

# Alimentare

# RASSEGNA

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



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



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



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



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



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



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



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



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

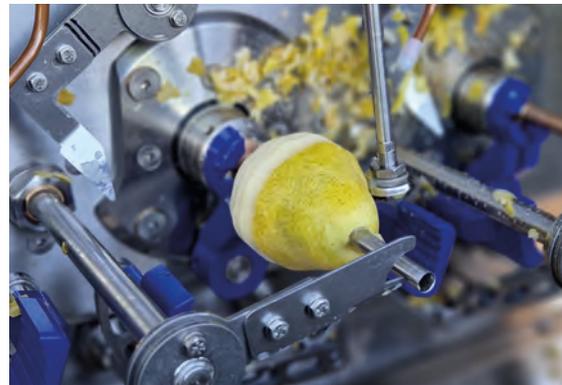


[www.mediatecsrl.it](http://www.mediatecsrl.it)

**PEAR PEELING, CORING AND CUTTING MACHINE**

**NEW**

Mod. PEARL6



peeling



cutting



coring

QRcode  
PEARL6



for food



stainless  
steel



manual and  
automatic  
feeding

ITALIAN PRODUCT

info@pndsr.it | www.pndsr.it | Thank you for your like



Enjoy the results,  
admire the process.



Servomotors 4.0 for automation and motion  
control for the **Food & Beverage industry**

[www.minimotor.com](http://www.minimotor.com) | [sales@minimotor.com](mailto:sales@minimotor.com)



# SISTEMI PASSACAVO PER CAVI INTESTATI E NON INTESTATI



**1896 DETAS**

## ALIMENTATORI STABILIZZATI SWITCHING



**MONOFASE**

MAX 960W  
IN PRONTA CONSEGNA!



**NEW**

**BI-TRIFASE**

**sps**

smart production solutions

32<sup>nd</sup> international exhibition  
for industrial automation

Nuremberg, Germany  
14 – 16 November 2023

**HALL 02**  
**STAND 520**



# Automatic powder weighing systems

Single, double and multiple scale





## CONVEYORS

MH is an Italian Company with 30 years of experience in engineering and building conveyor lines for food packaging. It's product portfolio goes from conveyors for machine connection, elevators, mergers and whatever accessory may be needed to realize a turnkey plant.



MODUL-FLEX

## BUFFERING SYSTEMS

MH is specialized in buffering solutions LIFO zero pressure both with single or double spiral for packaged product or FIFO with multiple belt for the naked one.



BAT BUFFER

## MERGERS & DIVIDERS

In order to comply with the increasing productivity rate and speed of packaging lines MH developed a set of dynamic mergers & dividers in achieve the correct distribution of products between the primary and secondary packaging machines.



MERGER DU32



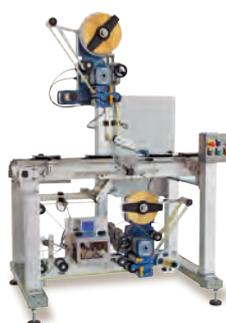


etipack  
**FOOD**

 **CIBUSTEC**  
24|27 OCT. 2023 | PARMA | ITALY

**PAD.2  
F020**  **etipack**  
labelling, coding, caring

UNA GAMMA COMPLETA  
DI SOLUZIONI PER  
**ETICETTATURA,  
CODIFICA,  
CONFEZIONAMENTO**  
DEDICATE AL SETTORE  
**ALIMENTARE.**



Sistema 4/2



Clippy Denester



Sistema 5

[etipack.it/settore/alimentare/](http://etipack.it/settore/alimentare/)

 **etipack**  
labelling, coding, caring

# UNIFORM, PARTICLE BY PARTICLE.

Discover the homogenization  
process for food applications.

A complete range of high pressure homogenizers can be customized for you, in order to ensure the production of excellent and safe food products.

Enhanced physical stability, increased shelf-life and viscosity, better mouth-taste are just few of the benefits that this process can add to your products.

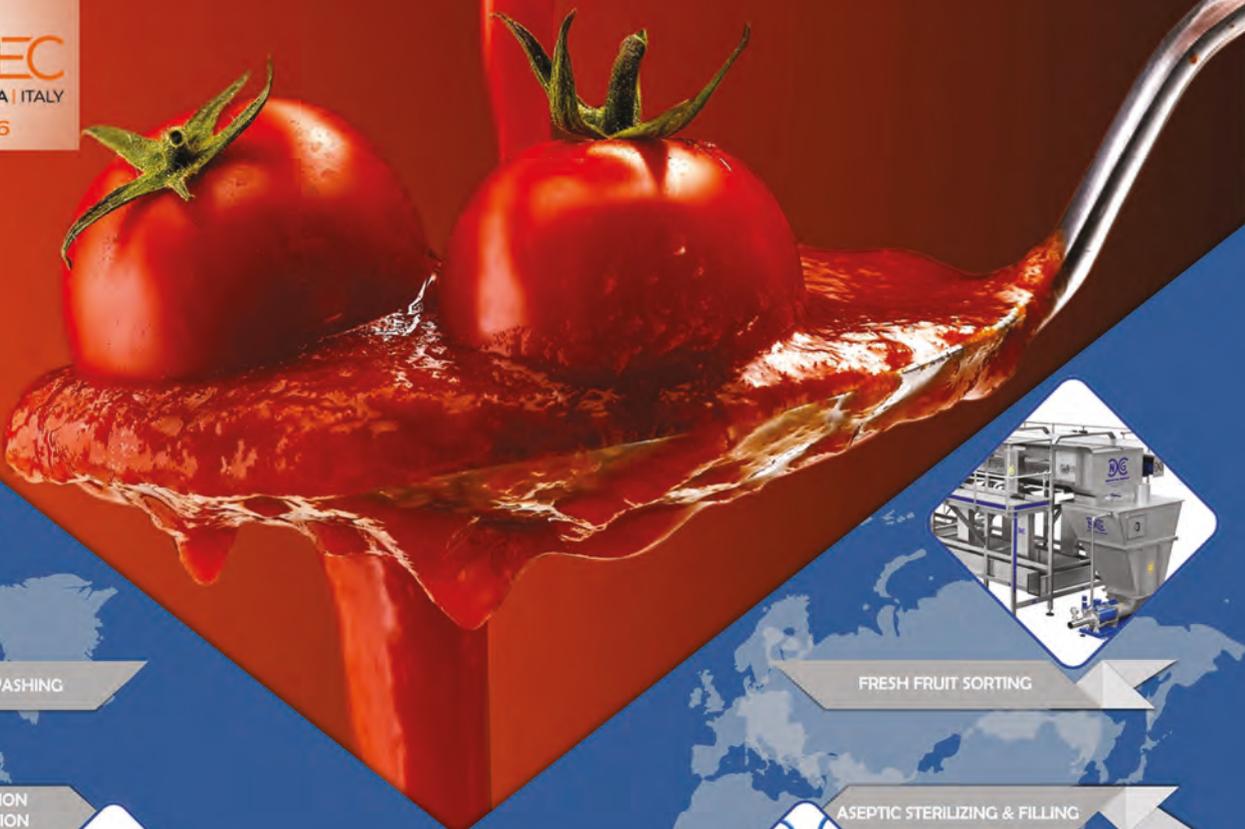




# NAVATTA GROUP

Food Processing S.r.l.

VISIT US AT  
**CIBUSTEC**  
24|27 OCT. 2023 | PARMA | ITALY  
HALL 05 STAND I 006



RECEIVING & WASHING



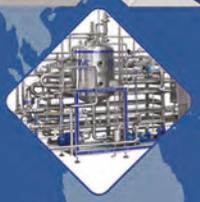
FRESH FRUIT SORTING



PUREE EXTRACTION & CONCENTRATION



ASEPTIC STERILIZING & FILLING



**Navatta Group Food Processing S.r.l. – Via Sandro Pertini, 7  
43013 Pilastro (Pr) Tel: +390521630322 info@navattagroup.com**

visit us     Thank You for Your Like!

**P.E. LABELLERS™**

**MODULAR SL**

Modular SL is a completely modular labeling machine that allows for a multitude of configurations and application technologies.

Interchangeable labeling stations are installed on it and can be replaced in a few steps.



**SKYLINE**

SkyLine is the revolutionary new generation of pressure sensitive linear labelling.

This completely innovative solution, with an ergonomic and captivating design, boosts a mix of pluses & benefits that differentiate it from any other linear labelling machine on the market.



**AURORA 5.0**

Aurora 5.0 is the new shrink sleeve and tamper band applicator that offers the flexibility to perform four different shrink applications, with a production speed up to 500 cpm.

Easy to install, easy to operate and to maintain, Aurora 5.0 is built to maximize output and reduce operating costs.



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





# INOX MECCANICA

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

## NUOVA PIC 99 DRW



### NUOVO SISTEMA DI INSACCO IN BUDELLO E RETE CON CAMBIO TUBO AUTOMATICO E SISTEMA DI PESO E PREPARAZIONE DEL PRODOTTO

Con PIC 99 DRW (con stampo da 1100) è possibile posizionare e assemblare pezzi interi o muscoli siringati all'interno di un volume che riproduce lo stampo di produzione.

È possibile controllare il peso complessivo dei pezzi inseriti grazie ad un sistema di pesatura con celle di carico ad elevata precisione e un display.

Questo permette di ottenere barre insaccate di lunghezza costante.

INOX MECCANICA S.R.L.

web. [inoxmeccanica.it](http://inoxmeccanica.it)

email. [info@inoxmeccanica.it](mailto:info@inoxmeccanica.it)

tel. +390376608282

@inoxmeccanica

in @ v





**COLUSSI ERMES**  
Advanced Washing Systems



# THE SMARTEST WASHING SYSTEM YOU CAN HAVE!

EXPERIENCE TOMORROW'S  
TECHNOLOGY, TODAY.

**DREAM-LIKE  
INNOVATION,  
REAL  
END-TO-END  
SOLUTIONS.**

## CRATE WASHERS HIGHLIGHTS

- 1 **Washing capacity** up to 10.000 crate/hour.
- 2 Possibility of washing crate of **different shapes and types**, including: **collapsible, rigid and stackable crates and baskets**.
- 3 **Perfect drying with the compact single or double-rotor spin-dryers**; from 2100 to 4200 units/hour capacity.

Colussi Ermes will propose the best crate washing solutions, automatic and highly versatile, for washing and sanitizing crates and baskets, suitable for all sectors of production, ensuring impeccable results in terms of hygiene. The production range includes cabin or tunnel systems with the possibility of selecting various options: one, two or three tracks, horizontal or vertical.

## HERE'S OUR RECIPE FOR SUCCESS



**MAXIMIZE SANITATION**  
SAFER DESIGN, EASIER  
CLEANING



**ACCELERATE PROCESSING**  
IMPROVE THROUGHPUT



**PRACTICE SUSTAINABILITY**  
OPTIMIZE ENERGY  
CONSUMPTION



**INCREASE YIELDS**  
RAISE PROFITABILITY



**MAINTAIN CONSISTENCY**  
HIGHER QUALITY



**EXPAND CAPACITY**  
MORE PRODUCTION



**REDUCE COSTS**  
OPERATING AND CAPITAL

**MIDDLEBY**  
FOOD PROCESSING

www.colussiermes.com  
Casarsa della Delizia Italy  
Tel +39 0434 86309  
info@colussiermes.com

www.colussiaws.com  
92123 San Diego USA  
Tel +1 858 384 2222  
info@colussiaws.com



CON  
FEC  
TION  
ERY



FRO  
ZEN  
FOOD



DAIRY  
INDUS  
TRY



PET  
FOOD



FRESH  
& DRY  
PASTA



**innovation  
towards  
customer  
needs**

*innovative,  
tailor made and  
highly reliable  
packaging  
technologies*

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



**GPI GROUP**  
GEO PROJECT INDUSTRIES

# PICK AND PLACE:

# A CANDY



# IN YOUR

# MOUTH

# OR A BOX



# IN A CARTON.

## **camag Confectionery**

**Cama Group** is a leading supplier of advanced secondary packaging systems in the confectionery industry, continuously investing in innovative solutions. [www.camagroup.com](http://www.camagroup.com) - [sales@camagroup.com](mailto:sales@camagroup.com)



September 11-13, 2023  
Las Vegas, Nevada USA  
BOOTH C-5542



**camag**  
GROUP



 **KELLER**

— SINCE 1974 —

# MADE TO MEASURE PRESSURE



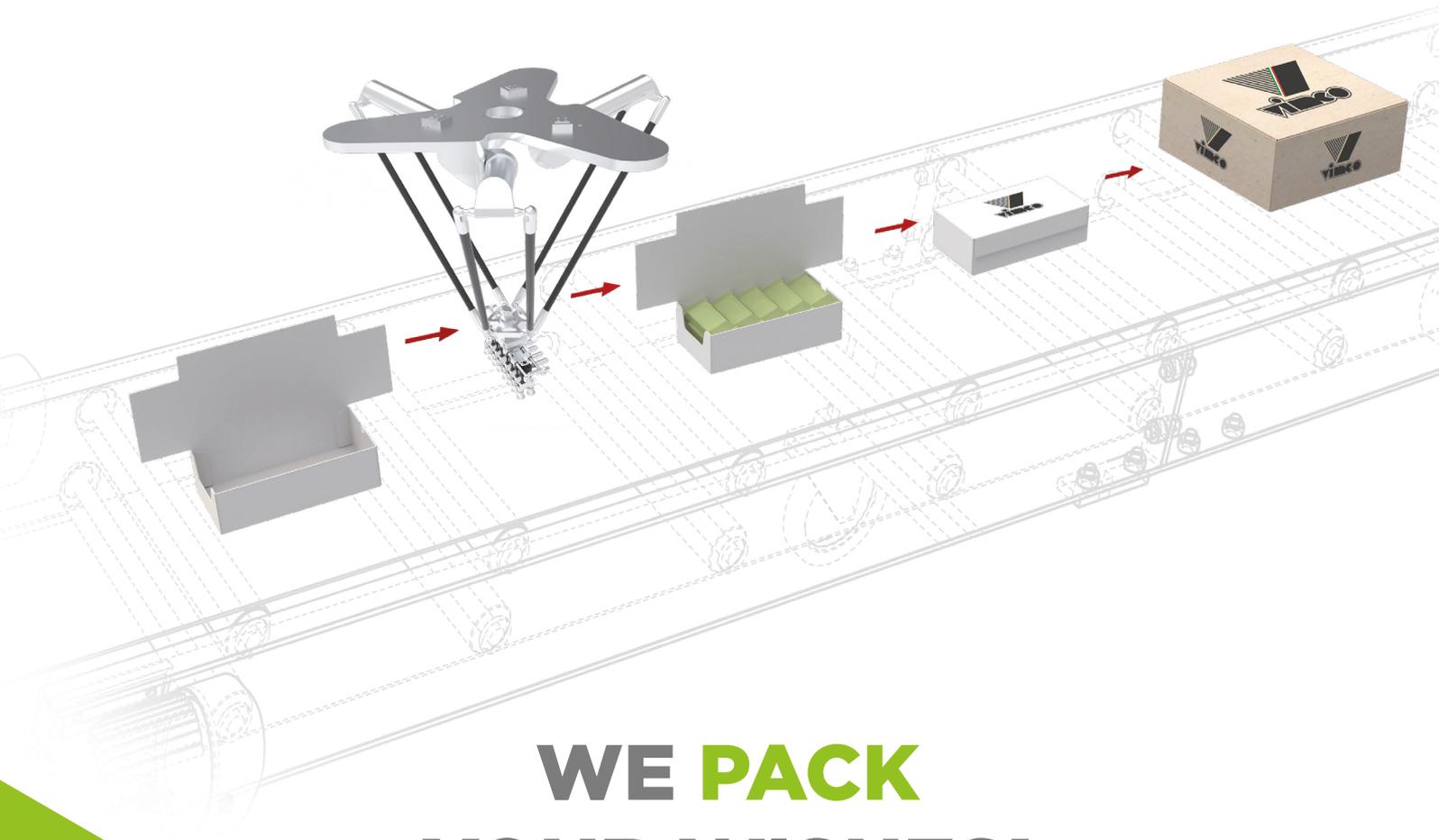
[keller-druck.com](http://keller-druck.com)

KELLER Italy S.r.l. Tel. 800 78 17 17



## OUR PORTFOLIO:

- FORMING MACHINES
- CLOSING AND LIDDING MACHINES
- CARTONING MACHINES
- SLEEVING MACHINES
- END OF LINE SOLUTIONS
- COMPLETE PACKAGING LINES



**WE PACK  
YOUR WISHES!**

Food Processing Machinery for the food industry

# STEAM PEELER FOR FRUITS



principal fruits processed  
Peach - Pear - Apple - Kiwi  
whole and half

**>01-107**  
AUTOMAZIONE

**>108-172**  
CONFEZIONAMENTO

**>173-223**  
NEWS

**>224-249**  
CONSERVIERO

**>250-260**  
MOVIMENTAZIONE

**>261-272**  
FIERE



**VOESTALPINE AG**

GLI ENGINEERED PRODUCTS DI VOESTALPINE.  
**PG. 34/37**

**ASEPTIC BAG  
BAG IN BOX  
IBC LINER**

1L-220L-1500L

**HANSIN PACKAGING**

PACKAGING PER UN FUTURO MIGLIORE:  
LA FLESSIBILITÀ SOSTENIBILE DI HANSIN.  
**PG. 128-129**



**HANDTMANN ITALIA SRL**

PROFESSIONISTI DELLE SOLUZIONI PER  
L'INDUSTRIA ALIMENTARE.  
**PG. 214-215**



**SONIA V. MAFFIZZONI BENNATI**  
*Responsabile editoriale*

Con l'evento Cibus Tec a fare da scenario, l'eccellenza dell'industria alimentare italiana continua a far parlare di sé.

In una fase di ripresa generale, il settore ha un ruolo trainante, dimostrando come la grande capacità di resilienza durante i periodi più critici e la volontà di non intaccare la qualità dell'offerta siano davvero due aspetti sui quali orientare gli investimenti.

L'importante appuntamento di Cibus Tec ricorda a tutti gli operatori del food and beverage come l'evoluzione verso l'industria 4.0, la transizione ecologica tanto apprezzata anche dal consumatore e un atteggiamento di massima attenzione alla sicurezza siano le chiavi del successo.

Un successo che il Made in Italy abbraccia con forza, nel Bel Paese e nel mondo intero.



**OMIP SRL**

DAL 1971, ECCELLENZA DEL MADE IN ITALY.  
**PG. 242-243**



**NORMICOM SRL**

TECNOLOGIE ALL'AVANGUARDIA PER LA  
MOVIMENTAZIONE E IL TRASPORTO DI MATERIE  
PRIME NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE.  
**PG. 254/256**



**SNACKEX 2024**

LA CAPITALE DEGLI SNACK SALATI E DELLA FRUTTA  
SECCA  
**PG. 266/268**



**EDITRICE  
zeus**



**CIBUSTEC**  
24/27 OCT. 2023 | PARMA | ITALY

VIENI A TROVARCI A:  
**PAD. 3  
STAND F068**

Redazione, sede legale e amministrazione:

Editrice Zeus Srl  
Via C. Cantù, 16  
20831 Seregno (MB)  
Tel. +39 0362 244182  
+39 0362 244186

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

Editrice Zeus:  

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

Anno XLII - n. 4 - Settembre 2023

**Direttore Responsabile**

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

**Coordinamento Redazione**

S.V. Maffizzoni Bennati  
[bennati@editricezeus.com](mailto:bennati@editricezeus.com)

**Redazione**

[redazione@editricezeus.com](mailto:redazione@editricezeus.com)

**Contabilità**

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

**Grafica, progettazione  
e Impaginazione**

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

**Tipografia**

ZEUS Agency

Rassegna Alimentare  
(fascicolo singolo/bimestrale):

25 € (Europa)

30 US\$ (fuori Europa).

Abbonamento annuale (sei fascicoli):

120 € (Europa)

170 US\$ (fuori Europa)

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

**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

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

# La frutta prende forma con il know-how di **PND** da vent'anni leader del mercato



Virginia **Cascella**  
Export manager - **PND**

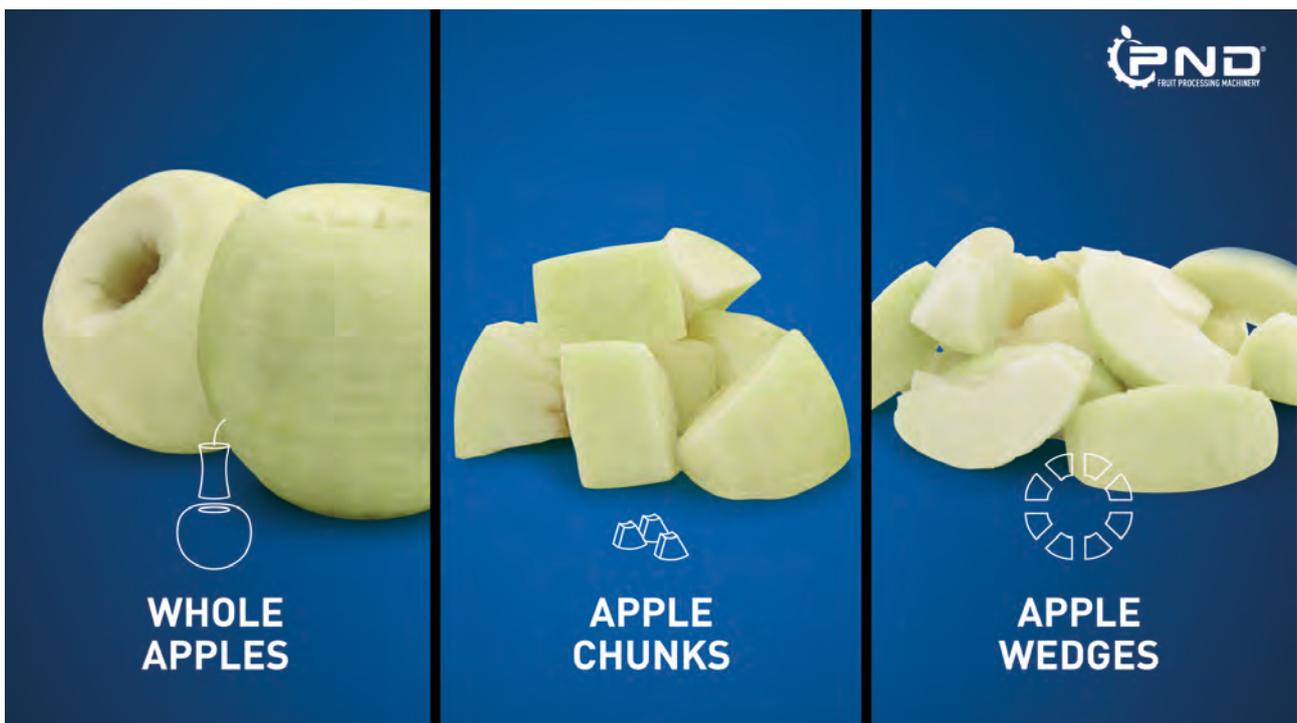
*La lavorazione della frutta a partire da macchinari semplici, affidabili e corredati da un'assistenza di livello. In PND le criticità si risolvono in poche ore, mentre il cliente diventa partner del successo aziendale. Un'esperienza che coinvolge 63 Paesi e più di 570 aziende nel mondo.*

**N**ata nel 2000 dall'ingegno del suo fondatore, che le ha impresso una vocazione tecnica, PND progetta e sviluppa sistemi avanzati per le aziende di IV gamma e per le industrie conserviere, del congelato e del disidratato. Detorsolare, pelare, spicchiare,

ma anche tagliare e depicciolare: mentre la frutta trova nuove geometrie (dai 500 chili alle tre-quattro tonnellate l'ora), la clientela di PND aumenta, arrivando a coprire i cinque continenti. Il segreto del successo? Lo abbiamo chiesto a Virginia Cascella, Export Manager.

