dall'Alimentare al Ceramico, dall'Automotive al Farmaceutico, dal Nautico all'Elettronico. Esperienza, creatività progettuale e spinta alla ricerca convergono in un'unica grande realtà per dare vita a Profili, Protezioni Perimetrali e Modulari, Guide Lineari, Conveyor Lines, Robot Cartesiani e Antropomorfi, Insonorizzazioni Industriali, Sistemi di Protezione e Postazioni Operatore tra i

più efficienti e innovativi in Europa. In poco tempo Dierre ha saputo rinnovarsi creando una rete di società, accomunate dalla stessa passione per la qualità e l'eccellenza, che le hanno permesso di consolidare la propria leadership sia in Italia che in Germania.

Obiettivo futuro: continuare a crescere, diversificando l'offerta per conquistare nuove quote di mercato estero ed essere riconosciuta come il principale operatore nel settore delle protezioni e delle componenti per macchine automatiche.

LE TAPPE DEL SUCCESSO

- 1997: Giuseppe Rubbiani fonda Dierre s.r.l. azienda specializzata nella produzione di profili in alluminio.
- 2009: Viene acquisita l'azienda bolognese Macap che produce protezioni modulari.
- 2011: Nascono le prime due filiali del Gruppo: Dierre Toscana con sede a Oste Montemurlo (Prato) e Dierre Decatech a Borgoricco (Padova).



Presidente
Giuseppe Rubbiani

- 2013: Viene costituita Dierre Motion, con sede produttiva ad Argelato (Bologna).
- 2014: L'azienda sbarca in Germania e dà vita a Dierre Technology, filiale commerciale con sede a Donaueschingen, Stoccarda.
- 2016: Dierre diventa Società per Azioni e aumenta il capitale sociale grazie all'ingresso del fondo di private equity Gradiente SGR. Inoltre nasce Dierre Robotics azienda dedicata alla progettazione di robot cartesiani di alta preci-

sione e viene siglato l'accordo di acquisto del 100% del capitale sociale di Ari Metal, azienda di Dolzago (Lecco) solido riferimento per la produzione di sistemi strutturali modulari in alluminio.

2017: Dierre S.p.A. ha rilevato l'80% delle azioni di Sintesi S.p.A., l'azienda di Padova leader nel settore dell'insonorizzazione industriale specializzata nella costruzione di sistemi di protezione e postazioni operatore per il settore "machinery" e dell'impiantistica industriale. Dierre Decatech srl rileva Bassanese Protezioni Antinfortunistiche srl, la storica azienda di Malo (VI) attiva nel medesimo settore industriale.

2018: Acquisizione del 20% del capitale restante di Sintesi Srl e acquisizione, tramite la Società controllata Dierre Decatech, Padova, dell'80% del capitale sociale di Iltras, Schio (VI) specializzata nel settore delle materie plastiche e della loro lavorazione e nella realizzazione di protezioni antinfortunistiche per macchine utensili, alimentari e tessili e pannelli luminosi a led (Backlight). Acquisizione, tramite la controllata SINTE-SI S.r.l., del 100% del capitale sociale di IN UNO, Saonara (PD) specializzata nella progettazione e produzione di cabine di design, protezioni e insonorizzazioni di impianti di grosse dimensioni.

2019: Dierre Robotics acquisisce Smart Application ed entrata del Fondo Internazionale NB Aurora. Il Gruppo raddoppia lo stabilimento Dierre Motion, Argelato (BO) e apre un nuovo stabilimento Dierre Robotics, Cavriago (R.E.)