**Cosa rende speciale un'azienda come PND? Perché, nel tempo, i clienti hanno confermato la loro fiducia?**

Il nostro punto di forza, che anche la clientela ci riconosce, è la facilità di utilizzo. Il nostro titolare in passato era un tecnico, quindi propone una





politica aziendale low profile, che tenga in considerazione la persona chiamata a lavorare sulla macchina. È inutile costruire apparecchiature sofisticate, se poi il tecnico che se ne occupa non sa dove metterci le mani. Le nostre macchine, invece, si basano sulla semplicità: poche parti elettroniche, affidabilità e sicurezza anche in contesti con ampio uso d'acqua. Un altro importante punto di forza è dato dal team dedicato al post-vendita: il rapporto con il cliente viene curato con grande attenzione e, in caso di criticità, garantiamo supporto telefonico, assistenza on-line e consulenza diretta.

### **L'azienda è quindi strutturata per un post-vendita efficace.**

Esatto. Vantiamo una squadra di trasferisti che parlano la lingua del cliente, senza bisogno di interpreti. Inoltre, due figure interne sono sempre reperibili via whatsapp; questo ci assicura celerità: il tecnico ci contatta, invia un video e noi possiamo immediatamente identificare la problematica. Anche dall'altra parte del mondo, la risposta arriva al massimo in due ore.

### **Quanto pesa l'export in PND?**

Per il 95% del fatturato. Abbiamo iniziato con il mercato polacco e le mele, con circa 65 linee in automatico, a seguire è venuta la Svizzera, e ora ci troviamo praticamente in tutto il mondo: Cile e Argentina con le pelatrici delle pere, poi Olanda, Spagna, Portogallo, Stati Uniti e Canada. Siamo da poco approdati anche in Australia.

### **Parliamo ora di innovazione: come si traduce in PND?**

Attraverso l'ascolto del cliente: è lui a farci le richieste, a lanciare le sfide. Noi rispondiamo con la ricerca costante e l'ideazione di macchine user friendly. Ad esempio, otto anni fa un cliente ci ha chiesto una soluzione per depicciolare i ravanelli; partendo dalle nostre competenze, ci siamo attivati: con piccoli accorgimenti, la macchina delle fragole ora

funziona anche per i ravanelli. In sostanza, adattando lo spinotto o altri tool, i macchinari possono lavorare frutta diversa, facendosi più versatili e consentendo alle aziende di ammortizzare i costi. Oggi mele, pere, kiwi e pesche usano, di fatto, la stessa macchina.

### **Fra tanta scelta, cosa presenterete a Cibustec 2023?**

Certamente la nostra nuova pelatrice per le pere PEARLÓ, che proponiamo a caricamento sia manuale, sia automatico. È un'innovazione già testata e in uso presso un nostro cliente.

Ci ha dato grandi soddisfazioni: l'abbiamo vista operare per tante ore di lavorazione in un contesto reale. Oggi è pronta per il mercato e sarà la star del nostro stand. 🏠

[pndsrl.it](http://pndsrl.it)







# Make your life easier.

Flessibilità al tuo gusto preferito con zenon Software Platform.

Risparmia risorse, massimizza l'efficienza:

- ▶ *Controlla e monitora i tuoi processi produttivi*
- ▶ *Migliora l'OEE e la gestione della linea*
- ▶ *Misura e ottimizza i consumi energetici*
- ▶ *Alta qualità del prodotto costante e assicurata*
- ▶ *Gestisci le utenze*

[www.copadata.com/fnb](http://www.copadata.com/fnb)



Gold  
Microsoft  
Partner

**OMAC**  
The Organization for Machine  
Automation and Control



**zenon**  
by COPA-DATA

scambiare dati con altri database, tra cui SAP o altri sistemi ERP.

### L'esperienza dell'utente come priorità

Uno dei principali vantaggi del nuovo sistema di gestione dell'energia è la migliore esperienza utente. Gli schermi possono essere adattati visivamente a ciascun operatore. Ciò garantisce una reazione rapida e sicura a eventuali modifiche indesiderate identificate dal sistema, come un aumento dei consumi o altre anomalie. L'utente si muove semplicemente attraverso varie panoramiche di consumo. Possono filtrare i dati a seconda delle esigenze: per intervalli di tempo relativi o assoluti; panoramiche standard giornaliere, settimanali o mensili; o per attività di produzione, come il consumo di risorse energetiche per una particolare serie di prodotti.

### Preparazione dell'acqua per una migliore qualità della birra

Dopo il successo dell'implementazione del sistema di gestione dell'energia (EMS), Carlsberg Srbija desiderava ampliare il **sistema di supervisione e gestione** per consentire ulteriori analisi. Il passo successivo è stato quello di includere il monitoraggio del processo di preparazione chimica dell'acqua (CPW). Implementando il sistema **basato sullo stesso software zenon**, tutto è stato integrato in **un unico progetto** con tre control-

lori. Il sistema fornisce ora una supervisione centralizzata con gestione del processo CPW per l'intero impianto. La capacità di produzione di acqua è di 165 m<sup>3</sup>/h e l'operatore può confrontarla con le utenze dell'intero impianto attraverso l'interfaccia grafica.

### L'impianto di raffreddamento garantisce la stabilità di tutti i processi

Il birrifico ha deciso di sostituire e aggiornare un sistema esistente ma datato nell'impianto di raffreddamento. Questo consisteva di sei compressori di ammoniaca, cinque condensatori evaporanti e pompe di glicole primarie e secondarie. L'impianto di raffreddamento raffredda l'acqua utilizzata nella linea di produzione della birra e raffredda il lievito e il mosto utilizzati nei processi di fermentazione. Il nuovo sistema è molto più intuitivo. L'interfaccia è graficamente più gradevole e, quindi, più facile per l'utente. Il sistema garantisce la sorveglianza e la gestione dell'intero sistema di raffreddamento con un monitoraggio degli allarmi migliorato. È ora possibile identificare rapidamente informazioni dettagliate sui potenziali pericoli: ciò include aumenti di pressione o temperatura o modifiche al livello di ammoniaca nei serbatoi (serbatoi di raccolta).

*"Con l'introduzione del sistema di gestione dell'energia basato sulla piattaforma software zenon siamo un passo avanti verso l'implementa-*

*zione dello standard ISO 50001 e lavoriamo verso l'obiettivo di impatto ambientale zero." Željko Ba kuli , Responsabile della manutenzione, delle infrastrutture e degli investimenti, Carlsberg Srbija d.o.o.*

### I risultati

Dall'installazione del sistema, non è passato molto tempo prima che Carlsberg Srbija iniziasse a vedere una riduzione del consumo di alcune risorse energetiche, anche se la produzione continuava ad aumentare. Ha registrato risparmi principalmente nel consumo di vapore e acqua. Il risparmio di vapore registrato nel primo anno è stato pari al 4% o 0,45 kwh per hl di birra. Il risparmio idrico è stato pari al 3%, ovvero 0,15 hl di acqua per hl di birra.

Questi numeri potrebbero sembrare piccoli, ma i risparmi sono significativi e rappresentano un grande passo verso l'obiettivo zero waste water del gruppo. Il passaggio alla raccolta, al reporting e all'analisi automatizzata dei dati ha anche offerto efficienze significative. Il tempo risparmiato camminando sul sito e macinando i numeri può ora essere utilizzato in modo più produttivo per intraprendere azioni che guidano ulteriori miglioramenti.

### Gestione dell'energia con zenon:

- Progettazione semplice, veloce e flessibile
- Soluzione pronta all'uso
- Flessibilità nella progettazione dell'interfaccia utente
- Sistema conforme a ISO 50001
- Scelta indipendente delle apparecchiature hardware
- Tempi ridotti per il test e l'implementazione del sistema
- Grande disponibilità ed efficienza del supporto tecnico COPA-DATA
- System Integrator certificato: Uram System d.o.o. Gložan. 

**Visita:**

**[www.copadata.com/it/](http://www.copadata.com/it/)**

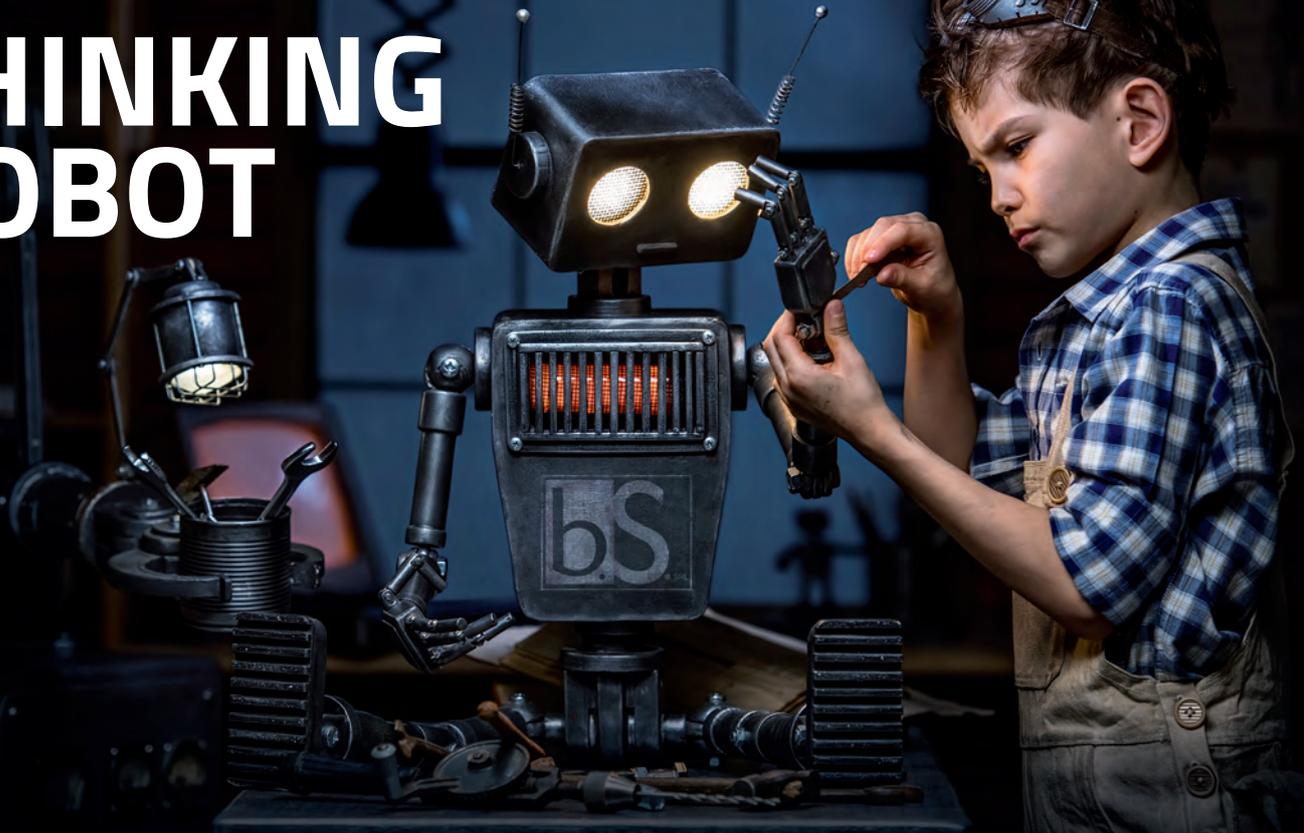


*I diagrammi relativi ai consumi possono essere facilmente filtrabili.*

# Food Technology

Food Production Machines

## THINKING ROBOT



SANDWICH



SANDWICH LINE

## B.S. Pocket

# Sandwich

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

📍 B.S. Srl: Via Minozzi, 3/A - 43122 Parma

✉ [info@bsparma.it](mailto:info@bsparma.it)

# B.S. srl, impianti e macchinari nel settore dell'industria e dell'automazione alimentare

**N**el 1980, nel cuore della Food Valley italiana, nasce a Parma la ditta B.S. srl, che ha fatto della produzione di impianti e macchinari nel settore dell'industria e dell'automazione alimentare il proprio core business.

Il crescente desiderio di innovazione, la consolidata serietà e affidabilità che la contraddistinguono hanno permesso a B.S. di acquisire e sviluppare un know-how sempre aggiornato e all'avanguardia nel trade del food-tech.

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

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

**IL NOSTRO MANTRA È SEMPRE STATO "THINK ROBOTIC"**

**BS è molto orgogliosa di presentarvi l'ultima novità: "B.S. POCKET" Linea Sandwich.**

Il sistema è in grado di lavorare contemporaneamente diversi panini, permettendo elevata produttività. Un blocco unico che contiene tutti i me-

canismi per la creazione del pocket sandwich.

## PRODUTTIVITÀ

La B.S. POCKET può produrre fino a 100 pz/min. con diverse tipologie di farciture: dal dolce al salato.

## CARATTERISTICHE

Tramite il pannello operatore si possono gestire tutte le varie stazioni di lavoro, i dosaggi e le diverse velocità di movimento.

Tutte le differenti impostazioni potranno essere salvate in ricetta per un facile richiamo.



## SANIFICAZIONE

La linea BS pocket permette un lavaggio veloce e sicuro.

Tutte le varie parti che necessitano di una sanificazione possono essere rimosse senza l'utilizzo di chiavi speciali, oppure lavate direttamente sulla linea.

## FLESSIBILITÀ

La macchina è dotata di motorizzazioni Brushless su ogni stazione e sistema di dosaggio.

Questo rende il sistema molto flessibile, permettendo regolazioni ottimali in ogni stazione in base al tipo di prodotto da lavorare.

## FUNZIONAMENTO

La linea si suddivide in 6 fasi: deposito del pane, 2 gruppi di dosaggio creme, rotazione del sandwich, stazione di tranciatura e scarico.

Il pane caricato nella macchina viene trasferito per mezzo di uno speciale



braccio meccanico, direttamente sul nastro trasportatore.

La catenaria avanzando trasferirà il pane sotto le due stazioni di dosaggio, quindi proseguirà sotto la stazione di chiusura e poi la stazione di tranciatura. La forma del prodotto

può essere di diverse tipologie, da rotonda a quadrata o rettangolare.

L'ultima stazione scaricherà il sandwich sul nastro d'uscita, che porterà il prodotto alla confezionatrice. 🏠

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



# BLADESTOP. La sega a nastro ferma gli incidenti, protegge i Vostri utenti

**C**on oltre 1.600 unità in servizio in tutto il mondo, BladeStop™ è leader mondiale nella tecnologia di assistenza alla sicurezza nel campo delle seghe a nastro. BladeStop è una sega a nastro con 2 sistemi di assistenza di sicurezza all'avanguardia che riduce significativamente il rischio di lesioni gravi.

L'innovativa tecnologia a doppio rilevamento offre una protezione senza precedenti con capacità di rilevamento della vista e del corpo che innesca il nostro meccanismo di frenatura e consente alla lama di fermarsi completamente in meno di 10 millisecondi.

La sega a nastro è solitamente una delle attrezzature da taglio più pericolose utilizzate negli impianti industriali di carne, pollame, pesce e salumi, BladeStop è progettata per essere sicura e facile da usare.

La Bladestop ha un design semplice ed è facile da usare e presenta caratteristiche di sicurezza imbattibili. BladeStop è l'unica sega a nastro certificata per la sicurezza funzionale dall'organizzazione di test riconosciuta a livello internazionale DGUV Germania. La Bladestop è certificata CE.

Conciliare la sicurezza delle Vostre Team garantendo al contempo la continua efficienza della Vostra azienda è un compito difficile tuttavia BladeStop riunisce queste priorità.

Con meno incidenti gravi, la Vostra azienda funzionerà in modo efficiente ed i Vostri operatori torneranno a casa sani e salvi ogni giorno. E per voi e per noi, questo non ha prezzo.



## Ogni millisecondo conta

Le seghe a nastro sono utilizzate in un'ampia varietà di settori con molteplici applicazioni e requisiti di lavorazione. La nostra più grande sfida progettuale è stata quella di sviluppare una soluzione applicabile non solo agli utenti che effettuano tagli lenti e controllati, ma anche a quelli che tagliano ad alte velocità e volumi. Un'attenzione particolare per le varie posizioni delle mani dell'operatore è stata necessaria per controllare il passaggio del prodotto attraverso la lama.

Questo fattore può variare notevolmente a seconda delle applicazioni specifiche dei Clienti.

Pertanto, le due variabili più critiche nel nostro processo di sviluppo sono state la velocità e la prontezza dell'utente. Per adattarci alle applicazioni di taglio ad alta velocità, abbiamo sviluppato un sistema basato su un microcontrollore combinato con il meccanismo di bloccaggio della lama azionato meccanicamente, in grado di fermare la lama in meno di 10 millisecondi.





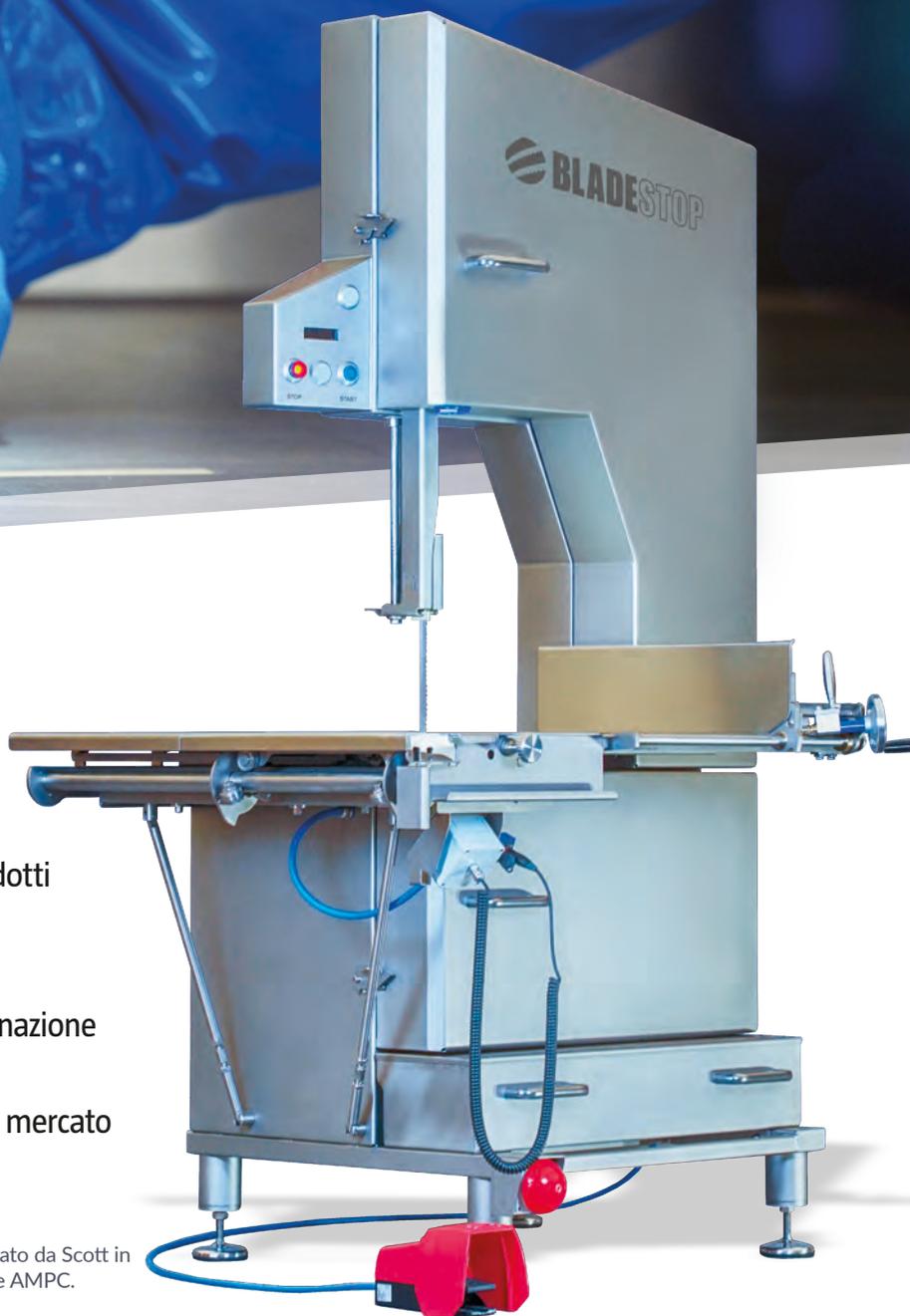
## RIDURRE IL RISCHIO DI LESIONI GRAVI CON LA PLURIPREMIATA SEGA A NASTRO BLADESTOP



- Aumenta la sicurezza nella tua produzione
- Riduce il rischio di lesioni gravi
- È una sega a nastro HIGH-QUALITY per prodotti HIGH-QUALITY
- Qualità, Igiene e Sicurezza
- Esclusiva tecnologia Body-Sensing in combinazione con GloveCheck™
- È la sega a nastro con arresto più veloce sul mercato
- oltre 1500 unità fornite in oltre 30 paesi



BladeStop è stato sviluppato da Scott in collaborazione con MLA e AMPC.



**BladeStop.com**  
bladestop@scottautomation.de





**CIBUSTEC** HALL 6  
24-27 OCT. 2023 | PARMA (ITALY) STAND F030

**Per garantire la sicurezza dell'utente, abbiamo optato per un sistema di "doppio rilevamento" utilizzando una combinazione di due tecnologie:**

1) Sistema di visione GloveCheck™  
– Questo sistema di visione è stato sviluppato da Scott come soluzione per ridurre significativamente il rischio di lesioni gravi. Il nostro sistema di visione ad alta velocità monitora continuamente il colore del guanto dell'operatore ed i suoi movimenti; Se l'utente entra nell'area con il guanto vicino alla lama, il meccanismo di frenatura brevettato

BladeStop ferma la lama prima che entri in contatto con essa.

2) Body Sensing Technology – Un sistema rivoluzionario che monitora non solo le dita degli utenti, ma anche tutto il loro corpo. Il nostro avanzato sistema di controllo monitora continuamente il contatto tra la pelle degli utenti e la lama della sega, anche quando non è in linea di vista sul nostro sistema GloveCheck. È questo sistema di rilevamento sensoriale, che consente all'utente di evitare una lesione da amputazione.

**Costo**

Il finanziamento di una Bladestop è inferiore rispetto al danno inflitto da lesioni gravi, o addirittura amputazioni che in alcuni casi possono essere trattate. Tuttavia, ci sono molti fattori reali da considerare.

L'impatto finanziario diretto:

- Costi di compensazione dei lavoratori
- Spese legali
- Spese mediche
- Costi di riabilitazione
- Premi assicurativi
- Fermo produzione Impatto indiretto
- Trauma psicologico della vittima e dei colleghi
- Impatto sull'immagine dell'azienda
- Impatto complessivo sul marchio

**BladeStop ha un impatto positivo su persone e aziende**

BladeStop ha avuto un impatto significativo sulla cultura della sicurezza relativa all'uso delle seghe a nastro nel settore. Recenti statistiche di Safe Work Australia hanno evidenziato



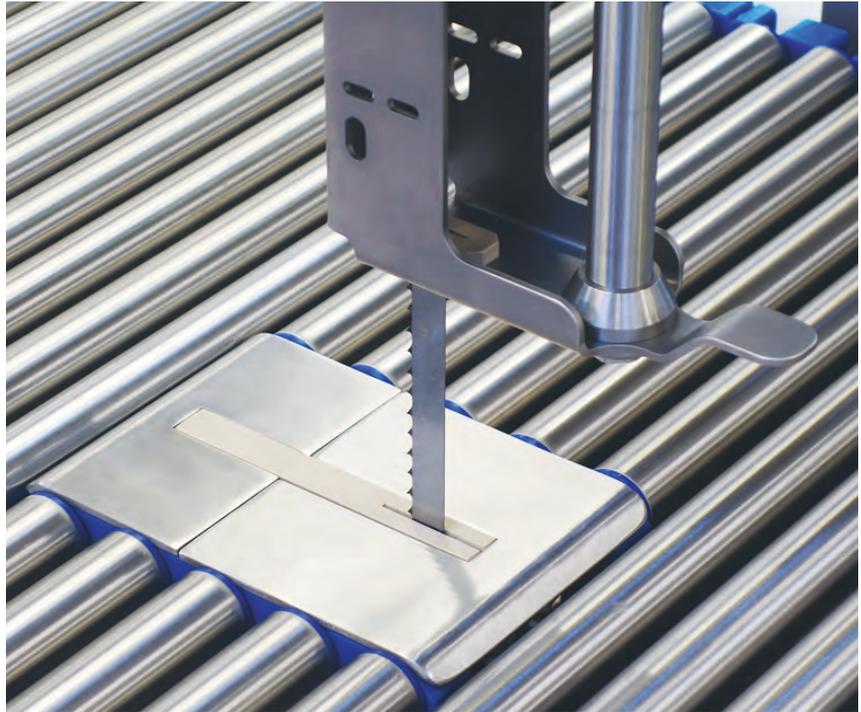
una riduzione del 23% della frequenza delle richieste di risarcimento per lesioni critiche dal 2010 al 2019, con le seghe BladeStop che hanno contribuito in modo significativo a questa cifra attraverso diversi backup registrati annualmente. Poiché gli operatori di seghe a nastro devono regolarmente affrontare compiti ripetitivi e laboriosi, l'implementazione di BladeStop ha portato a un netto miglioramento della qualità della vita di questi utenti in tutto il mondo. Per le aziende, BladeStop ha dimostrato di avere un impatto positivo sulle prestazioni fornendo tranquillità, aumentando così la produttività.

BladeStop ha dato alle aziende l'opportunità di mostrare leadership investendo nei propri dipendenti. Investendo in BladeStop, i nostri clienti stanno dimostrando al mondo che sono impegnati nella sicurezza e nel benessere™ dei dipendenti e nel rafforzamento delle iniziative di sicurezza. Ciò si traduce in una forte fedeltà al marchio e in un conseguente aumento delle vendite attraverso la responsabilità sociale. BladeStop ha stabilito il punto di riferimento per la sicurezza delle seghe a nastro nel settore a livello globale, con una forte presenza in Australasia, Stati Uniti ed Europa. La nostra missione è quella di espanderci in nuovi mercati e istruire attivamente i clienti sui rischi rispetto ai benefici per garantire che gli operatori siano protetti a livello globale.

**Buono per i Vostri dipendenti, buono per il Vostro business.**

Più di 1600 seghe a nastro BladeStop sono attualmente in uso in tutto il mondo, consentendo alle aziende di evolversi e ai dipendenti di tornare a casa con tutti i loro arti in sicurezza, ogni giorno. L'esclusiva tecnologia dual-sensing combina il rilevamento visivo e tattile per una capacità di protezione affidabile. Al momento dell'attivazione, BladeStop ferma completamente la lama in meno di 10 millisecondi.

Si riavvia rapidamente dopo l'atti-



vazione, senza la necessità di cambiare la lama. Il sistema Bladestop è progettato per la qualità, l'igiene e la sicurezza.

**Certificato per la sicurezza**

Protezione dei Vostri operatori con l'unica sega a nastro certificata per la sicurezza funzionale, valutata da un'organizzazione esterna - DGUV.

**Cura e manutenzione come e quando ne avete bisogno**

Come parte della società di automazione globale, Food Technology France, ha accesso a una rete di assistenza globale di tecnici BladeStop formati per fornire una manutenzione continua, la formazione del personale e mantenere la Vostra BladeStop in ottime condizioni. 🏠

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



[info@foodtechnologyfrance.com](mailto:info@foodtechnologyfrance.com)



# ITV: servizio efficiente, qualità certificata e prezzo competitivo

**ITV Pneumatik GmbH** fu fondata nel 1982 dall'Ing. Helmut Bindzus e dal Sig. Claus Hoenig-Ohnsorg a Bielefeld (Germania) dove tutt'ora è operativa ed è specializzata nella progettazione, produzione e commercializzazione di componenti pneumatici per l'**automazione industriale** e il **settore alimentare**.

Certificata ISO 9001, con un fatturato di oltre 30milioni di Euro, si annovera tra i primi cinque produttori specializzati europei del settore.

Dal 2006 è presente anche in Italia, in provincia di Brescia, con una propria unità produttiva ed una commerciale, la **ITV Pneumatic srl** per offrire al mercato italiano, una presenza territoriale sempre più capillare e prossima ai distributori e agli utilizzatori finali.

**ITV Pneumatic** srl offre una vastissima gamma di raccordi in ottone CW614N e CW617N, in ottone a basso contenuto di piombo per uso alimentare CW510L, **M.O.C.A., NSF51** e in acciaio inox AISI 316L.

Il magazzino centralizzato del prodotto finito, distribuito su oltre 15.000 mq, si trova in Germania a Bielefeld che con una giacenza disponibile costante di 6 milioni di pezzi, permette di far giungere in ogni angolo d'Europa - Italia compresa - i raccordi in 72 ore dall'ordine alla consegna diretta "door to door".

## INDUSTRIA 4.0

**ITV** si avvale di un team tecnico pro-

*... ITV è il partner commerciale adatto per VOI!  
veloce, affidabile, attento alle esigenze del singolo cliente*




gettistico in grado di valutare sia le esigenze del mercato sia le applicazioni specifiche della clientela. **ITV** è il partner affidabile con il quale sviluppare e produrre soluzioni personalizzate secondo le attuali Norme ISO.

Nell'ambito dell'industria 4.0, **ITV** ha implementato i collegamenti dei macchinari ai tablet industriali dedicati che permettono di monitorare in tempo reale la produttività di ogni macchina e i relativi costi energetici.

BETTER TOGETHER

**ITV** *Pneumatic*



**ITV PNEUMATIC SRL**

Loc. Bagnolo sn IT-25070 Caino

Tel.:+39 030 683 0758

[info@itvpneumatic.com](mailto:info@itvpneumatic.com)

[itv-gmbh.de](http://itv-gmbh.de)



**lità, sull'affidabilità e sul prezzo competitivo.**

L'Organizzazione Commerciale di **ITV Pneumatic srl** pone il **servizio** e la **soddisfazione del Cliente** al centro della propria missione con quella disponibilità, sensibilità e competenza che una "azienda in rosa" sa offrire. 🏠

**info@itvpneumatic.com**  
**itv-gmbh.de**

**Maria Giovanna Zadra**  
Direzione commerciale  
mgzadra@itvpneumatic.com

**Mircko Moretti, Ufficio vendite**  
m.moretti@itvpneumatic.com

**Katiuscia Montini**  
Ufficio commerciale/ordini  
katiuscia.montini@itvpneumatic.com

**ITV** *Pneumatic* SRL

### **I prodotti**

Il 70% della produzione è rappresentato dai raccordi a innesto automatico **IPSO**, con misure che vanno da 4 a 16 mm di passaggio, con tenuta fino a **250 bar**.

Il resto si riferisce a raccordi a calza-mento, a ogiva per i tubi metallici, standard fittings, valvole a sfera, silenzia-tori e valvole di scarico rapido oltre a gruppi trattamento aria FRL.

A completamento viene offerto il tubo adatto alle varie applicazioni.

### **ITV in numeri**

- Oltre 8.000 i prodotti e le soluzioni individuali personalizzate;
- 20 le macchine per i montaggi;
- 100 i dipendenti;
- Oltre 2500 clienti soddisfatti.

### **Tratti distintivi**

Il successo di **ITV** si fonda sull'**accuratezza del servizio**, sulla qua-





voestalpine

ONE STEP AHEAD.

# Gli ENGINEERED PRODUCTS di voestalpine

**migliorano  
la produttività  
nell'industria  
alimentare**



*La Divisione High Performance Metals del Gruppo austriaco voestalpine, punta a rafforzare il settore Food&Beverage con quattro prodotti pronti all'uso*

**L**a sostenibilità nell'industria del Food& Beverage è un aspetto sempre più importante all'interno di voestalpine High Performance Metals, a partire dagli obiettivi che vengono raccolti sotto il progetto di "inSPire - Sustainable Performance". Proprio per questo motivo la divisione italiana del Gruppo austriaco commercializza prodotti pronti all'uso estremamente durevoli e di alta qualità: gli Engineered Products (EP), realizzati con gli acciai dei brand Uddeholm e BÖHLER.

Grazie all'acciaio di alta qualità, conforme alle normative internazionali per il Food Contact, gli Engineered Products per le industrie alimentari sono prodotti con materiali resistenti all'usura e alla corrosione.

Questo permette di ridurre al minimo i costi totali di gestione per pezzo, diminuire i tempi di realizzazione dei progetti e i costi di manutenzione e limitare notevolmente i tempi di blocco dei macchinari.

Gli Engineered Products, grazie all'utilizzo di una minore quantità di energia, contribuiscono a raggiungere importanti obiettivi per la produzione sostenibile nelle aziende.

"Gli Engineered Products per l'industria alimentare sono componenti pronti all'uso realizzati con i nostri acciai di alta qualità e offrono eccellenti risultati.

Abbiamo avuto modo di vedere come la combinazione dei nostri materiali insieme all'utilizzo di rivestimenti adeguati ha prolungato gli intervalli di rettifica in una macinatrice industriale per carne, riducendo così i costi operativi e i tempi di fermo. I nostri EP garantiscono la competitività dei nostri clienti con un occhio di riguardo alla sostenibilità", afferma Reinhard Nöbauer, Member of the Board HPM Division.

Le soluzioni per il Food&Beverage sono realizzate con processi di produzione di ultima generazione.

# SOSTENIBILITÀ NELL'INDUSTRIA DEL FOOD & BEVERAGE

Questa gamma di prodotti è sottoposta a diversi passaggi produttivi come il trattamento termico, la lavorazione meccanica e il rivestimento PVD (Physical Vapour Deposition) di alta qualità.

Caratteristiche che consentono l'utilizzo immediato del componente finito in uno stampo o utensile che li rende ideali in un settore come quello alimentare.

Nello specifico, sono quattro i prodotti che voestalpine HPM Italia commercializza nella gamma di componenti semi-finiti o finiti:

- Lame per Bowl Cutter

- Lame per lavorazione pollame
- Lame taglierina per pellicola
- Kit di macinazione carne

## Lame per Bowl Cutter

Le lame per bowl cutter sono realizzate con lamine incrociate e presentano un'ottima resistenza alla corrosione grazie al trattamento termico personalizzato.

### Queste soluzioni offrono:

- elevata resistenza all'usura
- duttilità e sicurezza contro le crepe
- resistenza all'affilatura.

## Lame taglierina per pellicola

Le lame taglia pellicola di voestalpine HPM Italia sono componenti pronti

per l'uso prodotti con materiali di alta qualità.

Questi Engineered Products vengono forniti con un pacchetto completo che comprende sia le lame orizzontali sia le lame circolari.

## Lame per lavorazione pollame

Grazie a questi prodotti si può ottenere una minore contaminazione del prodotto, un grado superiore d'igiene e una maggiore durata di conservazione dell'alimento.

Lame di questo tipo vengono usate abitualmente dai principali produttori di macchine per la lavorazione del pollame.



### Kit di macinazione carne

I nostri kit per la macinazione della carne sono realizzati con i nostri materiali premium, incluso il rivestimento in PVD.

Questa soluzione consente di ottenere:

- Tempi di essiccazione più brevi
- Maggiore disponibilità ed efficienza della macchina
- Riduzione significativa dei costi totali
- Minori sforzi di manutenzione (affilatura). 🏠

<https://www.voestalpine.com/highperformancemetals/italia/it/engineered-products/>



# NORD DRIVESYSTEMS. Soluzioni customizzate, per una clientela ad ampio respiro

*Veri: «Anticipiamo i bisogni,  
grazie a forti investimenti in ricerca e sviluppo»*

**A**lta efficienza, Cost Effective e Flessibilità sono le parole chiave sulle quali NORD DRIVESYSTEMS sta puntando per offrire ai propri clienti le migliori soluzioni e per affrontare la nuova fase del mercato. Ossia, quella del graduale ritorno ai ritmi pre-pandemici.

Così, se da un lato l'obiettivo è confermare la posizione di leadership nei settori di business, dall'altro lato l'attenzione al cliente rimane un fattore distintivo.

Potrebbe sembrare un azzardo chiedere a una grande azienda, che da più di 50 anni produce e distribuisce tecnologie di azionamento con filiali e partner in 54 Paesi nel mondo, di offrire soluzioni adatte a ogni settore applicativo. Ma per il team di NORD DRIVESYSTEMS anche questo è possibile. Ne abbiamo parlato con Emanuele Veri, Managing Director Sales Italy.

**La flessibilità è una delle parole chiave alla base delle attività in NORD DRIVESYSTEMS. Come si traduce in pratica questo concetto?**

«Si traduce nella capacità di rispondere alle esigenze dei nostri clienti in modo molto personalizzato. Questo è tutt'altro che scontato. NORD DRIVESYSTEMS è un'azienda che gestisce prodotti standard, riuscendo nel contempo a offrire soluzioni ritagliate





**DRIVESYSTEMS**

Our Solution. Your Success.



su misura, come un abito sartoriale. Grazie a un know-how forte e a una buona dose di ricerca e sviluppo, siamo in grado di offrire il prodotto ideale per il nostro cliente dal punto di vista sia elettronico che elettromeccanico.

Questo perché disponiamo di soluzioni capaci di adattarsi ai bisogni e ai contesti più particolari, come ad esempio quelli che prevedono trattamenti chimici aggressivi».

### **Vuole spiegarci come ciò avviene?**

«Per quanto riguarda il contatto con prodotti aggressivi, ad esempio, abbiamo messo a punto un trattamento anticorrosione per azionamenti in alluminio. Si tratta di un processo per la nobilitazione superficiale che genera uno strato protettivo in grado di legarsi in modo permanente al materiale di base. A differenza delle normali vernici o di altri rivestimenti, lo strato protettivo non si stacca, non sfoglia ed è praticamente immune agli acidi e alle soluzioni alcaline.

Non teme nemmeno le idropulitrici o il contatto con molti prodotti aggressivi. Il trattamento superficiale nsd tupH rappresenta una valida alternativa all'acciaio inossidabile, è realizzabile per quasi tutti i prodotti NORD in alluminio ed è a norma Food and Drug Administration. Si rivela quindi un'ottima soluzione per i nostri clienti che operano nel settore del food and beverage».



**Il food and beverage è il vostro target principale?**

«Diciamo che è uno dei più importanti, ma certamente non l'unico. Ci stiamo muovendo molto bene nel settore del packaging legato al food, con soluzioni ad alto valore aggiunto; siamo presenti nell'area del water treatment con un'apertura verso i settori chimico, farmaceutico e siderurgico, e puntiamo anche sull'intralogistica che in questo momento, dopo una fase esuberante per le vendite on-line, sta ritornando a ritmi normali. Aspettiamo inoltre che riprenda a pieno regime anche il mercato aeroportuale, il quale ha risentito delle variazioni dei prezzi per il carburante. Infine, produciamo per l'automotive e per settori che potremmo definire "marginali ma di grande interesse", come quello teatrale, delle gomme e del vetro. Quest'ultimo, in particolare, vanta una grande stabilità generale».

**Il fatto di rispondere alle esigenze di settori tanto diversi è una conferma della flessibilità di cui mi parlava poco fa.**

«Ed è anche il bello di lavorare in Italia. Il nostro Paese dispone di tecnologie e leader. I 100 settori economici in cui Nord è presente qui ci sono tutti, finanche il mining, sebbene a livelli più ridotti rispetto ad altri Paesi. Siamo leader per il Material Handling in generale per il quale proponiamo linee di prodotto heavy duty con una potenza per carichi importanti che arriva fino a 282mila Nm. Interessante è inoltre il settore del sollevamento, per il quale l'anno scorso abbiamo lanciato Maxxdrive XD, un riduttore con assi paralleli distesi, ossia con ingresso e uscita adeguatamente distanziati per accogliere il tamburo destinato ad avvolgere il cavo di sollevamento. È un prodotto che ci sta dando molte soddisfazioni».

**C'è parecchio pane per i vostri denti. Come rispondono i clienti?**

«Sono soddisfatti e generalmente molto fedeli, ma si tratta di una fedeltà che mi piace pensare "guadagnata" grazie alla capacità aziendale di inseguire i bisogni nascosti.

NORD DRIVESYSTEMS rappresenta un partner affidabile nel tempo che lavora per anticipare i bisogni della propria clientela investendo fortemente in ricerca e sviluppo (parliamo mediamente di una cifra come 50-60 milioni di euro all'anno) e garantendo una vicinanza effettiva, con 36 filiali dirette nei 54 Paesi e partner che seguono un iter di accreditamento in cui si certificano capacità formative e competenze.

Questa vicinanza è molto apprezzata, perché si traduce in una risposta efficace in tempi compressi».

### **L'alta efficienza è un ulteriore aspetto sul quale state investendo, è corretto?**

«Esatto, ed è proprio ciò sui cui punteremo nelle prossime fiere di settore. In proposito, una delle soluzioni innovative che si innestano in questa logica è NORD ECO. Si tratta di un dispositivo per misurare l'assorbimento della propria linea consentendo tra l'altro una valutazione preliminare del vantaggio economico nel caso si voglia sposare una nuova tecnologia. Questo permette di centrare gli obiettivi del cliente in sinergia con l'energy manager aziendale».

### **Come avviene la misurazione?**

«Il primo passo consiste nella raccolta dei valori misurati dei consumi. Allo scopo, il NORD ECO BOX viene collegato tra il motore e la fonte di alimentazione elettrica. Per un periodo di circa due settimane, il box registra in tempo reale i dati relativi ai carichi permanenti, ai picchi di carico e alle condizioni di funziona-

mento irregolari. Una volta completata l'indagine, i risultati vengono caricati su un nostro software per le misurazioni. Queste consentono di modellare il ciclo di carico e valutare se il dimensionamento del sistema corrisponde ai requisiti. Aspetto non scontato, perché spesso vediamo sistemi di azionamento sovradimensionati; in tal caso, andiamo ad apportare le modifiche necessarie. Per quanto riguarda invece la proposta di nuove soluzioni, nell'ambito di un'analisi del costo totale di possesso, siamo in grado di determinare la soluzione più efficiente in termini di costi ed energia consumata. Ed ecco che l'alta efficienza trova la sua dimensione ottimale e si incontra con l'economicità».

### **L'ultima parola chiave. Ce ne vuole parlare?**

«Cost Effective significa identificare con il cliente le soluzioni più opportune e ottimizzare il rapporto costi-benefici. Significa inoltre ridurre i

consumi, attraverso macchine longeve con bassa attività di riparazione. I nostri tecnici riescono già in fase di prevendita a simulare la durata di vita dei componenti e ad assicurare un'adeguata prestazione. Inoltre, grazie al prediction monitoring vengono monitorati i "parametri vitali" della macchina, favorendo la manutenzione predittiva. Questo evita il fermo macchina e ne allunga ulteriormente l'aspettativa di vita».

### **Dove vi troveremo nei prossimi mesi?**

«Nel 2023 NORD DRIVESYSTEMS sta partecipando ad oltre 50 fiere in giro per il mondo e più della metà le avremo nel prossimo periodo autunnale. Tra queste in Italia parteciperemo al Forum Meccatronica di Cremona, ma anche in Germania all'IBA di Monaco e all'SPS. Ci aspettano mesi di lavoro intenso: siamo pronti». 🏢

**[www.nord.com](http://www.nord.com)**



## PRECISIONE MECCANICA

**D**al 2001 ad oggi, in un continuo e costante processo di crescita, Mediatec Srl si è affermata come azienda leader di mercato nella vendita di prodotti industriali e nella produzione di articoli tecnici su misura.

Una posizione che è garanzia di qualità, sicurezza e assoluta competenza grazie ad un'équipe di 37 professionisti altamente specializzati nel comparto delle tecnologie per l'industria.