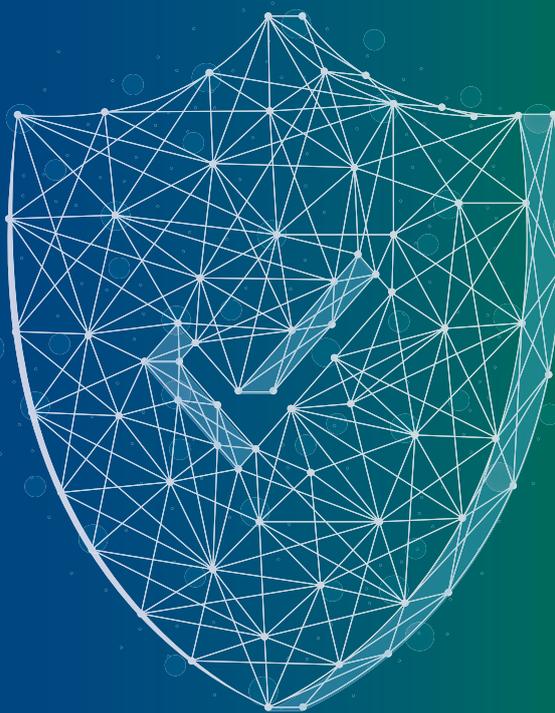
La mission del Gruppo è sempre stata quella della sicurezza per i lavoratori in ogni ambiente di lavoro, con attenzione particolare ai dettagli di uno stile estetico accurato che contraddistingue la sua produzione. Adattamento alle mutevoli necessità del mercato e totale elasticità nello sviluppo e nella produzione totalmente customizzate, dimostrano quanto sia preziosa per la propria clientela la versatilità del Gruppo Dierre.

In poche settimane ha infatti ideato e realizzato una linea completa di barriere protettive e schermi anti-contagio per difendere tutte le postazioni di lavoro dal Covid-19 e da ogni altro tipo di virus a trasmissione aerea. Questa nuova linea permetterà ad ogni attività lavorativa di riorganizzarsi per la ripartenza e ritornare alla normale produzione in totale sicurezza. 🏠

www.dierre.eu

LINEA SAFETY BARRIERE e SCHERMI DIVISORI ANTI CONTAGIO

NO-INFECTION BARRIERS and PROTECTION SCREEN



SAFETY IS THE FUTURE!

PROFILI IN ALLUMINIO, PROTEZIONI E SISTEMI MODULARI PER APPLICAZIONI INDUSTRIALI EFFICIENTI E SICURE
CUSTOMIZED SOLUTIONS FOR EFFICIENT AND SECURE INDUSTRIAL APPLICATIONS

MADE IN ITALY

 **Dierre**
GROUP

MISSION

Sappiamo che e' molto diverso vendere una bottiglia di vino rispetto a un forno

PRODUCI MACCHINARI E ATTREZZATURE PER IL SETTORE HORECA?



UNA COMUNICAZIONE EFFICIENTE
PUÒ AIUTARTI A VENDERE
FINO AL 400% IN PIÙ

Perché la tua pubblicità funzioni e ti porti nuovi clienti, deve adeguarsi al tipo di prodotto che vendi.

Il mondo del food è vasto e al suo interno si vende una grande varietà di prodotti e servizi.

Questa varietà richiede differenti approcci e stili di comunicazione, perché cambia il pubblico a cui ci si rivolge, cambiano i bisogni a cui i prodotti offrono soluzione, cambiano i tipi di caratteristiche, di vantaggi e di benefici da mettere in risalto. I modi in cui è possibile farlo.

COME SI RACCONTANO TECNOLOGIA E FUNZIONALITÀ DI MACCHINARI E ATTREZZATURE

Macchinari e attrezzature della filiera alimentare hanno temi tecnici da comunicare che le rendono mol-

to diverse da pubblicizzare rispetto a cibi e bevande.

I testi devono saper trasmettere gli aspetti tecnici delle tue attrezzature in modo chiaro, facendo percepire i vantaggi per chi le userà.

Anche la fotografia di macchinari e attrezzature alimentari è molto specifica. Deve mettere in risalto la tecnologia a volte nascosta, i materiali e le finiture di alta qualità.

IL TEAM DI ESPERTI NELLA COMUNICAZIONE DEL SETTORE HORECA

Umami – Design for food experience è il team di esperti di comunicazione in ambito alimentare.

Forniamo servizi di comunicazione utili per far percepire ai tuoi clienti del settore HORECA il valore di ciò che offri, spingendoli a sceglierti di

nuovo nel corso del tempo.

Da oltre vent'anni collaboriamo con aziende del settore alimentare italiano. Siamo molto legati al Made in Italy e sappiamo raccontarlo nel modo più vantaggioso, creando interesse verso i tuoi prodotti.