Così, l'azienda è capace di offrire, ogni giorno da oltre 20 anni, servizi di consulenza tecnica, vendita commerciale e di lavorazione meccanica.

Un'azienda flessibile che ad un catalogo prodotti che conta più di 3.600 articoli affianca specifici servizi nella lavorazione di materiale plastico per realizzazioni su misura, capaci di risolvere le diverse necessità e urgenze nelle fasi di progettazione e gestione dei processi industriali.

Grazie ai moderni impianti produttivi, al continuo ampliamento e aggiornamento delle competenze tecniche, e alla specializzazione dell'officina meccanica, Mediatec srl realizza infatti particolari su misura, di qualsiasi tipologia e dimensione, seguendo il disegno fornito dal cliente.

Un servizio che trova impiego in moltissimi settori merceologici, a seconda dell'utilizzo che si farà del materiale plastico stesso: dalla meccanica all'abbigliamento, dall'alimentare al farmaceutico.

*Grazie a moderni impianti produttivi, continuo ampliamento delle competenze e specializzazione dell'officina meccanica, Mediatec realizza particolari su misura, di qualsiasi tipologia e dimensione*

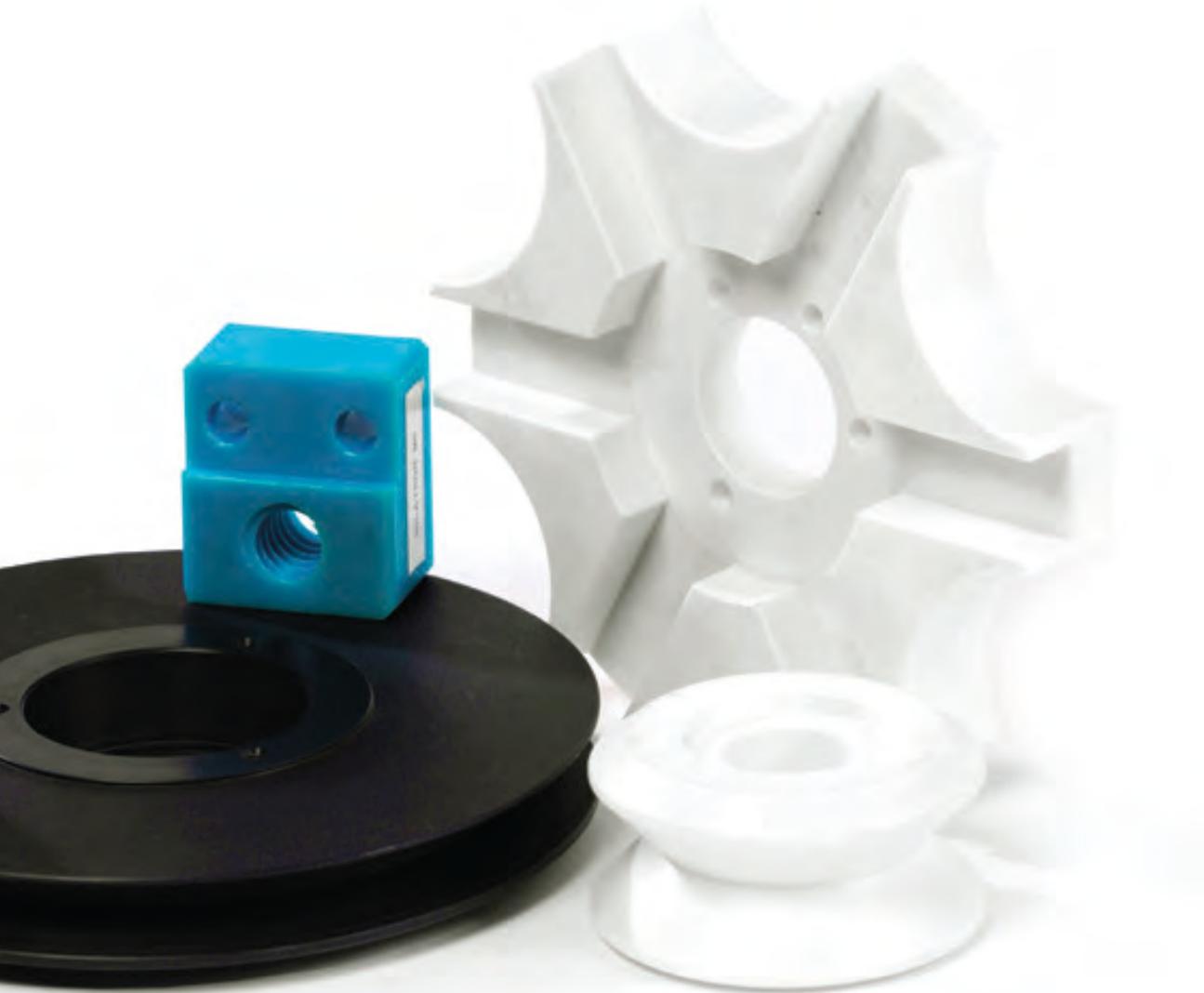




**IL TUO PARTNER  
STRATEGICO PER  
QUALSIASI PROGETTO  
INDUSTRIALE.**

Da 18 anni,  
la nostra esperienza  
al vostro servizio.

Vicolo Boccacavalla 3H  
31044 Montebelluna (TV)  
Tel. +39 0423.614169  
Fax. +39 0423.605864  
info@mediatecsrl.it  
www.mediatecsrl.it  
Follow us / Mediatecsrl





Che si tratti del pezzo singolo o della grande serie, Mediatec srl fornisce risposte e soluzioni immediate, corredando ogni prodotto di certificazione richieste dal cliente.

Un'officina all'avanguardia, che è dunque in grado di produrre particolare in materiale plastico tramite lavorazione meccanica, eseguendo nello specifico fresatura, foratura, filettatura, sagomatura, profilatura, tornitura, pantografatura e taglio.

Grazie alla fustellatura e alla tranciatura a disegno, invece, è possibile realizzare guarnizioni di varie dimensioni e tipologie e particolari a disegno attraverso l'impiego di vari materiali quali, ad esempio, mescole in gomma compatta, silicone, esenti amianto, grafite e grafite armata, espansi, poliuretani, PTFE, PVC morbido e molti altri. Infine, grazie al sistema di taglio (Water Jet flow®) Mediatec srl è in grado di tagliare tutti i materiali ferrosi ed in gomma fino a spessore di 150 mm, con tolleranze di taglio che possono arrivare fino a 0,04 mm.

Un impegno costante che permette a Mediatec di anticipare un mercato in continua evoluzione, per individuare i percorsi ideali finalizzati a far crescere, con loro, la propria clientela. 🏢

**[www.mediatecsrl.it](http://www.mediatecsrl.it)**

**Automazione  
sicura.**

**Sicuramente  
Pilz**

Pilz offre tutto l'occorrente per l'automazione di macchine e impianti: sistemi e componenti innovativi che uniscono le funzioni di sicurezza e automazione a livello di hardware e software.

Soluzioni di automazione per la sicurezza di uomini, macchine e ambiente.

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

**PILZ**  
THE SPIRIT OF SAFETY

# PILZ: Sicurezza su misura e utilizzo immediato



L'integrazione pianificata di un nuovo laser nel packaging end-of-line di Haco dei contenitori di caffè in vetro comportasse rischi, in quanto il modulo di sicurezza PNOZ X finora utilizzato non poteva essere adattato ai requisiti stringenti della linea. Si doveva pertanto implementare una soluzione alternativa modulare ed espandibile.

Requisito principale: poiché l'impianto è in funzione quasi 24 ore su 24, i tempi di inattività e le relative mancate produzioni devono essere contenute il più possibile. Il modulo di sicurezza myPNOZ, con la sua innovativa e semplice modalità di configurazione, ordini e messa in servizio, ha offerto ad Haco una soluzione di sicurezza

rapida, personalizzata in base alle esigenze specifiche e pronta per essere implementata in tempo brevi.

## Riempimento senza rischi Oggi e per sempre

Alla tavola rotante dell'impianto di riempimento, oggi il personale non solo è protetto dai pericoli del laser, ma anche dalla pericolosità dell'extracorsa degli azionamenti: gli ingressi dell'arresto di emergenza a due canali e i segnali OSSD dei sistemi per ripari mobili PSEnmlck vengono collegati tra loro su myPNOZ, creando così una zona di sicurezza che comprende sia gli attuatori, ossia la tavola rotante motorizzata, che il laser.

La funzionalità richiesta è stata inserita e ordinata tramite myPNOZ Creator: per rendere sicura la postazione di lavoro alla tavola rotante sono stati necessari in totale cinque moduli: il modulo principale, che gestisce il circuito di sicurezza del pulsante di arresto di emergenza utilizzato, più un altro modulo di ingresso per i sistemi dei ripari mobili e tre moduli di uscita per gli attuatori. Qualora in futuro dovessero cambiare i requisiti della linea di riempimento, myPNOZ potrà essere adattato in qualsiasi momento con la massima flessibilità.

## I vantaggi in breve

- Soluzione di sicurezza pronta per essere implementata in tempi rapidi con elevata produttività nonostante la conversione
- Possibilità di configurare in modo preciso le funzionalità per l'aggiornamento della linea di riempimento mediante l'applicativo online myPNOZ Creator
- Soluzione di sicurezza modulare con myPNOZ con possibilità di espansione e adattamento futuri in qualsiasi momento

## Cosa dice il cliente

"Il modulo di sicurezza myPNOZ era esattamente ciò che cercavamo in questo momento: una soluzione idonea che potesse essere integrata in modo pratico senza tempi di inattività. myPNOZ ci ha fornito nuove opportunità per realizzare soluzioni su misura, l'approccio personalizzato "Pay-what-you-need" con un rapporto costi/benefici ottimale."

Piotr Grzelinski, progettista elettrico in Haco AG.

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





## Haco AG

Haco AG, con sede a Gümligen, Svizzera, fa parte di Haco Holding AG e ha una forza lavoro di circa 1.600 unità.

Il Gruppo Haco comprende 11 società con 14 sedi in Europa, Asia e Nord America.

Haco, fondata nel 1922 e specialista di prodotti alimentari su misura, offre inoltre prodotti convenience, quali zuppe, cibi pronti, barrette di cereali, bibite istantanee e caffè.

Haco Holding AG effettua una gran parte della manutenzione degli impianti, adattamenti e ottimizzazioni in autonomia.

In tal modo Haco si occupa della creazione, dell'innovazione e del marcato orientamento al cliente. 🏛️



**HACO** SWISS  
A HACO Foods Company

# R+W giunti a soffietto metallico serie BKS robusti, compatti e precisi

Il ruolo degli imballaggi per alimenti, fino ad ora, è stato quello di proteggere fisicamente il cibo che arriva sulle nostre tavole dall'ambiente esterno: basti pensare agli effetti della polvere, degli urti dovuti al trasporto, della luce, ma anche degli odori e dell'umidità. Ad oggi però i consumatori chiedono anche packaging più sostenibili e più sicuri, capaci di conservare le proprietà organolettiche più a lungo.

Tutto questo ha portato allo sviluppo di una nuova tecnologia di involucri, come ad esempio gli imballaggi attivi, progettati per incorporare elementi che rilasciano o assorbono sostanze nel o dal cibo confezionato o dall'ambiente circostante al cibo, e per prolungare la durata di conservazione mantenendo o migliorando le condizioni degli alimenti confezionati.

Le crescenti e sempre più specifiche esigenze di mercato hanno portato ad un'attività sempre più complessa nella realizzazione delle macchine per il settore del packaging alimentare, oltre che a una costante evoluzione: che si traduce

in un continuo rinnovo dei formati.

Complessità e necessità di innovazione che ha interessato anche le aziende fornitrici di componenti come R+W azienda leader nella produzione di giunti e alberi di trasmissione. R+W, grazie alla sua consolidata esperienza nel settore, propone soluzioni specifiche per il packaging con possibilità di personalizzazione delle geometrie, dei materiali e delle coppie trasmesse dai suoi giunti; i più utilizzati in questo settore sono le serie BK ed EK, giunti molto compatti realizzabili anche in acciaio inox saldato.

Particolarmente rilevanti per il settore sono i giunti della serie BKS, giunti a soffietto metallico in acciaio inox con fissaggio a morsetto, grazie alle loro caratteristiche specifiche: - Utilizzabili in un range di temperatura da -40° a 300°C; - Velocità fino a 10.000 Rpm (per velocità superiori si eseguono bilanciature fini dedicate fino al grado G 2.5); - Tolleranze standard tra mozzo e albero da 0,01 a 0,05 mm; Aspetto fondamentale che ha reso i giunti BKS estremamente indicati è poi la possibilità di applicare il Sistema di Montaggio facilitato,

# R+W

A POPPE + POTTHOFF COMPANY

elaborato direttamente dal centro R&D di R+W. Il sistema, fornito su richiesta, permette un'operazione di montaggio e smontaggio facilitato: allentando la vite viene applicata una forza sul pin che costringe il morsetto ad aprirsi facilitando in modo incisivo le operazioni.

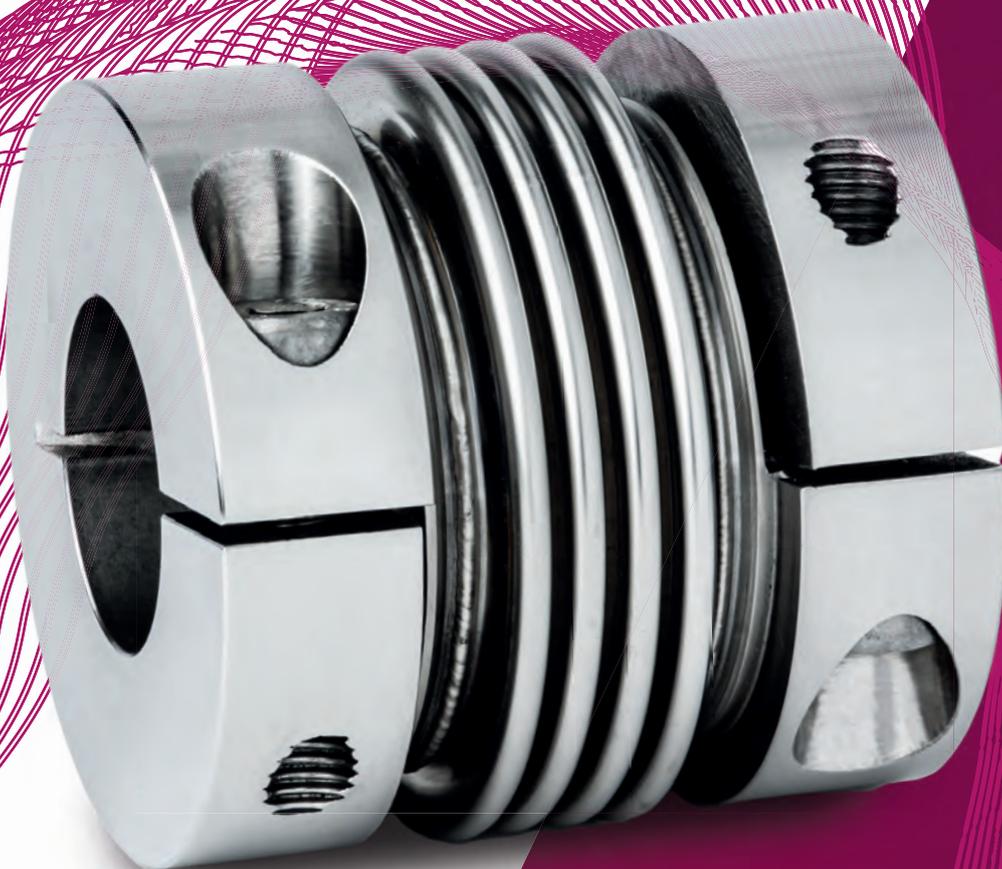
Come tutti i giunti a soffietto metallico di R+W, anche la serie BKS è particolarmente adatta per il collegamento coassiale diretto tra due alberi. Il soffietto in metallo definisce le caratteristiche del giunto e compensa i disallineamenti laterale, assiale e angolare con basse forze di richiamo. Il soffietto in metallo, torsionalmente rigido e a gioco zero, garantisce un posizionamento preciso del carico guidato e permette l'utilizzo dei BKS in applicazioni altamente dinamiche. 

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



# R+W

A POPPE + POTTHOFF COMPANY



# BKS

SERIE 15-600



## Giunti a Soffietto Metallico serie BKS

**ROBUSTI, COMPATTI E PRECISI**

Torsionalmente rigidi ed indicati ovunque sia richiesta precisione di posizionamento ed elevata dinamica unita a velocità di rotazione.

I giunti a soffietto metallico **BKS** garantiscono le caratteristiche di:

- + Compattezza
- + Montaggio facilitato
- + Installazione in spazi ridotti



#restaconnesso [www.rw-italia.it](http://www.rw-italia.it)



Chiedi una consulenza.  
Insieme troveremo la soluzione.

# ERCOPAC: soluzioni e servizi all'avanguardia per l'automazione industriale

**E**rcopac è una realtà nuova e dinamica che unisce l'esperienza ventennale di Erco Service nell'automazione di fine linea ad un board giovane ma con competenze consolidate nel packaging da anni.

L'obiettivo dell'azienda è rispondere alle nuove esigenze del mercato: in Ercopac i clienti troveranno un Team specializzato, in grado sia di effettuare manutenzioni e revamping su impianti esistenti, sia di progettare nuove soluzioni.

Il portfolio macchine comprende:

- Sistemi robotizzati di controllo palette
- Depalettizzatori
- Linee di Incartonamento





# ercopac

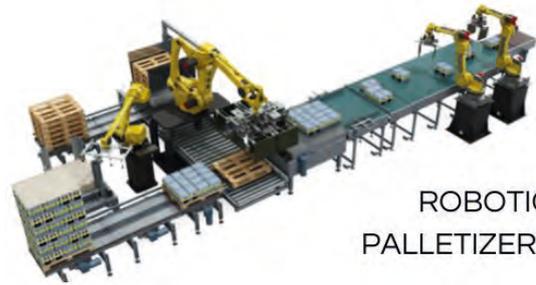
PACKAGING SOLUTIONS



AUTOMATIC EMPTY PALLETS  
INSPECTION SYSTEMS



ROBOTIC DEPALLETISING SYSTEMS



ROBOTIC  
PALLETIZERS HS



ROBOTIC PALLETISING  
SYSTEMS

# WINGS OF INNOVATION



PATENT PENDING  
TOP-COVER  
APPLICATOR



STRETCH WRAPPERS  
TYPE-R



PATENT PENDING  
STRETCH WRAPPERS  
TYPE-C

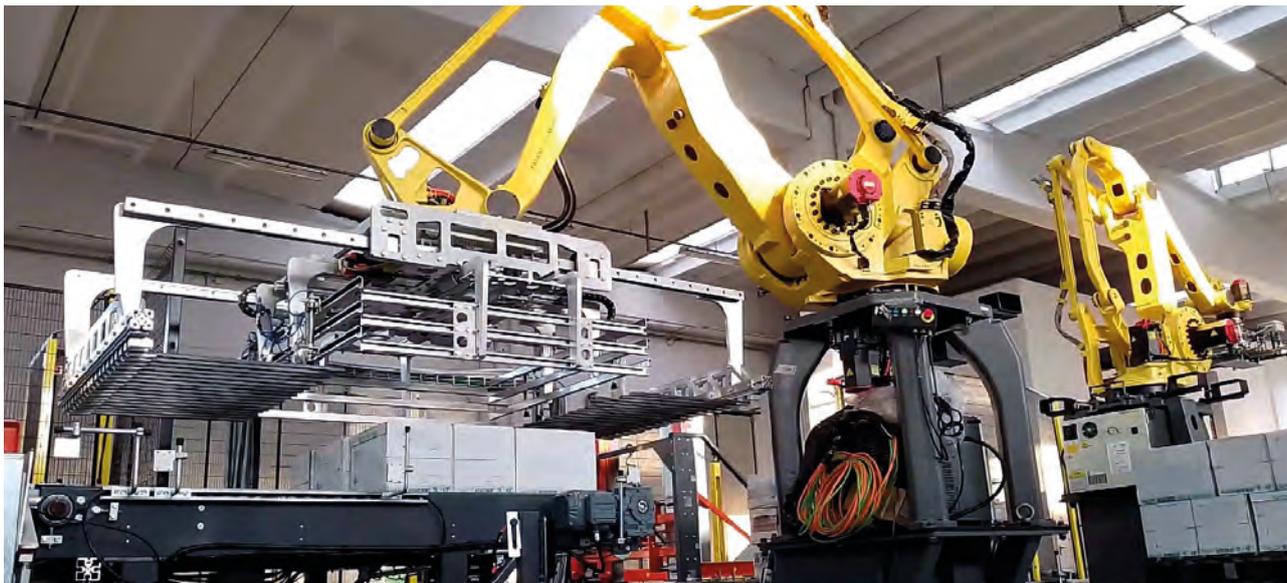
**ERCOPAC SRL - HQ**  
Scandiano (RE) - ITALY  
email: [info@ercopac.com](mailto:info@ercopac.com)

**ERCOPAC FRANCE**  
69170 Les Sauvages  
email: [regis.richard@ercopac.com](mailto:regis.richard@ercopac.com)



Hall 2 - Booth K 022





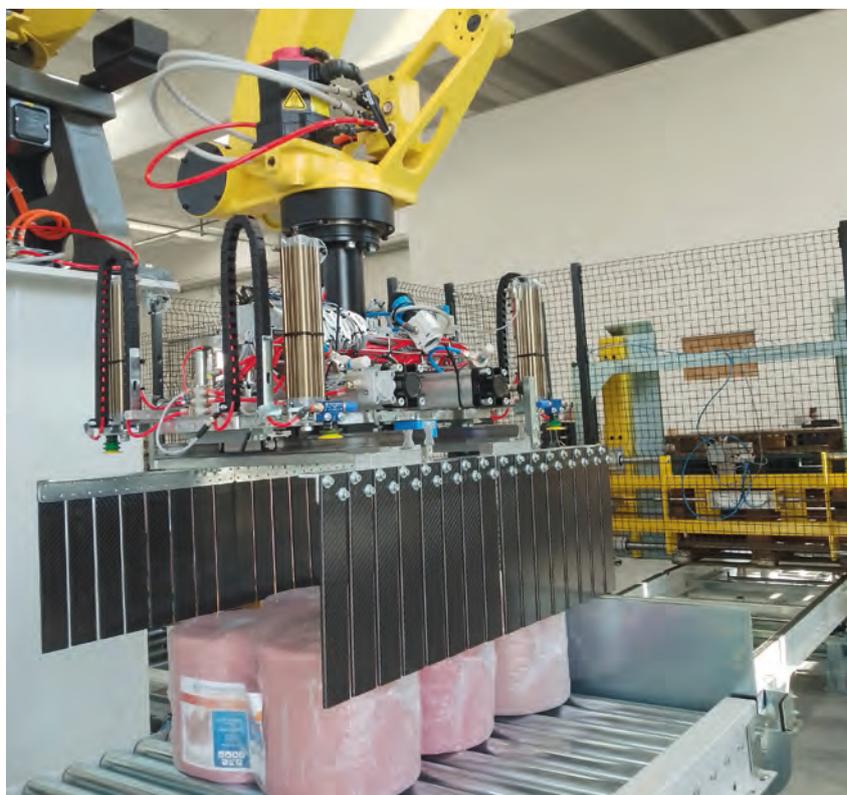
- Palettizzatori
- Sistemi di Fasciatura
- Sistemi di etichettatura pallet

Qualità, sicurezza e innovazione contraddistinguono a 360 gradi l'attività di Ercopac.