IL TUO PROSSIMO ANNUNCIO LO FACCIAMO NOI, GRATIS

Se la tua pubblicità su questa rivista non ti ha portato i risultati che speravi, contattaci.

Il tuo prossimo annuncio su Rassegna Alimentare lo creiamo noi, gratuitamente. Accoglieremo le prime dieci richieste. Scrivici subito a taste@umami.agency Umami – Design for food experience. 🏠

www.umami.agency



CIBUS FORUM

PARMA

2/3 SETTEMBRE 2020

FOOD & BEVERAGE E COVID-19: DALLA TRANSIZIONE ALLA TRASFORMAZIONE

Per maggiori informazioni sulle opportunità di partecipazione si prega di contattare:

email: **cibus@fiereparma.it**

tel. **+39 0521 996206**

www.cibusforum.cibus.it

Follow us on



FIERE di PARMA

FEDERALIMENTARE
Servizi s.r.l.



SPS ITALIA digital days

A settembre SPS Italia incontra la community per l'automazione in una nuova dimensione digitale

L tradizionale appuntamento nei padiglioni espositivi nel 2021

SPS Italia, la fiera per l'automazione e il digitale, ritornerà con il tradizionale appuntamento in fiera nel 2021.

L'annuncio del posticipo avviene in accordo con espositori e partner. A guidare la scelta di rimandare l'incontro in fiera, c'è innanzitutto la priorità di organizzare un evento che garantisca la sicurezza dei partecipanti.

Per accompagnare espositori e visitatori verso la prossima edizione, SPS Italia si completa nel frattempo di una nuova identità digitale. L'impegno infatti, negli ultimi mesi, si è concentrato nella realizzazione di una piattaforma di matchmaking per supportare la filiera fino alla riapertura.

"SPS Italia Contact Place" sarà un luogo virtuale per lo scambio di contenuti e di contatti per il settore e vivrà di particolari momenti di ascolto come gli SPS Italia Digital Days: una tre giorni di formazione e networking in rete che dal 28 al 30 settembre, in quelli che sarebbero stati i giorni di fiera, inaugurerà la piattaforma e trasporterà la community dell'automazione in una dimensione digitale.

A garanzia del funzionamento di questo progetto è il DNA della manifestazione che, grazie ai suoi espositori, offre una rappresentazione completa dell'automazione industriale, del digitale, della robotica e dell'additive manufacturing.



L'identità digitale di SPS Italia

Tre giorni di condivisione, formazione e networking. La community delle tecnologie per il manifatturiero si incontra su SPS Italia Contact Place

28.29.30 settembre spsitalia.it/digitaldays

 messe frankfurt

Registrazione e aggiornamenti su spsitalia.it/digitaldays

Cos'è SPS Italia Contact Place
SPS Italia Contact Place è l'hub dell'automazione industriale 365 giorni l'anno.

Un luogo virtuale per scoprire e contattare tutte le aziende di automazione, amplificatore delle op-

portunità della fiera, per consolidare le relazioni in una dimensione digitale che non esclude, ma anzi integra la visita agli stand. Attraverso SPS Italia Contact Place sarà possibile accedere a contenuti live e on-demand di SPS Italia e delle aziende partner. 

www.spsitalia.it

BE PART OF THE REVOLUTION

PARIS NORD
VILLEPINTE
FRANCE

23-26 NOV
2020



all4pack
EMBALLAGE PARIS

PACKAGING PROCESSING PRINTING LOGISTICS

THIS AUTUMN,
A UNIQUE OPPORTUNITY
FOR **EXCHANGE AND BUSINESS**

- Innovative and sustainable solutions for packaging and intralogistics,
- Emerging and tangible responses to new regulatory requirements,
- An exceptional space bringing together materials trends and innovations for insight into the revolution underway,
- 600 machines in operation, 1,350 exhibitors of machines and containers,
- Objective Zero Impact feature: meet the actors of change and discover the responsible practices of the circular economy.