I sistemi sono affidabili, flessibili e tecnologicamente all'avanguardia, come dimostra il brevetto sviluppato sul sistema di fasciatura e già depositato.

L'eccellenza del servizio al cliente è frutto di una speciale attenzione alle competenze, che vede i tecnici esperti affiancare i colleghi più giovani in uno scambio continuo di idee e know-how, a beneficio della professionalità di tutta la struttura. 🏢

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



**ERCOPAC SRL**

Via Pietro Nenni, 1-19  
42019 Scandiano (RE) - ITALY  
Ph. +39 0522 988373  
email: [info@ercopac.com](mailto:info@ercopac.com)

**ERCOPAC FRANCE**

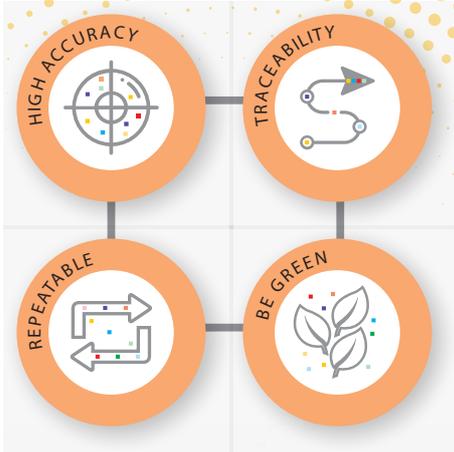
125 Impasse du Manonnier Le Charpenay  
69170 Les Sauvagee - France  
Ph. +33 6 85289962  
email: [regis.richard@ercopac.com](mailto:regis.richard@ercopac.com)

Certification ISO 9001



# AUTOMATIC DOSING SYSTEM

FOR POWDERS AND LIQUIDS



**100% MADE IN ITALY**

**We are the FIRST company to dose automatically your products**



# SISTEMA AUTOMATICO DI DOSAGGIO: veloce, preciso ed ecologico

*Color Service è un'eccezione italiana e dal 1987 si pone come fornitore leader di sistemi di dosaggio automatici per ogni tipo di prodotto in polvere e liquido*

**N**ata nel settore tessile, grazie alla sua pluriennale esperienza e know-how Color Service ha fatto conoscere la sua tecnologia e si è imposta come azienda di riferimento globalmente riconosciuta in molteplici settori, a partire da quello della gomma e pneumatici a quello cosmetico e plastico, per poi rivolgere la propria innovazione all'industria alimentare, dove il dosaggio delle materie prime necessita di una notevole precisione, velocità e tracciabilità.

## Perché la fase di dosaggio è così importante?

La pesatura è una fase chiave nel processo produttivo in quanto l'erogazione precisa del prodotto, determina le specifiche della ricetta nonché i requisiti qualitativi del prodotto finale.

Solitamente il reparto di pesatura nell'industria alimentare si avvale di operatori che manualmente pesano i cosiddetti „raw material”, comportando una difficile e complessa gestione dal punto di vista della precisione e velocità della pesatura stessa. A fronte di questa necessità, la nostra tecnologia è finalizzata a risolvere i problemi legati alla pesatura manuale con l'obiettivo di abbandonare i metodi di produzione tradizionali che inevitabilmente non permetterebbero di ottenere un dosaggio sicuro, veloce e preciso.

Lo scopo è quindi lo sviluppo di sistemi ad alta efficienza che consentano

di minimizzare i costi di produzione e migliorare la produttività e la qualità del prodotto finale che risulta essere condizione necessaria per la competitività di tutte le imprese. In base alle esigenze del cliente, Color Service propone al mercato due soluzioni di automazione: un sistema di pesatura

completamente automatico e uno semi-automatico.

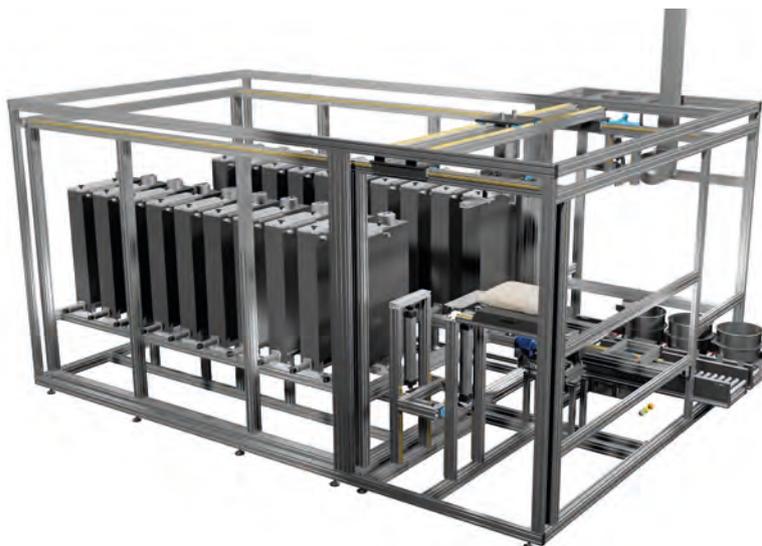
## Sistema automatico di dosaggio

Con il sistema completamente automatico i processi sono completamente automatizzati e i dati sono elaborati e memorizzati in un software integra-



to al sistema gestionale del cliente. L'attività dell'operatore è confinata esclusivamente al carico dei prodotti nei silos di stoccaggio tramite vuoto ad alte prestazioni per i prodotti in polvere e tramite una pompa per i liquidi, garantendo un carico veloce con bassi consumi d'aria. Durante il dosaggio, un trasportatore multiscala completamente aspirato permette la pesatura precisa di ricette che possono essere dosate direttamente in un contenitore o in sacchetti identificati creati in modo completamente automatico: questa è una caratteristica fondamentale che permette di tracciare ogni ricetta.

Il sistema garantisce un'elevata precisione di dosaggio, tracciabilità dei lotti e modularità delle stazioni di stoccaggio di diverse dimensioni e capacità soddisfacendo le esigenze correnti e future del cliente.



### **Sistema semi-automatico di dosaggio**

Dall'altro lato il **sistema di pesatura semiautomatico** può offrire un buon compromesso: lo stoccaggio robotizzato di prodotti in polvere integrato alla pesatura manuale assistita da PC. In questo modo, a seconda della ricetta da preparare, il sistema preleva il box con la polvere stoccata e lo trasferisce alla postazione di pesatura, dove l'operatore, guidato dal PC, può dosare il prodotto.

### **Principali vantaggi del nostro sistema di dosaggio automatico**

Investendo in un sistema di dosaggio automatico, il cliente potrà beneficiare di un processo produttivo ripetibile, performante 24 ore su 24, affidabile, veloce e privo di errori umani, che genera prodotti finali di alta qualità con caratteristiche uniformi e costanti nel tempo.

I sistemi sono inoltre user-friendly e il software è intuitivo e facile da usare, consentendo una rapida e facile comprensione. „Dosing right the first time“ è il principio cardine di un dosaggio accurato e preciso che si traduce in una riduzione degli sprechi di prodotto, del consumo di energia/acqua,

dei tempi di lavorazione e, di conseguenza, dei costi.

Dal punto di vista ecologico, la nostra tecnologia riduce a zero l'esposizione degli operatori a sostanze pericolose o ingredienti tossici e assicura il controllo assoluto delle polveri emesse durante la pesatura con l'utilizzo di appositi dispositivi di aspirazione, garantendo la totale sicurezza dell'operatore nonché la tutela dell'ambiente. Un altro vantaggio significativo risiede nella tracciabilità delle ricette. Con un dosaggio manuale, se viene riscontrato un caso di non-conformità della miscela, a valle risulta impossibile identificare tutti i manufatti che sono affetti da questo problema e a monte è difficile risalire alle cause che possono essere rappresentate ad esempio da una errata proporzione di miscelazione oppure da una non conformità di un particolare ingrediente.

I nostri clienti potranno aumentare i loro ricavi fornendo al contempo un prodotto superiore e uniforme ai propri consumatori senza incorrere in costose spese di manodopera e a perdite di profitto dovute a errori di formulazione e dosaggio delle ricette. 🏠

[www.colors-service.eu](http://www.colors-service.eu)



# SMARTFarming<sup>4.0</sup>: tracciabilità a tutto tondo lungo tutta la filiera dal Campo alla Tavola

**L**e nuove tecnologie digitali stanno diventando pervasive in tutto il settore alimentare. Grazie a ciò le aziende agricole e agroalimentari, più o meno consapevolmente, dispongono di una mole di dati sempre più rilevante che, se ben utilizzata, contribuisce ad arricchire e a valorizzare il patrimonio informativo aziendale e di filiera.

Per fare questo occorre disporre di tecnologie che utilizzano architetture modulari, aperte, flessibili e interoperabili per quanto riguarda sia l'input che l'output dei dati.

Questo anche perché le condizioni ambientali e le variabili di cui tenere conto sono molteplici, sia nelle coltivazioni in campo aperto sia nelle produzioni in ambienti controllati come le serre tradizionali e fuori suolo.

Technophylla, start up innovativa specializzata in Agricoltura 4.0, si avvale di una architettura Cloud Driven Edge Computing che elabora i dati di interesse già a bordo macchina o impianto e li scambia in tempo reale con i sistemi gestionali presenti in azienda, consentendo una completa tracciabilità del prodotto in tutte le fasi del suo ciclo di vita, dalla produzione, alla trasformazione e alla distribuzione.

## SMARTFarming4.0 in campo e in serra

SMARTFarming4.0 è una Web App multilingua utilizzabile da qualsiasi PC o device mobile. Flessibile,

**technophylla**<sup>®</sup>

Digital Farming 4.0





modulare, interoperabile e altamente configurabile, dispone di una propria piattaforma IoT oppure si integra con piattaforme di terze parti in private o public cloud.

Capace di interconnettere qualsiasi tipo di macchinario o impianto nuovo o esistente, può essere installata, collaudata e customizzata nel tempo interamente da remoto.

I suoi principali vantaggi sono l'interoperabilità con altri sistemi di filiera e di meteorologia, la georeferenziazione costante di tutte le variabili di campo, la possibilità di collegarsi wired e wireless su diversi protocolli, le prestazioni a bassi consumi.

### **In campo**

Nella versione outdoor per macchine agricole, SMARTFarming 4.0 rileva i dati dal campo e li elabora a bordo macchina, trasformandoli in informazioni pronte all'uso per l'agricoltura di precisione, attua sistemi di regolazione e controllo per un efficiente funzionamento delle attrezzature agricole, monitora e traccia le attività in campo, controlla le prestazioni dei mezzi per prevenire i fermi macchina tramite una manutenzione efficiente.

### **In serra**

Nella versione indoor per serre e orti verticali, SMARTFarming4.0 pianifica le attività e controlla in tempo reale l'avanzamento della produzione, monitora le condizioni ambientali per una crescita rigogliosa, controlla macchinari e impianti monitorandone i parametri di funzionamento per la tracciabilità dei lotti di filiera, consuntiva i tempi di lavorazione e i materiali utilizzati, gestisce l'invio di allarmi agli operatori anche in remoto e il loro utilizzo a fini manutentivi.

Con Phyllalab, il comparto R&D più avanzato, Technophylla si è



### Automazione integrata per l'industria agroalimentare

In campo industriale Technophylla dispone di una versione di SMARTFarming4.0 che soddisfa tutti i requisiti di Industria 4.0 e riguarda il nuovo modello Industria 5.0.

La sua architettura multilivello consente un approccio modulare all'uso delle diverse funzionalità e tarato sulle esigenze del cliente:

- interconnessione multiprotocollo con tutto il parco macchine nuovo ed esistente;
- monitoraggio, controllo e diagnostica remota di macchinari, sistemi e impianti;
- definizione, pianificazione, avanzamento, tracciamento e controllo della produzione in tempo reale.

A queste funzionalità si aggiunge l'integrazione degli operatori, addetti alle linee di trasformazione dei prodotti e manutentori, che possono essere supportati da nuovi servizi digitali bordo macchina grazie all'utilizzo di tecnologie abilitanti come la realtà aumentata e l'intelligenza artificiale.

Il risultato è la tracciabilità del prodotto e dei parametri di produzione nei vari comparti della filiera, dalla lavorazione al confezionamento primario e secondario. 🏢

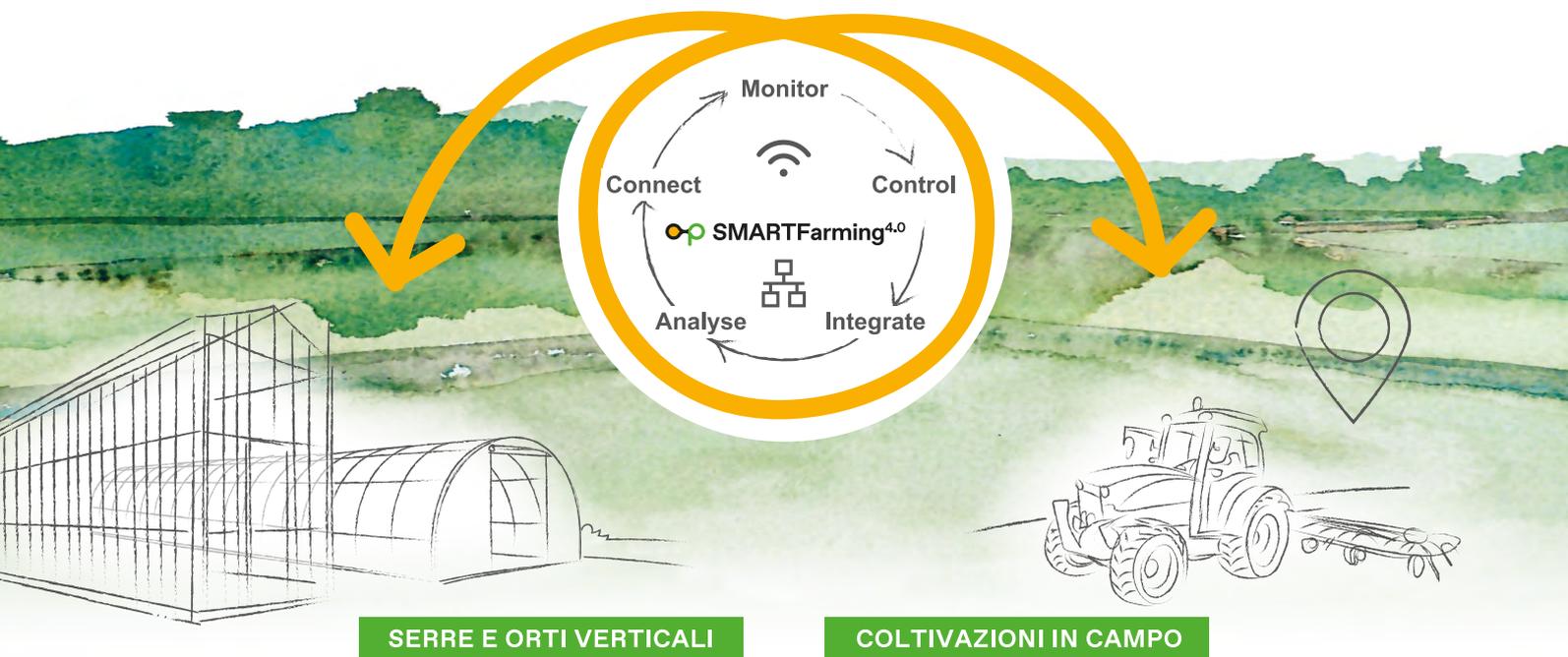
[www.technophylla.eu](http://www.technophylla.eu)

specializzata nella gestione digitale per la produzione fuori suolo di ortaggi a foglia e a frutto in serre con tecniche aeroponiche.

In questi contesti SMARTFarming4.0 monitora e controlla attivamente tutte le variabili ambientali, quali luce, temperatura, umidità, aerazione e biofortificazione del prodotto, in funzione del tipo e dello stato di crescita delle varie cultivar, per ottimizzare la produzione in termini di tempo e qualità.



## Mettiamo Agricoltura 4.0 in campo



SERRE E ORTI VERTICALI

COLTIVAZIONI IN CAMPO

### SMARTFarming<sup>4.0</sup>

pianificazione, monitoraggio,  
controllo degli asset produttivi  
e tracciabilità dei prodotti  
all'interno delle filiere  
agroalimentari per un'agricoltura  
moderna, efficiente e sostenibile.

- È interoperabile con altri sistemi di filiera e di meteorologia.
- Georeferenziazione costantemente tutte le variabili di campo.
- Si collega wired e wireless su diversi protocolli.
- Fornisce prestazioni a bassi consumi.
- Permette la raccolta e l'analisi di dati in tempo reale non solo sul campo ma lungo tutta la filiera.
- Interconnette qualsiasi tipo di macchinario o impianto nuovo o esistente.



**TECHNOPHYLLA SRL**

Via Livorno, 60 - 10144 Torino - Italy - Tel. +39 011 19836712

info@technophylla.com

# VEGA amplia la propria gamma di sensori radar per l'automazione industriale

Con il sensore radar VEGAPULS 42 VEGA completa il proprio portafoglio IO-Link per l'automazione industriale e offre una gamma di prestazioni ottimali per tutte le applicazioni per la misura di livello, soglia di livello e pressione. La strumentazione completa da un'unica fonte semplifica molte cose, anche l'allestimento e il controllo dei processi vari e complessi.

Con il VEGAPULS 42 l'esperienza pluridecennale di VEGA nel campo della tecnologia radar confluisce nell'automazione industriale. Il sensore soddisfa le esigenze specifiche dell'industria per la misura di livello in serbatoi di piccole dimensioni e processi di riempimento cadenzati. Dispone di tutti i requisiti necessari nei processi critici sotto il profilo dell'igiene: la sua frequenza di commutazione consente di raggiungere elevate velocità di ciclo e di cambiare rapidamente i livelli di riempimento: offre inoltre opzioni di attacco flessibili, dalla filettatura standard all'attacco universale per adattatore igienico da 1 pollice. È subito pronto all'uso e nell'esecuzione trifilare comunica con IO-Link.

## Tutti i vantaggi della tecnologia radar per l'automazione

Grazie al principio di misura senza contatto, la tecnologia radar offre numerosi vantaggi nei processi cadenzati dell'industria alimentare e farmaceutica, come ad esempio nel riempimento, che altre soluzioni di misura non sono in grado di offrire in maniera equivalente. La domanda è molto forte, poiché per il funzionamento efficiente degli impianti e il controllo ottimale dei processi è sempre più importante disporre di valori di misura affidabili. Con IO-Link, il VEGAPULS 42 non solo comunica universalmente, ma può anche essere cablato in maniera particolarmente rapida ed economica grazie al semplice collegamento a 3 conduttori. Il nuovo profilo intelligente del sensore di seconda generazione sempli-



fica sensibilmente la sostituzione del sensore, mentre l'app VEGA Tools consente di calibrarlo comodamente via Bluetooth tramite smartphone.

## Doppia sicurezza grazie alla visualizzazione

Con il VEGAPULS 42 basta uno sguardo per verificare se un processo si svolge come desiderato o se eventualmente è presente un problema. Un anello luminoso colorato assicura la leggibilità da qualsiasi punto di osservazione ed è ben visibile anche da lontano. «In questo modo, oltre ad avere rapida conferma dello stato attuale del sensore, è anche possibile una doppia verifica dello stato», spiega Marvin Moser, manager prodotti.

## Applicazioni principali del radar compatto VEGAPULS 42

### Serbatoi di riempimento

I serbatoi di riempimento di piccole dimensioni, con un'altezza di 1 m e un diametro di 60 cm circa, collocati accanto agli impianti di produzione, alimentano le teste di riempimento del serbatoio. La gamma di prodotti con diverse viscosità e temperature va dalla marmellata al burro d'arachidi, fino alla crema alle nocciole da spalmare. La densità del prodotto varia anche da un lotto all'altro. La misura di livello è necessaria per consentire un riempimento ottimale dei vasi.

### Serbatoio di stoccaggio della dosatrice di pomodoro:

Il pomodoro viene versato nel serbatoio di stoccaggio della dosatrice. Per garantire un processo di dosaggio ottimale, è necessaria una misura di livello affidabile. Un sensore di soglia di livello impedisce il funzionamento a secco.

**Miscelatori:** Gli alimenti spesso sono composti da una miscela di diverse materie prime. I miscelatori vengono impiegati ad esempio per miscelare particelle solide nei liquidi, dopodiché la miscela ottenuta viene impiegata o trattata ulteriormente nei processi successivi oppure confezionata direttamente.

Gli interruttori di livello controllano in maniera affidabile la valvola di aspirazione e fungono da protezione contro il funzionamento a secco della pompa per vuoto.

### Serbatoi per la regolazione del pH:

Per la correzione del pH e l'aggiunta di ingredienti vengono disciolti in acqua sale, zucchero o acido citrico.

Per ottenere il pH desiderato del prodotto finito, a seconda del prodotto si aggiungono acidi o basi. Per assicurare un processo ininterrotto, è necessaria una misura di livello affidabile, come quella rappresentata dal VEGAPULS 42. 

[www.vega.com/vegapuls42](http://www.vega.com/vegapuls42)

# Diamo colore alla vostra applicazione!

Interruttore di livello capacitivo compatto con indicazione a 360° della condizione d'intervento



**256 colori**

Selezionabile individualmente:

-  Misura in corso
-  Commutazione del sensore
-  Malfunzionamento nel processo

Design  
compatto



 **IO-Link** 

Calibrazione  
con smartphone 

# ABB espande la famiglia dei cobot GoFa™

*Le nuove varianti di GoFa™ stabiliscono nuovi parametri di riferimento con carichi utili più elevati, la migliore portata della categoria e una ripetibilità da leader di mercato*

**A**BB lancia due nuove varianti del robot collaborativo GoFa™. GoFa 10 e GoFa 12 offrono alle aziende nuove possibilità di sfruttare l'automazione dei cobot per una maggiore efficienza.