**ORDER
YOUR FREE PASS**
on www.all4pack.com

Invitation code: A4PITAP

IPACK-IMA da' appuntamento al 2022

Nuova data per IPACK-IMA, mentre MEAT-TECH si svolgerà nel 2021 in contemporanea con TuttoFood

Essere al fianco dei propri clienti, soprattutto in un momento di grande incertezza a livello economico, per diventare il punto di riferimento del comparto.

Questo è l'obiettivo di Ipack-Ima che, da sempre, interpreta i bisogni di un'industria, certamente meno colpita rispetto ad altre dall'emergenza sanitaria, ma che necessita di momenti di aggregazione forti e attrattivi a livello internazionale.

“L'attuale contesto internazionale ci ha indotto a prendere le decisioni strategiche che rispondono alle esigenze dei nostri Clienti – commenta Valerio Soli, Presidente di Ipack Ima srl – a cui vogliamo offrire la possibilità di incontrarsi a Milano in un contesto esclusivo ed a loro dedicato per fare affari con tutti i principali protagonisti dell'industria nel mondo”.

Per dar voce a queste necessità e venire incontro alle esigenze delle aziende, IPACK-IMA viene riprogrammata dal 3 al 6 maggio 2022.

“La decisione di riprogrammare la nostra manifestazione IPACK-IMA non è stata facile – commenta Rossano Bozzi, AD di Ipack Ima srl – ma dopo attente valutazioni ed approfondimenti abbiamo preferito dare priorità ai bisogni dei nostri espositori e visitatori che sono attualmente impegnati, e prevediamo lo siano ancora per molti mesi,



nella gestione di un periodo molto delicato”.

In un momento in cui le fiere vivono una situazione che nessuno poteva prevedere, la capacità di aggregare progetti ad elevato valore aggiunto per target omogenei rientra in una strategia di medio-lungo periodo che ha un nuovo e primo punto di partenza nel maggio del 2021.

MEAT-TECH – il salone di Ipack Ima specializzato nelle soluzioni per l'industria dei prodotti a base carne e piatti pronti – si svolgerà in contemporanea con TuttoFood dal 17 al 20 maggio 2021.

La scelta della contemporaneità con TuttoFood – fiera internaziona-

le dedicata al prodotto alimentare, con 3.079 espositori e 82.551 visitatori nell'ultima edizione – pone i presupposti di un progetto unico nel panorama europeo per la filiera del food, che apre nuove opportunità e contaminazioni.

Milano si prepara ad accogliere nuovamente l'eccellenza internazionale del processing & packaging, con piattaforme fieristiche mirate e pensate con l'industria, in grado di favorire nuove occasioni di networking, incontro tra produttori e buyer, sviluppo di idee e nuovi progetti in una logica “human-to-human”. 🏠

Visita:
www.ipackima.com

2020 KOREA PACK

Korea Int'l Process & Packaging Exhibition

Organized by |  Korea Packaging Machinery Association |  KYUNGYON EXHIBITION CORP. |  KIP The Monthly Packaging

EXHIBITS PROFILE

- Packaging Machinery
- Packaging Automation Machinery
- Converting Machinery
- Packaging Materials & Containers
- Package Printing Machines
- Packaging Inspection Equipment
- Packaging Processing & Machinery & Equipment
- Package Design, Services
- Food Processing Machinery
- Logistics System & Equipment

27^{TO} 30 **JULY** 2020
KINTEX, KOREA

EXHIBITIONS - FIERE - FIERE - FIERE

2019 2020-2021 2020

SIGEP

18-22/01/2020

RIMINI

Fiera su tecnologie per gelateria, pasticceria e panificazione.



PROSWEETS

02-05/02/2020

COLONIA

Fiera sulle tecnologie per la panificazione e la pasticceria.



FRUIT LOGISTICA

05-07/02/2020

BERLINO

Fiera sulle tecnologie per l'ortofrutta.



SUDBACK

17-20/10/2020

STOCCARDA

Fiera sulle tecnologie per la panificazione.



MACFRUT

08-10/09/2020

RIMINI

Fiera per l'industria ortofrutticola.



POWTECH

29/09-01/10/2020

NORIMBERGA

Fiera sulla lavorazione di prodotti in polvere.