Gestendo carichi utili fino a 10 e 12 chilogrammi con una ripetibilità da leader di mercato, i cobot possono gestire una gamma più ampia di compiti in stretta collaborazione con gli operatori, affrontando le carenze

di competenze e di manodopera e migliorando al contempo la sicurezza e la produttività.

Grazie alla semplicità di programmazione e alla rapida integrazione negli





ambienti di produzione, le nuove varianti riducono le barriere all'ingresso per utenti che si avvicinano per la prima volta alla robotica, per gli educatori e per le PMI.

“Da quando abbiamo lanciato il nostro cobot YuMi nel 2015, abbiamo costruito un portafoglio di cobot leader del settore che soddisfa la crescente domanda di soluzioni di automazione sicure e facili da usare per colmare le carenze di manodopera qualificata”, ha dichiarato Marc Segura, Presidente di ABB Robotics.

“Rispondendo all'esigenza di robot collaborativi con un carico utile più elevato e un raggio d'azione più ampio, i nostri cobot GoFa 10 e 12 estendono i vantaggi dell'automazione a nuove applicazioni industriali, anche per utilizzatori che si avvicinano per la prima volta alla robotica”.

Oltre al carico utile migliorato, i cobot GoFa 10 e 12 offrono una velocità del punto centrale dell'utensile (TCP) di due metri al secondo con una deviazione di 0,02 mm per una maggiore ripetibilità, un miglioramen-

to di due volte rispetto a soluzioni simili. Con certificazione IP67 contro l'ingresso di umidità e polvere, estendono i vantaggi della robotica collaborativa veloce e precisa a nuove applicazioni industriali, automatizzando attività impegnative come la manutenzione di macchine, la saldatura, la manipolazione di pezzi, la lucidatura e l'assemblaggio. Lo sbraccio di 1,62 metri del GoFa 10 - il 14% in più rispetto agli altri della sua categoria e sufficiente a coprire i pallet statunitensi - lo rende ideale per le applicazioni di pallettizzazione.



### Riduzione delle barriere all'automazione per i primi utilizzatori e le PMI

I cobot GoFa 10 e 12 sono semplici da programmare, implementare e utilizzare, riducendo le barriere all'automazione per gli utenti alle prime armi e le PMI. L'installazione è semplificata grazie alla programmazione lead-through e al software di programmazione Wizard easy di ABB, che consente anche ai non specialisti di automatizzare rapidamente le loro applicazioni manipolando semplici blocchi di comando grafici anziché

scrivere codici di programmazione complessi. Preinstallata sul controller robot FlexPendant di ABB, l'applicazione ABB SafeMove offre limiti di velocità sicuri, monitoraggio degli arresti e supervisione dell'orientamento, consentendo una stretta collaborazione tra i robot e gli operai della fabbrica senza bisogno di barriere protettive o recinzioni ingombranti.

I cobot GoFa 10 e GoFa 12 sono alimentati dal controller OmniCore™ di ABB. La combinazione del controllo del movimento OmniCore, leader nella sua categoria, fornito

dalle tecnologie di controllo del movimento TrueMove e QuickMove di ABB, e dei sensori di posizione e di coppia intelligenti di GoFa, garantisce i movimenti fluidi necessari per le attività di finitura superficiale, fissaggio, assemblaggio e collaudo ad alta precisione. Le funzioni di risparmio energetico, tra cui la rigenerazione dell'energia e il recupero dell'energia dei freni, riducono il fabbisogno energetico fino al 20%, migliorando la sostenibilità. 🏠

[new.abb.com/products/robotics/it](http://new.abb.com/products/robotics/it)





# Il mio ERP. Così ho tutto sotto controllo.

Efficienza, trasparenza, flessibilità – questo è ciò che conta ora. L'IT è la chiave per ottenerlo. Che si tratti di ERP, MES, rintracciabilità o software per la pianificazione intelligente: il CSB-System è la soluzione completa per le aziende del settore alimentare. Così già oggi potete ottimizzare la vostra produzione e domani digitalizzerete l'intera azienda.

**Per saperne di più sulle nostre soluzioni  
per il settore alimentare:**  
[www.csb.com](http://www.csb.com)



# Con CSB-System la fabbrica intelligente è già realtà

*I sette fattori per un progetto di successo*

**T**rasformare un impianto di lavorazione di alimenti in una fabbrica intelligente richiede una progettazione accurata. Gli esperti CSB-System, che da oltre 40 anni si occupano di soluzioni gestionali e digitali per le aziende del settore alimentare, suggeriscono di soffermarsi su sette aspetti.

## 1. Affidare l'intera regia all'ERP

In uno stabilimento di produzione vale la regola che si può controllare solo ciò che si può misurare. La cabina di regia va affidata all'ERP. L'ERP CSB-System è in grado di fornire misurazioni giuste, appropriate e aggiornate. Grazie agli indicatori KPI forniti, il management è in grado di monitorare le prestazioni, identificare i problemi e intervenire in modo mirato per ottimizzare ulteriormente i processi operativi.

## 2. Realizzare un flusso di dati continuo e senza interruzioni

Nella fabbrica intelligente, i dati vengono trasportati da un punto di raccolta e da una fase di lavorazione all'altra: dal ricevimento delle materie prime fino alla spedizione dei prodotti finiti. Le tecnologie CSB garantiscono una comunicazione efficiente tra ERP, hardware e persone per un'assoluta trasparenza dei processi. Oltre a monitorare le prestazioni, ciò consente anche di confrontare i dati effettivi con quanto pianificato.

## 3 Scegliere il partner IT giusto sin dall'inizio

La costruzione di una fabbrica intelligente è prima di tutto un progetto IT. In stretta collaborazione con il cliente, il team CSB-System crea un progetto in grado di realizzare una visione; perché



sbagliare la scelta dell'ERP ha conseguenze più gravi dell'investimento in un macchinario sbagliato.

## 4. Progettare gli spazi fisici affinché siano efficienti, flessibili e a prova di futuro

Per i produttori di alimenti è importante ottimizzare lo spazio intorno ai flussi di processo. Sapere oggi cosa si produrrà tra cinque o dieci anni e quali tecnologie si utilizzeranno per farlo è difficile, ma non impossibile. L'esperienza nel settore aiuta. CSB-System, specialista IT del settore alimenti e bevande, è da sempre attenta nel proporre pc e impianti

industriali che non blocchino la flessibilità spaziale, soprattutto in aree come la produzione, la logistica, il picking e il magazzino. Il CSB Rack, per esempio, è progettato per conciliare le esigenze del lavoro umano con quelle spaziali.

## 5. Colmare il divario tra i flussi di merci e di dati e l'automazione

Una volta predisposta la giusta infrastruttura informatica e spaziale, una fabbrica di carne intelligente può sfruttare appieno le più recenti tecnologie di automazione e robotica. Il potenziale maggiore è attualmente offerto dall'in-

tralogistica. Molti clienti CSB hanno sviluppato standard lungimiranti, ad esempio nei sistemi di confezionamento automatico, nel picking semiautomatico, nell'etichettatura automatica e nei magazzini robotizzati.

### 6. Aprire la strada a future innovazioni

Una fabbrica di carne intelligente, se ben strutturata, è in grado di accogliere tecnologie future, come l'intelligenza artificiale (AI) nonché sistemi avanzati di riconoscimento delle immagini. Da anni CSB-System propone con successo soluzione per l'elaborazione industriale delle immagini per automatizzare le fasi di inserimento, identificazione, smistamento e destinazione degli articoli.

### 7. La fabbrica non è un'isola

Una fabbrica intelligente è costruita come anello di una catena che si estende oltre i confini dell'azienda. Con



un'adeguata progettazione concettuale, la produzione è ottimizzata e resa flessibile, per essere in grado di rispondere rapidamente alle fluttuazioni dei prezzi e alle tendenze dei consumatori. Grazie alla sua struttura modulare, l'ERP CSB-System gestisce un costante

scambio di informazioni tra tutte le aree aziendali, con i fornitori e con i clienti. Le risorse produttive sono pienamente utilizzate e il costo unitario di produzione ridotto. 🏠

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



TOMRA



TOMRA Food progetta e produce selezionatrici a sensori e soluzioni integrate post-raccolta che trasformano la produzione alimentare globale per massimizzarne la sicurezza e ridurre al minimo lo spreco di cibo, perché Ogni Risorsa Conta™.

TOMRA 5B



Maggiori informazioni  
[www.tomra.com/food](http://www.tomra.com/food)



# MITO: l'innovazione 3D per la sicurezza alimentare a 360°

**N**ell'industria alimentare, la qualità e la sicurezza sono priorità irrinunciabili. La scansione a raggi X a una o più sorgenti è una tecnologia assodata per il rilevamento automatico di schegge di vetro in contenitori alimentari, ma il sistema tomografico BIOMETiC Mito ha permesso di ottenere performance superiori grazie a una scansione tomografica a 360° di ogni prodotto in linea.

## La Tomografia 3D Applicata per la Rilevazione del Vetro nel Vetro

Il fenomeno dei richiami dei prodotti rappresenta una sfida di notevole entità per le aziende del settore alimentare. Ogni anno, numerosi alimenti vengono ritirati dal mercato a causa della presenza di contaminanti fisici all'interno delle confezioni, tra cui vetro, metallo, plastica e pietre. In questo contesto, **la preferenza dei consumatori per i packaging in vetro è ben nota ed è in costante crescita.**

Questa situazione richiede un intervento tempestivo da parte dell'industria alimentare, finalizzato sia a tutelare la salute dei consumatori da prodotti non conformi agli standard di sicurezza, sia a evitare gravi ripercussioni finanziarie per i produttori stessi. Per garantire prodotti sicuri e di alta qualità, le aziende alimentari integrano sistemi a raggi X nelle loro linee di produzione.

Tuttavia, la persistente minaccia costituita da **frammenti di vetro, sfuggenti alla rilevazione visiva e ai convenzionali metodi di ispezione mediante raggi X**, perdura. Per affrontare questa sfida con determinazione, è stato sviluppato **BIOMETiC Mito**, l'unico tomografo computerizzato sviluppato appositamente per le industrie alimentari.

La **tomografia computerizzata** di Mito consiste nell'acquisizione di im-

## BIOMETiC



Fig. 1



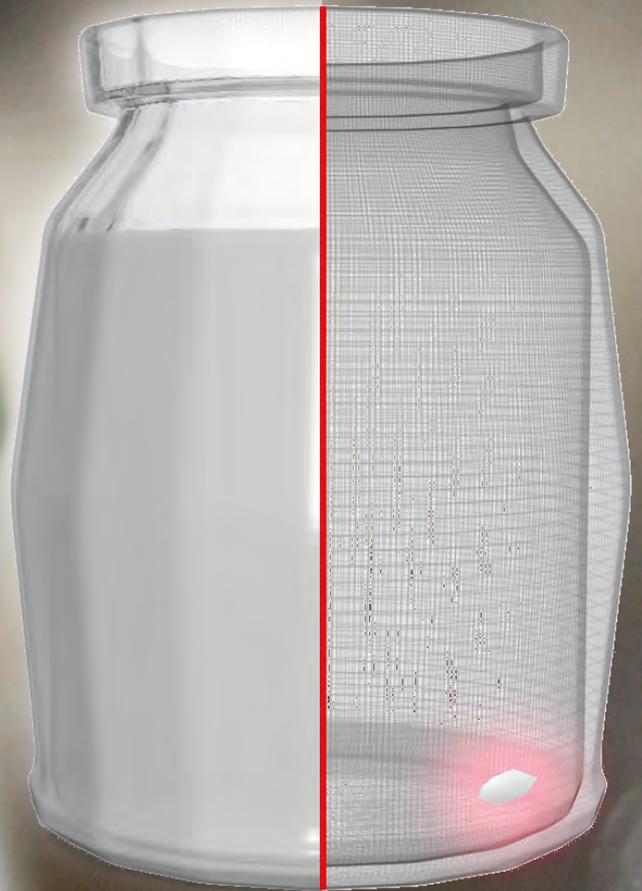
A sinistra le immagini a raggi X di un vasetto contaminato come acquisite da un sistema a quattro viste, in queste immagini il contaminante è praticamente invisibile e non rilevabile. A destra la sezione del render della ricostruzione tomografica ottenuta con Mito dello stesso vasetto in cui è evidenziato come l'inquinante sia facilmente rilevabile.

magini a raggi X da tutte le direzioni grazie a un sistema in grado di far ruotare sensore, sorgente e raggi X attorno ai prodotti in tempo reale durante il loro trasporto nella linea di produzione. Le centinaia di immagini acquisite per ogni pezzo vengono fuse in una unica ricostruzione tridimensionale che è possibile analizzare per **verificare l'integrità, i livelli, le composizioni di inquinanti in qualsiasi posizione** dello stesso. La ricostruzione dettagliata e tridimensionale consente l'analisi non solo di prodotti singoli ma **anche in confezioni multipack** (Fig. 2).

L'enorme potenzialità dalla tomografia applicata all'ispezione di alimenti è nota da tempo, ma fino all'introduzione di Mito i tomografi disponibili richiedevano tempi di scansione lunghi e permettevano la scansione di singoli pezzi introdotti manualmente nello scanner, quindi erano principalmente strumenti di laboratorio.

Numerosi problemi tecnologici hanno impedito per molti anni l'introduzione della tomografia in ambito industriale. La prima causa è stata certamente la lentezza dei tomografi che non permettono in genere di superare velocità di scansione di qualche metro al minuto. Alcuni anni fa MiCROTEC, azienda

# BIOMETIC



**GARANTISCI MASSIMA SICUREZZA E**

**QUALITÀ ALIMENTARE CON**

**MITO - L'UNICO E INNOVATIVO TOMOGRAFO**

**COMPUTERIZZATO PER INDUSTRIE ALIMENTARI**



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



**CIBUSTEC**

24|27 OCT. 2023 | PARMA | ITALY

SIAMO PRESENTI IN FIERA  
**PAD. 2 - STAND K044**

madre di BIOMETiC, è riuscita a superare questi problemi introducendo un tomografo per l'industria della lavorazione del legno in grado di raggiungere 180m/min e realizzando successivamente Mito, l'unico tomografo industriale in linea dedicato all'industria alimentare.

### Algoritmi Avanzati per una Sicurezza Alimentare Superiore

I veri protagonisti dietro la straordinaria precisione di Mito sono i suoi algoritmi di elaborazione dati avanzati. Questi algoritmi sono appositamente progettati per non ostacolare i processi produttivi, distinguendo con eccezionale precisione, ad esempio, i frammenti di vetro all'interno di prodotti in vetro con geometrie anche complesse.

La visione 3D di Mito **supera il problema della convessità del fondo dei vasetti che preclude la visione ai convenzionali sistemi a raggi X** con tecnologia 2D multisorgente e multisensore. In figura 1 è possibile vedere un esempio della differenza tra immagini a raggi X e ricostruzione tomografica. L'individuazione di contaminanti molto sottili non viene infatti influenzata negativamente dallo spessore o dalla densità del vaso. **L'identificazione di schegge di vetro indipendentemente dalla loro forma, posizione od orientamento** permette una riduzione dei falsi scarti con un significativo aumento dell'efficienza in linea in termini di sicurezza alimentare.

### Versatilità e Precisione a Tutto Tondo

Mito non è solamente un sistema di ispezione per il rilevamento di corpi estranei, ma può trovare ampia applicazione nella verifica della qualità di produzione. Il fatto di acquisire immagini tridimensionali permette di sezionare i prodotti in tutte le loro parti e controllare livelli di riempimento, vuoti, disposizione delle varie parti e di **adattarsi alle esigenze delle aziende alimentari**.

Mito è stato già installato presso molti clienti in cui la tomografia compute-



Fig. 2

Ispezione alimentare in linea e in tempo reale anche di multipack con Mito - l'unico tomografo per industrie alimentari



Fig. 3

L'ampia capacità di personalizzazione di Mito permette di adattarlo agli standard produttivi dei clienti

rizzata ha dimostrato la sua efficacia rispetto a sistemi a sorgente singola o multipla. Dai produttori di confetture come MENZ&GASSER (Fig. 2) a quelli di yogurt come la LATTERIA VIPITENO (Fig. 3) – passando per altri settori come quello della panificazione, del baby food e delle olive – Mito individua i difetti più difficili **garantendo una produzione di qualità e sicurezza superiore**.

### Un Assaggio di Futuro in 3D a Cibus Tec

L'introduzione del sistema tomografico BIOMETiC Mito rappresenta un passo importante nella sicurezza alimentare, ma non si ferma qui. Provate subito le prestazioni di Mito online oppure di persona alla fiera **Cibus Tec** dal 24 al 27 ottobre presso il **Padiglione 02 Stand K044**.  [www.biometric.com](http://www.biometric.com)

when you need to clean in place ...



Washdown Tolerant - Corrosion Resistant - Easy Cleaning - Have No Flaking Paint  
[lovatoitaly.com](http://lovatoitaly.com)

# XSYSTEM: LO strumento a supporto della produzione

**CM** Software Solutions SRL è una giovane software house in forte crescita e dalle grandi potenzialità: nasce dalla passione e dalla voglia di mettersi in gioco sfruttando il know how acquisto negli anni sul tema della programmazione e della automazione dell'intero processo produttivo negli ambiti più disparati, con forte specializzazione nell'industria alimentare.

Questo porta ad avere una consulenza a 360° e un servizio su misura poiché, a fronte delle necessità e delle esigenze di ciascun cliente, CM Software Solutions fornisce la giusta risposta in termini di progettazione e realizzazione dell'intero impianto informativo, minimizzando i costi e massimizzando la quantità e la qualità di dati raccolti, permettendo quindi di analizzare e monitorare il processo in tutti i suoi segmenti.

L'esperienza, gli studi di fattibilità fatti "sul campo", e le soluzioni applicate

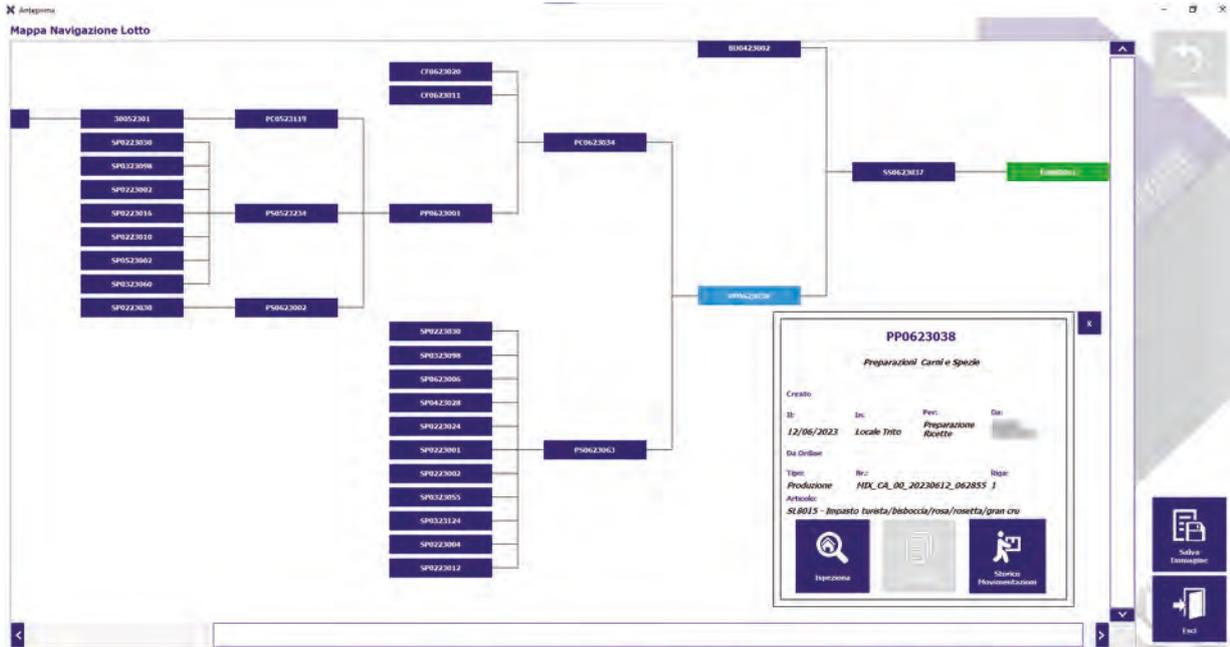
direttamente a contatto con le reali e quotidiane problematiche ed esigenze dei propri clienti, hanno permesso a CM Software Solutions di realizzare un sistema completo e altamente efficiente, utile in qualsiasi situazione.

Il software che permette questa personalizzazione è XSystem, un sistema ERP&MES integrato che implementa una serie di funzionalità utili alla completa automazione del processo produttivo. E' in grado di integrarsi con qualsiasi sistema gestionale e con qualsiasi strumento di produzione (lettori barcode, RFID, scanner, bilance...) permettendo anche l'interconnessione ad hoc con qualsiasi macchinario gestito da PLC e dotato di interfacce di comunicazione.

Possiamo così riassumere alcune delle attività che il software permette di gestire:

- Corretta sequenza e pianificazione delle attività produttive in base alle priorità degli ordini e alle caratteristiche dello stabilimento produttivo.
- Monitoraggio delle attività garantendo il rispetto della pianificazione prestabilita ed evitando colli di bottiglia.
- Raccolta automatica dei dati e gestione dei documenti necessari a garantire la qualità del processo.
- Analisi della performance in tempo reale e in base allo storico aziendale. Il software analizza le risorse dedicate a ciascuna attività, i tempi, la conformità con la pianificazione e i costi.





- Controllo di qualità (HACCP) poiché il sistema, dopo aver verificato la conformità dei prodotti a qualsiasi livello, indica quali azioni correttive intraprendere per ottimizzare i processi allo scopo di minimizzare i costi.
- Gestione della tracciabilità e dei magazzini
- Assegnazione dei compiti al personale per garantire una uniforme distribuzione dei carichi di lavoro.

L'estrema facilità d'uso del software, lo rende sfruttabile da tutti gli utenti a qualsiasi livello, azzerando gli errori derivanti dall'utilizzo e massimizzando la mole di dati raccolti in tempo reale. Al medesimo scopo, l'estrema configurabilità di XSystem permette di rendere disponibili agli operatori, solo i comandi, i dati e gli strumenti necessari per ciascuna fase di lavorazione, mentre tutte le informazioni raccolte

sono rese a disposizione in tempo reale alle funzioni di backoffice e di gestione.