SAVE

21-22/10/2020

VERONA

Fiera sull'automazione, strumentazione.



MECSPE

29-31/10/2020

PARMA

Fiera per l'industria manifatturiera.



mcTER COGENERAZIONE

data da destinarsi

MILANO

Applicazioni di cogenerazione.



mcTER

data da destinarsi

ROMA

Mostra sull'efficienza energetica.



mcTER ALIMENTARE

data da destinarsi

BERGAMO

Fiera su tecnologie per l'efficienza energetica.



BRAU BEVIALE

10-12/11/2020

NORIMBERGA

Fiera sulle tecnologie, logistica per la produzione di birra e bevande.



ALL4PACK

23-26/11/2020

PARIGI

Salone internazionale dell'imballaggio.



MEDIO ORIENTE 2020/21

DUBAI DRINK TECHNOLOGY EXPO

25-27/03/2020

DUBAI

Fiera sull'industria delle bevande.



PROPAK ASIA

17-20/06/2020

BANGKOK

Fiera internazionale dell'imballaggio.



GASTROPAN

21-23/06/2020

ARAD

Fiera sulle tecnologie per la panificazione e la pasticceria.



DJAZAGRO

21-24/09/2020

ALGERI

Fiera per le aziende agro-alimentare.



GULFOOD MANUFACTURING

03-05/11/2020

DUBAI

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



PROPAK VIETNAM

09-11/09/2020

SAIGON

Fiera internazionale dell'imballaggio.



IRAN FOOD+BEV TEC

04-07/10/2020

TEHRAN

Fiera alimentare, bevande e tecnologie per il confezionamento.



GULFHOST

03-05/11/2020

DUBAI

La nuova casa dell'ospitalità per il Medio Oriente, l'Africa e l'Asia.



HOSPITALITY QATAR

10-12/11/2020

DOHA

Fiera dell'Ospitalità e HORECA.



ANUTEC

26-28/11/2020

MUMBAI

Fiera sui prodotti alimentari e delle bevande.



PACPROCESS- FOOD PEX

09-11/12/2020

MUMBAI

Fiera internazionale dell'imballaggio.



GULFOOD

21-25/02/2021

DUBAI

Fiera sull'ospitalità, prodotti alimentari.



FIERE - FIERE

EXHIBITIONS - EXHIBITIONS

FIERE

2020-2021

SPS/IPC/DRIVES

28-30/11/2020
NORIMBERGA

Fiera della tecnologia di automazione.



SIGEP

16-20/01/2021
RIMINI

Fiera su gelateria, pasticceria e panificazione.



FRUIT LOGISTICA

05-07/02/2021
BERLINO

Fiera su tecnologie per l'industria dell'ortofrutta.



INTERVICOP

20-23/02/2021
MADRID

Fiera per la panificazione e dolciario.



PROWEIN

21-23/03/2021
DUSSELDORF

Salone internazionale dei vini e distillati.



INTERPACK

25/02-03/03/2021
DÜSSELDORF

Fiera sulle tecnologie per imballaggio, confezionamento, panificazione, pasticceria.



PROSWEETS

31/01-03/02/2021
COLONIA

Fiera sulle tecnologie per la panificazione e la pasticceria.



ANUGA FOODTEC

23-26/03/2021
COLONIA

Fiera sulle tecnologie per l'industria alimentare e delle bevande.



LATINPACK

14-16/04/2021
SANTIAGO CHILE

Salone internazionale dell'imballaggio.



VINITALY

18-21/04/2021
VERONA

Salone internazionale dei vini e distillati.



CIBUS

04-07/05/2021
PARMA

Salone del prodotto alimentare.



FISPAL

06/2021
SAN PAOLO

Fiera su tecnologie per l'imballaggio.



FACHPACK

28-30/09/2021
NORIMBERGA

Fiera per l'industria del confezionamento.



DRINKTEC

04-08/10/2021
MONACO

Fiera per l'industria delle bevande.



IBA

23-28/10/2021
MONACO

Fiera su gelateria, pasticceria e panificazione.



SIMEI

16-19/11/2021
MILANO

Tecnologie per l'industria dell'imbottigliamento.