L'utilizzo della carta è quindi abolito, contribuendo ad una maggiore sostenibilità ed efficienza.

XSystem nasce come software multi-piattaforma utilizzabile su PC, ma la nuova interfaccia WEB di XSystem, che verrà presentata in corso d'anno nelle principali fiere di settore, renderà l'accesso al sistema ancora più semplice con la possibilità, a scelta del cliente, di gestire o meno i dati raccolti in cloud.

Altra caratteristica da evidenziare di XSystem è l'elevata versatilità, poiché trova impiego nelle più diverse realtà, partendo dal settore alimentare, passando dal biomedicale, per arrivare al settore ceramico.

Questo perché le soluzioni sono personalizzate e studiate singolarmente per rispondere alle esigenze dei clienti in maniera puntuale, offrendo loro strumenti intuitivi, rapidi e che garantiscano il minimo margine di errore operativo. 🏠

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



# DETAS SPA: Soluzioni tecniche per quadri elettrici e macchine automatiche

**D**a decenni Detas è un marchio noto ed apprezzato per la fornitura di soluzioni dedicate ai passaggi cavo, alle tecniche di alimentazione e di illuminazione in quadri elettrici o su macchine automatiche.

La continua evoluzione della gamma di entrambe le linee di prodotto confermano la costante crescita e garantiscono al cliente un'elevata affidabilità e prezzi molto interessanti.

La gamma Detasultra si sviluppa su quattro linee di prodotto: 1) passaggi cavo per cavi con e senza connettori 2) moduli passacavo per cavi non connessi 3) Sistemi antistrappo 4) Mollette di schermatura.

La garanzia e l'affidabilità dei passaggi cavo è garantita dalle innumerevoli certificazioni di prodotto e dalla trasparenza delle informazioni che vengono comunicate al cliente. Il superamento della prova IP66, in-

fatti, riguarda tutte le possibili combinazioni di gommini: piccoli, grandi, multiforo, ecc. Anche la più recente evoluzione del prodotto pensato per funzionare da terminale flessibile con connettori custom o standard garantisce il grado di protezione più importante anche quando gli stessi terminali non sono utilizzati.

## FOCUS

Detas ha recentemente aggiornato la propria linea di alimentatori switching per guida Din, monofasi, bifasi e trifasi. Sono oggi disponibili i modelli con le dimensioni più contenute sul mercato, per esempio un 240W 24VDC monofase permette un notevole risparmio di spazio nell'armadio contando solo su una larghezza di

soli 4 cm. La gamma varia da 20 a 960W.

Molto interessante è la gamma bi-trifase con potenze da 240 a 960W, tutto in pronta consegna presso la sede di Rezzato (BS). Questa serie, con riserva di potenza del 150%, permette l'alimentazione di motori DC o carichi capacitivi ed oltre al comando ed alla segnalazione remota alimenta anche un circuito ausiliario RS485. L'efficienza sfiora il 96%.

Detas presenterà l'intera gamma in occasione della fiera **SPS 2023** a **Norimberga** dal 14 al 16 Novembre presso il **padiglione 2 stand 520**. 🏢

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






**CHIARAVALLI**<sup>®</sup>  
**GROUP** S.p.A.  
Food Division



MADE IN ITALY EXCELLENCE



# Disponibilità di FFKM: perché è importante per la sicurezza nell'industria alimentare

**N**ella produzione e trasformazione di prodotti alimentari, bevande e latticini, l'affidabilità degli impianti non può essere lasciata al caso. Il guasto dei componenti, infatti, può comportare ingenti costi sia economici, derivati dalla perdita sia di tempo e produzione, che reputazionali, oltre al rischio di contaminazione e relative implicazioni per la sicurezza dei consumatori.

La tenuta elastomerica è una dei punti cruciali per rendere massima l'affidabilità di una linea di processo, poiché ci sono diversi modi in cui un elastomero può essere influenzato dalle sollecitazioni termiche e chimiche dei fluidi di processo, dai regimi di pulizia e sterilizzazione.

L'elastomero perfluorurato (o FFKM) è uno dei materiali elastomerici più performanti per la tenuta a temperature estreme e in ambienti chimicamente aggressivi. L'FFKM è essenzialmente una forma di PTFE in gomma, che offre eccezionali prestazioni di tenuta a lungo termine senza che si degradi, presentando così percentuali di guasto estremamente ridotte.

Tuttavia, al momento i produttori di FFKM si trovano ad affrontare una serie di problematiche nella catena di rifornimento, che impattano sugli operatori che cercano di passare ai sigilli in FFKM. Perlast, l'esclusivo materiale FFKM di PPE, si è rivelato una valida alternativa per gli operatori alla ricerca di una fonte di componenti di sigilli FFKM che non sia condizionata dalle difficoltà di approvvigionamento.

## PERLAST®

### Perché l'FFKM scarseggia?

C'è un problema di approvvigionamento globale che ha avuto un impatto sull'intero settore delle tenute, causando un'interruzione di massa delle operazioni che si affidano all'FFKM per prestazioni di tenuta efficaci e affidabili.

Ci sono cinque sfide chiave nell'approvvigionamento di FFKM in questo momento:

- **Carenza di materie prime**

La produzione di FFKM prevede una complessa ricetta che prevede elementi altamente specifici. Se la fornitura anche di un solo di questi elementi viene a mancare, l'FFKM

non può essere prodotto. Attualmente, diversi di questi elementi stanno venendo a mancare, - con alcuni fornitori di FFKM che dipendono fortemente da uno o due fornitori dei loro elementi.

- **Sanzioni alla Russia**

Il nero di carbonio è uno dei componenti specifici dell'FFKM e la Russia rappresenta quasi un terzo dell'offerta globale. Con le recenti sanzioni imposte alla Russia, la disponibilità di nero di carbonio è stata ridotta in maniera importante, con aumenti di prezzo sulle fonti di nero di carbonio non russe.



# PERLAST®

Perfluoroelastomer Parts

INNOVAZIONE | PRESTAZIONI | DISPONIBILITÀ

## Perlast® FFKM è la scelta definitiva per la lavorazione di alimenti e bevande

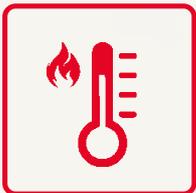


Stand  
L047  
Padiglione 5



CIBUSTEC  
24|27 OCT. 2023 | PARMA | ITALY

### Scopri i vantaggi di Perlast®



Prestazioni con  
alta temperatura



Capacità con bassa  
temperatura



Resistenza chimica  
universale



Prestazioni  
meccaniche eccellenti



Tempi di  
attesa ridotti



• **Crisi energetica in Cina**

Alcuni ingredienti dell'FFKM sono prodotti principalmente in Cina. Con la riduzione forzata del consumo di energia che porta a blackout su vasta scala, l'approvvigionamento di materiali è stato fortemente ostacolato.

• **Concorrenza con altri mercati**

Gli FFKM sono di fondamentale importanza nella produzione di semiconduttori e prodotti farmaceutici. Con gli ingenti aumenti della domanda di prodotti di queste industrie negli ultimi anni, altri settori hanno dovuto affrontare significative carenze di disponibilità.

- **Impatto della pandemia di Covid**  
Molte aziende coinvolte nella produzione di materiali FFKM sono tornate solo di recente alla produzione pre-pandemia, con molti fornitori colpiti dall'assenza di personale e dalla riduzione dei livelli di personale.

**Perché Perlast non è stata colpita?**

PPE si è mossa rapidamente quando si iniziò a prevedere una riduzione delle forniture, mantenendo strette relazioni con i fornitori dei materiali e collaborando con attori chiave, al



fine di assicurare materiale sufficiente per garantire una fornitura continua di Perlast.

Grazie alla portata globale e alla presenza consolidata sul mercato di PPE, PPE può continuare a fornire ai clienti soluzioni FFKM affidabili senza alcun impatto significativo sui tempi di consegna.

Al momento, le parti in FFKM Perlast possono essere prodotte su ordinazione in soli 30 giorni, rispetto ai nove mesi di altri fornitori di FFKM.

Per le operazioni di processo che non possono permettersi ritardi significativi nella produzione, Perlast è in

grado ora di ridurre al minimo i tempi di fermo.

I tecnici competenti di guarnizioni in PPE comprendono le difficoltà legate alla specificazione di nuovi materiali di tenuta.

Con un supporto ingegneristico personalizzato, l'utilizzo di Perlast per le esigenze di tenuta FFKM delle aziende è un modo semplice per mantenere le linee di processo alimentare in funzione in modo più affidabile.

Contattate PPE per scoprire i vantaggi del passaggio a Perlast FFKM. 🏢

**[www.perlast.com](http://www.perlast.com)**



# M maselli

PROCESS ANALYZERS

Nuova gamma di Analizzatori per il Laboratorio



°Brix, °Fresh Brix, %Diet, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>



Supervisione dell'impianto & Remote diagnostics



## Controllo Qualità in Laboratorio e Industry 4.0

CibusTec 2023 - PADIGLIONE 05 | STAND F030

# MASELLI. Massimizzare l'efficienza: Le innovazioni di Maselli Misure per la misurazione dei liquidi

*Maselli è il partner ideale in grado di fornire la miglior tecnologia di misura per il processo e per il laboratorio.*

**M**aselli Misure SpA parteciperà a Cibustec 2023 con l'obiettivo di presentare le ultime innovazioni nel campo dell'analisi dei liquidi in laboratorio e dell'Industria 4.0.



Da sempre l'azienda è leader indiscussa nella rifrattometria da processo per l'analisi della concentrazione dei liquidi volta ad un'ottimizzazione della produzione ed una riduzione dei costi. I recenti investimenti in R&D hanno permesso di rafforzare la gamma di rifrattometri da laboratorio, introducendo una nuova serie di analizzatori molto più performanti secondo le attuali esigenze di mercato. Con una linea completa di rifrattometri ora in grado di coprire sia l'analisi in linea che in laboratorio, e un rinnovato range di smart panels che for-

niscono nuove prestazioni e possibilità di digitalizzazione e collegamento in rete, Maselli si riconferma essere il partner ideale nel Controllo Qualità a 360°.

## **Maselli LP10 - Sistema per l'Analisi di Bevande in Laboratorio:**

In risposta alle crescenti esigenze dell'industria delle bevande, Maselli ha sviluppato il rivoluzionario LP10 - Sistema per l'Analisi di Bevande in Laboratorio. Lo strumento, modulare, si basa sulla comprovata tecnologia

utilizzata per gli analizzatori Maselli in linea ed è progettato per misurare con precisione e affidabilità parametri critici come °Brix, °Fresh Brix, %Diet, CO<sub>2</sub> e O<sub>2</sub>. Un campionatore automatico integrato consente il prelievo da qualsiasi tipo di contenitore,





### Maselli MP06 nell'Industria 4.0:

Nell'ambito dell'Industry 4.0, Maselli introduce l'innovativo pannello di controllo smart e cloud-based MP06. Lo strumento si basa su una tecnologia "web", garantendo un'integrazione perfetta nei processi di produzione automatizzati e interconnessi. Offre una serie di vantaggi, tra cui un'interfaccia più intuitiva, una gestione continua degli strumenti anche da remoto, diagnostica a distanza e manutenzione predittiva, una gestione efficiente dei dati e delle informazioni provenienti dal processo, connettività e integrazione con i sistemi aziendali secondo gli standard dell'**Industria 4.0**.

semplificando ulteriormente il processo. Tutto ciò è gestito attraverso un intuitivo pannello di controllo touch screen.

### Maselli LR05 - Rifrattometro da Laboratorio per tutte le applicazioni:

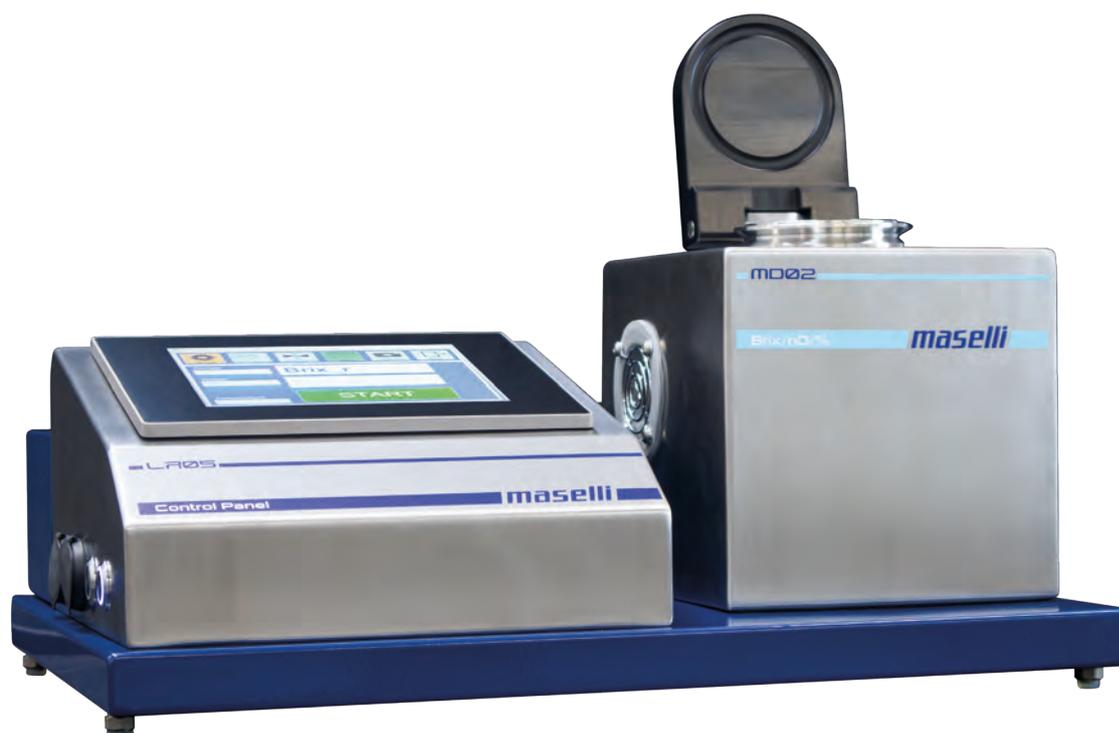
Adatto tutti i settori industriali, Ma-

selli offre Il nuovo rifrattometro da laboratorio LR05, progettato per applicazioni di vario genere. Questo strumento di alta precisione, disponibile in diverse configurazioni a seconda dell'accuratezza richiesta, si adatta a tutte le applicazioni e offre misurazioni affidabili per una vasta gamma di liquidi.

Maselli è a fianco dell'industria *food&beverage*, offrendo soluzioni avanzate per il controllo qualità, sia in linea che in laboratorio.

Vieni a conoscere le novità dei prodotti Maselli in fiera. **Padiglione F030 - Hall 05.** 🏛️

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



# IFM ELECTRONIC SRL. Tecnologia di automazione affidabile per l'industria alimentare

**D**alla fattoria alla tavola, affinché gli alimenti arrivino dal produttore al consumatore con la massima qualità, anche l'intero processo e la catena di fornitura devono essere della massima qualità e affidabilità possibile. Ciò è particolarmente vero nella lavorazione del latte e della carne, ma vale anche per la produzione di bevande e dolci. Anche una lieve contaminazione o piccole deviazioni dal pro-

cesso standardizzato possono ridurre la qualità. Le conseguenze vanno da costosi tempi morti a richiami di interi lotti che danneggiano la reputazione.

**ifm** supporta l'industria alimentare e il settore agricolo con soluzioni olistiche e un'ampia gamma di prodotti sviluppati appositamente per l'automazione dei processi nella produzione alimentare. I prodotti si distinguono per il design igienico dell'alloggiamen-

to, l'elevata resistenza all'ingresso in classe di protezione **IP68 e IP69K**, l'elevata resistenza alle temperature e la protezione contro la pulizia ad alta pressione con agenti aggressivi.

A partire dai **sensori di pressione, temperatura, livello e analisi**, per passare ai **master IO-Link a 4 e 8 porte** con relativa **tecnologia di collegamento ecolink**, fino ad arrivare al **software Ilot**





## Diamo un senso all'automazione

### Soluzioni complete per *alimentare* l'efficienza totale su tutta la linea!

Le moderne aziende del settore Food & Beverage sono chiamate a garantire la massima sicurezza di processo e l'elevata qualità degli alimenti e del loro packaging, migliorando le performance degli impianti e rispettando rigorose normative. Da oltre 50 anni ifm affianca costruttori e produttori dell'industria alimentare e delle bevande durante l'intero processo produttivo: dalla trasformazione delle materie prime sino al confezionamento e alla logistica. Grazie ad una comunicazione semplice e rapida e ad una connettività a tutti i livelli, i vantaggi promessi dalla digitalizzazione diventano realtà.

Dal sensore al cloud, ifm offre ricette di automazione complete ed efficaci. ifm - close to you!

**5 ANNI**  
Garanzia  
sui prodotti ifm



[ifm.com/it](https://ifm.com/it)  
**Go ifmonline**

Trova, seleziona, ordina nel webshop di ifm



**ifm moneo**, l'intero processo di produzione alimentare può essere gestito in modo affidabile e preciso e i dati monitorati, elaborati e trasmessi al livello superiore e all'ERP.

### Nuovi trasmettitori di pressione PM: migliore idoneità per tutte le applicazioni comuni nell'industria alimentare

Tra le ultime novità lanciate in ambito di monitoraggio della pressione troviamo i nuovi sensori PM con cella di misurazione in ceramica di elevata qualità. Dal punto di vista del processo, questi sensori di pressione non richiedono manutenzione perché non hanno

guarnizioni in elastomero. I trasmettitori di pressione PM16 e PM17 hanno una **precisione totale dello 0,2%**. Peraltro, è stata notevolmente migliorata la compensazione termica in caso di rapide variazioni della temperatura (es. in processi CIP/SIP). I sensori **resistono a temperature medie fino a 150 °C** (max. 1h) e sono quindi particolarmente adatti a tutte le comuni applicazioni dell'industria alimentare. La **robusta cella di misura in ceramica**, con membrana affiorante, è resistente a picchi di pressione e di vuoto, nonché all'azione di sostanze abrasive. Dal punto di vista del processo, i sen-

sori di pressione non richiedono manutenzione perché non hanno guarnizioni in elastomero.

I sensori di pressione PM15 sono dotati di misurazione integrata della temperatura, che consente di ridurre ulteriori punti di misura.

I sensori sono disponibili con Tri-Clamp per l'installazione diretta, con cono di tenuta G1 e Aseptoflex Vario G1 per l'installazione con adattatori a processo e a saldare nei serbatoi e con cono di tenuta G1/2 per l'installazione in tubazioni.

Per ogni sensore di pressione PM è disponibile un **certificato di fabbrica gratuito** da scaricare da [www.factory-certificates.ifm](http://www.factory-certificates.ifm). Un accesso semplice alla documentazione è così garantito anche dopo l'acquisto del sensore.

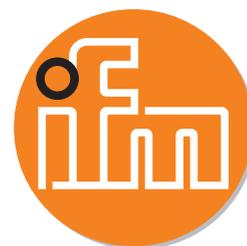
### Valore aggiunto con IO-Link

IO-Link permette una trasmissione dei dati senza perdite poiché, grazie alla comunicazione digitale, sono escluse le perdite di conversione; le influenze esterne, come ad esempio i campi magnetici, non hanno alcun effetto sulla qualità del segnale.

Grazie a questo protocollo di comunicazione, la pressione attuale viene trasmessa con precisione e con la massima risoluzione possibile. In questo modo è possibile tenere il processo sempre sotto controllo.

Tramite IO-Link, inoltre, il sensore di pressione può essere parametrizzato in modo rapido e semplice utilizzando una connessione IT, quale ad esempio il software ifm moneo. 

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



# TOMRA FOOD aiuta Agri Cereal Mandorle a selezionare mandorle apprezzate in tutta Italia

*Le mandorle siciliane di Agri Cereal Mandorle raggiungono standard qualitativi d'eccellenza anche grazie alla tecnologia di selezione TOMRA.*

**A**gri Cereal Mandorle è un'azienda a conduzione familiare che da oltre trent'anni opera nel settore della produzione, lavorazione e vendita di mandorle in guscio, pelate e sgusciate e derivati come farina di mandorle, mandorle affettate e granella di mandorle.

La sede dell'azienda, di proprietà dei fratelli La Cagnina, si trova a Riesi, in provincia di Caltanissetta, terra di mandorle dalla qualità particolarmente elevata.

In tutti questi anni di attività, l'azienda è riuscita ad incrementare la propria capacità produttiva, grazie a nuovi processi e ad attrezzature tecnologiche innovative che le hanno permesso di ottenere i prodotti della qualità richiesta dal mercato. Tra queste attrezzature, spiccano le selezionatrici TOMRA di ultima generazione.

## La tecnologia al servizio delle aziende e dei consumatori

Per le aziende che lavorano la frutta a guscio non è facile garantire la sicurezza alimentare o soddisfare le richieste esatte dei clienti. Corpi estranei e frammenti di guscio possono entrare nella linea di lavorazione. Inoltre, la frutta può avere difetti esterni e interni quasi impossibili da individuare. C'è anche il rischio di allergeni, se un tipo di frutto a guscio viene involontariamente mescolato con un altro. Tutte queste minacce devono essere eliminate per protegger-

re, da un lato, la salute dei consumatori, dall'altro, le aziende e i rivenditori dai richiami di prodotto.

"Effettuiamo vendita all'ingrosso e al dettaglio di mandorle per panifici e pasticcerie su tutto il territorio nazionale. La qualità deve essere eccellente, quella

della tradizione siciliana. I macchinari TOMRA ci aiutano a garantirla", spiegano i fratelli La Cagnina.

E proseguono: "Oltre alla nostra produzione, acquistiamo mandorle, selezionandole per qualità e lavorandole ai fini della commercializzazione, attra-




verso un attento processo di sgusciatura e selezione, eseguita con i macchinari all'avanguardia di TOMRA, fornendo al mercato un prodotto integro e impeccabile." Anche i gusci di mandorla vengono commercializzati come combustibile dalle caratteristiche molto vicine a quelle del pellet, preferiti per gli impieghi domestici.

### Le selezionatrici ottiche TOMRA e i vantaggi nella lavorazione delle mandorle

Agri Cereal Mandorle si affida alla TOMRA 5C per eliminare le impurità nelle mandorle. La selezionatrice individua corpi estranei come legnetti, sassi, metalli ecc.; materiali naturali come guscio, mallo e "fischietti", e contaminazioni incrociate come pistacchi, nocciole, ghiande ecc. La selezionatrice ottica è sviluppata appositamente per la frutta a guscio ed è dotata di un sistema di rilevamento BSI+, in grado di "vedere" le caratteristiche biometriche dei materiali sulla linea e garantire la rimozione di tutti i difetti. La macchina riesce a trovare difetti difficili da vedere all'occhio umano: danni da insetti, muffe, macchie e raggrinzimenti.