SPS/IPC DRIVES/ITALIA

2021
PARMA

Fiera per l'automazione industriale.



IPACK-IMA

03-06/05/2022
MILANO

Fiera per l'industria del confezionamento.



SIAL

18-22/10/2020
PARIGI

Fiera sul prodotto alimentare.



RUSSIA-CINA

UPAKOVKA

28-31/01/2020
MOSCA

Mostra sulle tecnologie per imballaggio.



BAKERY CHINA

06-09/05/2020
SHANGHAI

Fiera per l'industria della panificazione e della pasticceria.



MODERN BAKERY

30/06-03/07/2020
MOSCA

Fiere delle attrezzature per l'industria della panificazione e dolciaria.



INPRODMASH

08-10/09/2020
KIEV

Fiera delle macchine per imballaggio.



AGROPRODMASH

05-09/10/2020
MOSCA

Salone Internazionale dei macchinari e delle attrezzature per il settore agroindustriale.



BEVIALE MOSCOW

2021
MOSCA

Fiera internazionale per l'industria delle bevande.



ABBIAMO OSPITATO

2G ITALIA SRL**27/29**

Via della Tecnica, 7
37030 Vago di Lavagno - VR

ABB SPA**64-65**

Via L. Lama, 33
20099 Sesto San Giovanni- MI

ACM ENGINEERING SRL**30**

Via Don A. Camera, 25 21020
Bardello - VA

ADVANCED TECHNOLOGIES SPA**24/26**

Via Carducci, 35
20090 Trezzano S/N - MI

AEC SOLUZIONI**85**

Corso Montevecchio, 46
10129 Torino

ALLEGRI CESARE SPA**I COP-87/89**

Via Venezia, 6
20099 Sesto San Giovanni - MI

ARMA PRODUCTORA CHILE**SPA****120**

Nueva Providencia 1363,
of 505, Providencia,
Santiago de Chile - Chile

ASC AUTOMATIC SYSTEM**CONTROL****90**

V. Camillo Benso Conte di Cavour, 372
41032 Cavezzo - MO

ATIS SRL**62-63**

Via della Rupe, 26
38017 Mezzolombardo
TN

**B&R AUTOMAZIONE
INDUSTRIALE SPA****I COP-20-21**

Via Leoncavallo, 1
20020 Cesate
MI

BOUNDUELLE ITALIA SRL**22-23**

Via Trento snc
26060 S. Paolo d'Argon - BG

COMAU SPA**I COP**

Via Rivalta, 30
10095 Grugliasco
TO

CONTRINEX ITALIA SRL**51**

Viale Gandhi, 7
10051 Avigliana
TO

CROCCO SPA**66/68**

Via Monte Ortigara, 37
36073 Cornedo Vicentino
VI

DIERRE SPA**108-109**

Circonvallazione S.Giovanni
Evangelista, 23
41042 Spezzano di Fiorano
MO

DIZIINOXA SRL**52-53**

Via Maiella, 73
65010 Spoltore - PE

EFAFLEX GMBH & CO. KG**106-107**

Fliedestrasse 14
D-84079 Bruckberg
Germania

FIERE DI PARMA SPA**111**

Viale delle Esposizioni, 393A
43126 Parma

FINLOGIC SPA**45**

Via Galileo Ferraris, 125
20021 Bollate
MI

FRISTAM PUMPEN**44**

Kurt-A
Koerber-Chaussee 55
D-21033 Hamburg
Germania

**GEO PROJECT
INDUSTRIES SRL****75**

Via Leonardo da Vinci, 43
35015 Galliera Veneta - PD

GIROPES**55/57**

Pol. Empordà
Internacional
C. Molló, 15-16
17469 Vilamalla
Provincia de Girona - Spagna

IGUS SRL**1-4-5**Via delle Rovedine, 4
23899 Robbiate - LC**INOX MECCANICA SRL****105**Strada Solarolo, 20/B-C-D
46040 Solarolo di Goito - MN**IPACK-IMA SRL****114**S.S. del Sempione km 28
20017 Rho - MI**ISI PLAST SPA****82/84**Via Modena, 46 4
2015 Correggio - RE**LIQUID DIAMOND****CREATORI DI IDENTITÀ DI MARCA****110**Via Gattamelata, 21
35128 Padova**M.G.M.****MOTORI ELETTRICI SPA****60-61**S.R. 435 Lucchese
Km 31 (nr.439)
51034 Serravalle Pistoiese - PT**M.H. MATERIAL****HANDLING SPA****95**Via G. di Vittorio, 3
20826 Misinto
MB**METTLER TOLEDO SPA****58-59**Via Anna Maria Mozzoni, 2/1
20152 Milano**MINI MOTOR SPA****I COP-IV COP-6-7**Via E. Fermi, 5
42011 Bagnolo in Piano
RE**MIX SRL****16-17**Via Volturmo, 119/A
41032 Cavezzo - MO**NGI A/S****97/99** Virkelyst 6DK - 9400
Nørresundby - Danimarca**OROGRAF SRL****69/72**Viale Industria, 78
27025 Gambolò - PV**PAMOCO SPA****18-19**Via Riccardo Lombardi, 19/6
20153 Milano**PILZ ITALIA SRL****14-15**Via Gran Sasso, 1
20823 Lentate sul Seveso - MB**PROGEA SRL****47/29**Via D'Annunzio, 295
41123 Modena**REER SPA****36/38**Via Giulio Carcano, 32
10153 Torino**SALONI INTERNAZIONALI****FRANCESI SRL****113**Via Caradosso, 10
20123 Milano**SAMAG INDUSTRIALE SRL****96**Via Loc. Pagana
29017 Fiorenzuola d'Arda - PC**SCAGLIA INDEVA SPA****34-35**Via Marconi, 42
24012 Brembilla - BG**SEALED AIR SRL CRYOVAC
DIVISION****73-74**Via Trento, 7
20017 Passirana di Rho - MI**SIEMENS SPA****I COP**Via Vipiteno, 4
20128 Milano**SPRINT24 SRL****91**Via della Mercedes, 11
00187 Roma**STEUTE ITALIA SRL****54**Via Curtatone, 1
20019 Settimo Milanese
MI**TOMACE SRL****92-93**Via B. Buoizzi, 47
40057 Granarolo dell'Emilia
BO**TOMRA SORTING SRL****31/33**Strada Martinella, 74 A/B
43124 Alberi - PR**WENGLOR SENSORIC****ITALIANA SRL****I COP-39/41**Via Fosse Ardeatine, 4
20092 Cinisello Balsamo - MI**WIBU SYSTEMS AG****11/13**Rüppurrer Str. 52
76137 Karlsruhe
Germania**WINTERSTEIGER****ITALIA SRL****42-43**Strada Ninz, 82
39036 Badia - BZ

NUEVA FECHA por ti, por mi, por ellos y por todos.
New date for you, for me, for them and for everyone.

LATINPACK

CHILE 2021 CREATING A SUSTAINABLE WORLD
ESPACIO RIESCO, APRIL 14, 15 & 16, SANTIAGO

LA CITA DE NEGOCIOS DE LA INDUSTRIA DEL PACKAGING

The business appointment of the packaging industry

AQUÍ SU EMPRESA
DEBE ESTAR PRESENTE!!
Here your company must be present

LA INDUSTRIA DE PACKAGING Y SU CADENA DE VALOR

The packaging industry, and its value chain.

- Materias Primas
- Insumos
- Fabricantes de Envases y Embalajes
- Industria de Reciclaje
- Logística y Transporte
- Maquinaria
- Equipamiento
- Tecnología y Robótica
- Impresión Digital
- Troquel y Tecnología Láser
- Pre Prensa



Organiza



Produce



info@latinpack.cl

www.latinpack.cl



sps

ITALIA

*digital
days*



L'identità digitale di SPS Italia

Tre giorni di condivisione, formazione e networking.
La community delle tecnologie per il manifatturiero si
incontra su SPS Italia Contact Place

28.29.30 settembre spsitalia.it/digitaldays



messe frankfurt

DETAILS make the DIFFERENCE

Our future began
55 years ago