È possibile individuare tutti questi difetti con estrema precisione, perché l'esclusiva tecnologia BSI+ di TOMRA utilizza un unico sensore che analizza i materiali con lunghezze d'onda nello spettro del vicino infrarosso (NIR), dell'infrarosso (IR) e del visibile (RGB). Questo confronta istantaneamente le caratteristiche biometriche degli oggetti con le caratte-



ristiche memorizzate in un database per determinare se devono essere accettati o scartati.

Grazie alla selezione accurata, il falso scarto è bassissimo e la resa elevata e grazie a TOMRA le aziende di trasformazione della frutta a guscio sono in grado di affrontare anche le sfide operative più difficili.

### Informazioni su TOMRA Food

TOMRA Food progetta e produce selezionatrici a sensori e soluzioni integrate post-raccolta che trasformano l'industria alimentare mondiale per massimizzare la sicurezza alimentare e minimizzare lo spreco di cibo, perché Ogni Risorsa ContaTM.

Sono oltre 13.800 le macchine installate in tutto il mondo presso produttori, confezionatori e trasformatori di frutta, frutta secca, frutta a guscio, caramelle, verdure, patate, proteine, cereali e semi.

Queste soluzioni comprendono le più avanzate tecnologie di classificazione, selezione, pelatura e analisi per aiutare le aziende a migliorare i risultati, aumentare l'efficienza operativa e garantire la sicurezza alimentare.

TOMRA Food dispone di centri di eccellenza, uffici regionali e siti produttivi negli Stati Uniti, in Europa, Sud America, Asia, Africa e Oceania.

Seguite TOMRA Food su Facebook @ TOMRA.Food, Twitter @TOMRAFood, Instagram @TOMRAFood e LinkedIn @ TOMRA Food.

TOMRA Food è una divisione del Gruppo TOMRA. TOMRA venne fondata nel 1972 grazie a un'innovazione che iniziò con la progettazione, fabbricazione e vendita di macchine per la raccolta automatica dei contenitori usati delle bevande (reverse vending).

Oggi, TOMRA guida la rivoluzione delle risorse per trasformare il modo in cui queste vengono ottenute, usate e riutilizzate per un mondo senza rifiuti. Le altre divisioni del gruppo sono TOMRA Recycling, TOMRA Mining e TOMRA Collection.

TOMRA ha circa 105.000 installazioni in oltre 100 mercati e nel 2022 ha dichiarato un fatturato di 12 miliardi di NOK. Il Gruppo dà lavoro a 5.000 persone ed è quotato sulla Borsa di Oslo (Oslo Stock Exchange). La sede del Gruppo è ad Asker, in Norvegia. 

Per maggiori informazioni su TOMRA, visitate [www.tomra.com](http://www.tomra.com)



# La tua produzione è flessibile e sostenibile?

Soddisfa tutte le nuove richieste dei clienti e supera le loro aspettative in termini di sostenibilità con la nostra gamma di soluzioni di produzione integrate.



Make it flexible. Make it sustainable. Make it OMRON.

**OMRON**

# FOOD RADAR® , vede i contaminanti che nessun altro può vedere

*Il sistema di rilevamento unico*

**F**ood Radar Systems è un'azienda svedese che offre una tecnologia rivoluzionaria per rimuovere le sostanze estranee durante la fabbricazione di prodotti alimentari pompabili. Mentre altri sistemi di rilevamento utilizzano raggi X, campi magnetici o telecamere, la soluzione Food Radar® si basa sulla tecnologia a microonde.

Il Food Radar® rappresenta veramente un progresso rivoluzionario negli standard di sicurezza alimentare, infatti non solo è in grado di rilevare, rimuovendoli rapidamente, corpi estranei densi, ma anche contaminanti precedentemente non rilevabili come legno, gomma, plastica morbida e materia vegetale dalle linee di produzione alimentare.

## Utilizzabile in molti segmenti alimentari

Food Radar® viene utilizzato in un'ampia varietà di prodotti alimentari e in molte configurazioni diverse.

Il sistema può essere facilmente adattato alle linee di produzione esistenti



# FOOD RADAR®

senza importanti modifiche o interventi. Inoltre non richiede alcun ingombro a terra.

Attualmente l'azienda si sta concentrando sui segmenti dell'industria alimentare che pompano i loro prodotti attraverso tubi, dove l'inclusione di particelle a volte limita l'uso di filtri per rimuovere i contaminanti.

I segmenti che attualmente sono serviti da Food Radar® includono il baby food, la lavorazione del pomodoro, marmellata di frutta, la preparazione della frutta, i dessert, le zuppe, le salse, i condimenti umidi e i condimenti.

## Corpi estranei invisibili

La plastica morbida è forse il contaminante alimentare più comune, ma è anche uno dei più difficili da individuare. La sua mancata rimozione può comportare seri rischi per la sicurezza del

consumatore, cosa che chiaramente ogni produttore alimentare vuole evitare. Nell'industria della lavorazione della frutta, i frammenti di noccioli di frutta sono una preoccupazione costante. Con i loro bordi taglienti, questi contaminanti possono potenzialmente causare lo stesso danno dei frammenti di vetro.

Altre minacce comuni sono le schegge di legno dei pallet, la plastica dura delle attrezzature di lavorazione e la gomma delle guarnizioni rotte.

## Tecnologia pluripremiata

Food Radar® è orgogliosa che il proprio lavoro venga riconosciuto dall'industria alimentare, ma ciò che più conta per essa è la competenza e la tecnologia impiegate per risolvere un importante problema di sicurezza alimentare. Vedere che la propria tecnologia venga usata per proteggere i consumatori è la migliore ricompensa e il più grande riconoscimento mai ambito dall'azienda. 

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

FOOD RADAR®

# Don't blink!

The Food Radar® detects and removes  
previously undetectable foreign bodies  
in fractions of a second.



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

Come see us at  
CibusTec, Hall 05,  
Booth G 047.

# CLEAN-GEARTECH: riduttori e motori CGT

*Nuovi standard di affidabilità e igiene nel settore alimentare grazie alla gamma di riduttori e motori Clean-GearTech di Hydro-Mec*

**C**lean-GearTech, azienda con sede ad Altavilla Vicentina (Vi), si è affermata come leader nella produzione di un ampio range di riduttori e motori in acciaio inox o alluminio con design igienico, destinati ai settori del Food&Beverage, Farmaceutico e in tutti quei contesti in cui la sanificazione e la resistenza alla corrosione sono fondamentali.

Il marchio Clean-GearTech è una divisione di Hydro-Mec, il quale, per soddisfare le esigenze del mercato Nord Americano e Nord Europeo, ha adattato e migliorato alcuni aspetti dei propri riduttori per renderli idonei anche ad ambienti ostili come quelli outdoor, marini e soprattutto nel settore Food & Beverage, dove la robustezza e la qualità sono fattori determinanti.

In risposta a ciò, dal 2016, è stato lanciato il brand Clean-GearTech, il quale ha ampliato il suo range di prodotti e investito in una nuova sede e attrezzature all'avanguardia.

Dal 2021, Hydro-Mec ha avviato la produzione di motori in acciaio inox e alluminio con design igienico, espandendo ulteriormente la sua gamma di soluzioni.

La gamma di riduttori e motori Clean-GearTech è progettata specificamente per soddisfare le esigenze degli impianti alimentari, inclusi i settori delle carni, pollame, pesce, lattiero-caseari, panificazione, processamento e confezionamento degli alimenti, bevande, frutta e verdura.

Queste applicazioni trovano utilizzo principalmente in nastri trasportatori,

**CLEAN-GEARTECH**



Vite senza fine Inox VFN



Vite senza fine alluminio VFD

pompe e mescolatori, elementi fondamentali nel processo produttivo dell'industria alimentare.

**I punti di forza principali dei riduttori e motori CGT sono molteplici:**

**Materiali resistenti:** I componenti dei riduttori e motori sono realizzati in acciaio inox, garantendo una straordinaria capacità di resistenza agli agenti chimici e meccanici tipici degli ambienti ostili o dei detergenti aggressivi utilizzati nelle pratiche di sanificazione.

**Design igienico:** Le unità sono progettate con superfici lisce a bassa rugosità e prive di alettature, cavità o recessi dove potrebbero accumularsi sporco o residui di cibo, semplificando notevolmente le operazioni di pulizia e sanificazione.

**Protezione avanzata:** Riduttori e motori garantiscono un grado di protezione IP69K, il massimo livello di resistenza ai lavaggi con idropulitrici (100 bar, 80°C), assicurando la massima igiene e sicurezza negli ambienti di produzione alimentare.

**Ampia gamma e tempi di consegna rapidi:** La gamma di prodotti Clean-GearTech è estremamente varia e completa; inoltre, grazie a processi di produzione efficienti, l'azienda può garantire consegne rapide.

**Certificazioni e conformità:** I riduttori in acciaio inox sono certificati NSF e, su richiesta, possono essere forniti conformemente alla Direttiva ATEX, garantendo standard di sicurezza elevati per gli ambienti a rischio esplosione. I motori in acciaio inox sono certificati UL e NSF, mentre i motori in alluminio hanno certificazione UL.

**Praticità e qualità:** I motori asincroni inox sono disponibili in diverse configurazioni (2, 4 e 6 poli) e versioni (B14, B5 e con piedi), compresa la versione Nema per il mercato americano, garantendo un'ampia scelta di soluzioni a seconda delle esigenze. I motori alluminio con design igienico sono altrettanto versatili, disponibili nelle versioni 2, 4 e 6 poli in versione B14 e Nema.

**Magazzino disponibile:** Clean-GearTech mantiene un grande magazzino di motori disponibili a stock, consentendo una rapida disponibilità delle soluzioni richieste dai clienti.

La combinazione di materiali resistenti, design igienico e affidabilità rende i riduttori e motori Clean-GearTech un'opzione ideale per l'industria alimentare e farmaceutica, dove la sicurezza e l'igiene sono di primaria importanza. Con l'ampliamento della gamma di prodotti in arrivo, Clean-GearTech continua a dimostrarsi all'avanguardia nel settore, offrendo soluzioni innovative per soddisfare le esigenze in continua evoluzione del mercato alimentare internazionale. 🏭

**cleangeartech.com**



Monostadio RCN



Motori Alluminio APM



Motori Inox SPM

# RAYTEC VISION presenta Opportunity: la selezionatrice ottica con intelligenza artificiale che stabilisce nuovi standard nella selezione degli alimenti

**R**aytec Vision, azienda leader nella produzione di selezionatrici ottiche alimentari, annuncia con orgoglio il lancio di Opportunity, un'innovativa selezionatrice che sfrutta la potenza dell'intelligenza artificiale per rivoluzionare la selezione degli alimenti. Progettata per soddisfare i più elevati standard di qualità, Opportunity è destinata a trasformare l'industria alimentare.

Opportunity combina una tecnologia di visione avanzata con algoritmi di intelligenza artificiale, che le permettono di analizzare prodotti alimentari con una precisione senza precedenti.

Il suo sistema intelligente apprende e si adatta ai vari requisiti di selezione, garantendo risultati coerenti e affidabili. Con questa rivoluzionaria tecnologia, i produttori alimentari possono ottenere una qualità ottimale dei prodotti, ridurre gli sprechi e migliorare l'efficienza operativa, con un considerevole risparmio dei costi produttivi.

"In Raytec Vision siamo impegnati a superare i confini della tecnologia di selezione ottica", ha dichiarato Nicola Avanzini, responsabile vendite dell'azienda emiliana.

"Opportunity rappresenta una svolta significativa, in quanto utilizza l'intelligenza artificiale per fornire risultati ineguagliabili, stabilendo nuovi standard per il settore alimentare". Le funzionalità AI di Opportunity consentono di identificare ed eliminare in tempo reale difetti, corpi estranei e contaminanti. Eliminando rapidamente e con precisione le imperfezioni, le aziende possono migliorare la qualità e la sicurezza dei prodotti, proteggendo così la reputazione del loro marchio e garantendo la soddisfazione dei consumatori.

Oltre alle sue capacità di smistamento di precisione, Opportunity offre anche un'interfaccia intuitiva, che facilita il monitoraggio e la gestione del processo di selezione da parte degli operatori. I suoi comandi intuitivi, in-

sieme alla visualizzazione dei dati in tempo reale, consentono di prendere decisioni efficienti e di effettuare regolazioni rapide, con conseguente aumento della produttività.

"Con Opportunity intendiamo aiutare le aziende di trasformazione alimentare a fornire prodotti di altissima qualità ai loro clienti", ha aggiunto Nicola.

"Stiamo ridefinendo ciò che è possibile fare nella selezione degli alimenti, migliorando al contempo l'efficienza e riducendo i costi"

Raytec Vision continua a innovare e a sviluppare soluzioni avanzate che rispondono alle esigenze in continua evoluzione dell'industria alimentare. Grazie a Opportunity, le industrie alimentari non hanno più scuse, devono appoggiarsi alla selezione automatizzata per migliorare non solo la qualità finale, ma anche il processo produttivo.

Per maggiori informazioni su Raytec Vision e sulla sua selezionatrice ottica guidato dall'intelligenza artificiale, Opportunity, visitate il sito. 

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



  
Innovation in Sorting Equipment

AN  COMPANY

**24-27  
OCT**

**HALL 3, BOOTH H004  
PARMA, IT**

THE LATEST  
**AI TECHNOLOGY**  
*for food sorting*

**OPPORTUNITY**

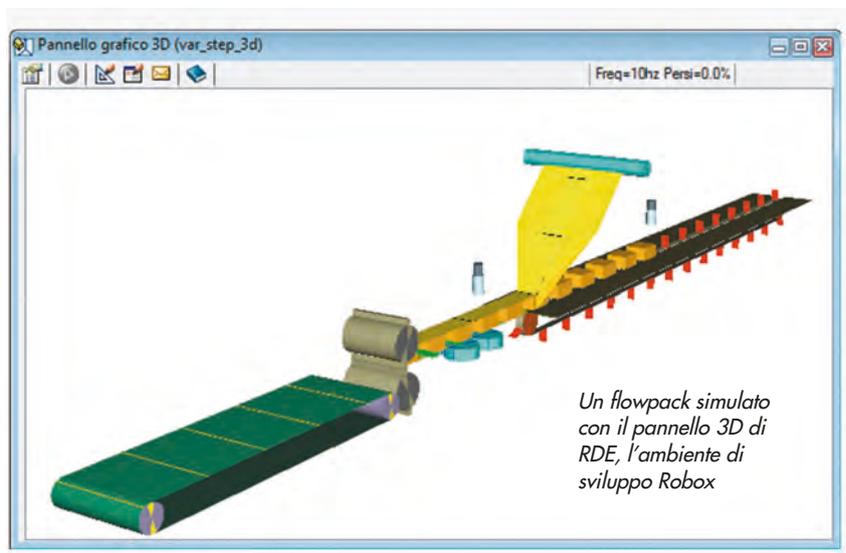


# ROBOX: dal 1975 Motion Control l'innovazione nel rispetto dell'affidabilità globale

**R**OBOX, da oltre 45 anni, sviluppa e produce controlli assi, linguaggi di programmazione e ambienti di sviluppo ideali per la robotica e per il "motion control" in generale. La molteplicità dei linguaggi di programmazione (testo strutturato, ladder, blocchi di oggetti) e la ricchezza delle librerie rendono l'apprendimento dei sistemi Robox decisamente facile per chiunque abbia le giuste basi di elettronica e informatica. I controllori Robox possono gestire qualsiasi applicazione, grazie alla varietà di bus di campo su cui comunicano, inclusi Ethercat, CANopen, profibus e modbus. L'attuale prodotto di punta è l'RP2: il cervello elettronico marchiato Robox con tecnologia ARM e compatibile con gli I/O Axioline di Phoenix Contact.

## Il motion controller Robox RP-2

Proprio come i suoi predecessori (compresi RBXM, uRMC3 e RP1), l'RP2 sta rapidamente guadagnando un posto significativo nella robotica e nell'automazione industriale ed è sempre più utilizzato in macchine confezionatrici flowpack, riempitrici, tappatrici e confezionatrici.



Gli strumenti software messi a disposizione da RDE (l'ambiente di sviluppo Robox) permettono di gestire la configurazione, scrivere il programma, simulare la macchina al banco e avere anche una visione dell'impianto, grazie ai pannelli grafici 3D. Questo strumento consente di modellare e simulare le parti più critiche della macchina, dare un'occhiata ai loro movimenti ed eseguire il debug del sistema.

Un flowpack simulato con il pannello 3D di RDE, l'ambiente di sviluppo Robox.

scita, è tutt'altro che obsoleto. Abbiamo inoltre proceduto ad una riprogettazione - il RID20-E - per sfruttare gli sviluppi della tecnica durante questi anni.

RID20-E è quindi caratterizzato da rendimenti migliori, frequenze di funzionamento più elevate degli anelli di regolazione, I/O arricchiti, strumenti di indagine più potenti, ecc.

RID20-E è disponibile in una versione adatta per l'installazione diretta sul motore (configurazione shuttle) e in una versione adatta per essere posizionata nelle immediate vicinanze del motore (configurazione nelle vicinanze). Grazie all'integrazione con il motore, RID20-E è adatto all'utilizzo in tutte le applicazioni multiasse che richiedono drastiche riduzioni di dimensioni e cablaggio, come ad esempio applicazioni nei settori "beverage", alimentare e "packaging"...

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

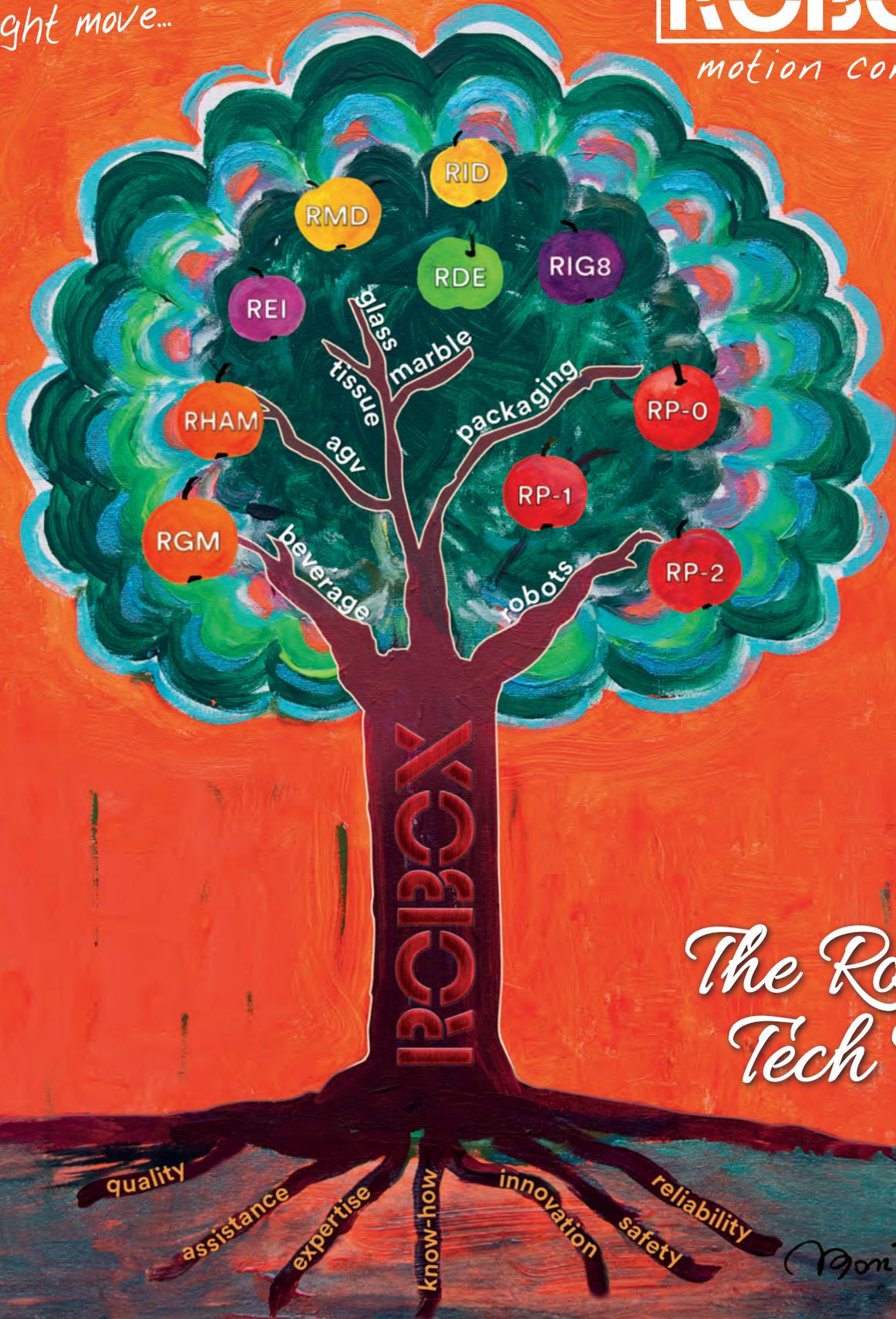



Anche l'integrazione tra sistemi di controllo e azionamenti è aumentata in modo significativo. In termini di sviluppi hardware, menzioniamo l'unità RID20-E che ha sostituito l'unità RID20. Ricordiamo che RID20 è un azionamento progettato (2008) per essere installato direttamente sul motore, condividendone il mondo termico. RID20, a 14 anni dalla sua na-

Make  
the right move...

**ROBOX**<sup>®</sup>

*motion control*



## The Robox Tech Tree

Montorsi 22

**Robox S.p.A.**, since 1975, designs and manufactures electronic controllers, programming languages and development environments for robotics and motion control systems.

Robox controls allow to deal with any application, through architectures which can be "modular", "stand alone" or even integrated within the most well-known brushless drives.

The variety of programming languages (structured text, ladder, object blocks in C++), the power of the RDE development environment and the abundance of the motion/robotics libraries make "Robox" suitable for any movement control problem.

Application fields:

- ROBOT (welding, assembly, pick & place, laser cutting, palletizing, painting, etc.)
- Machines for packaging, beverage, paper, marble, glass and wood
- AGV
- Etc.

**ROBOX S.p.A.** Via Sempione, 82 • 28053 Castelletto Sopra Ticino (NO) Italy  
tel. +39 0331 922086 • e-mail: info@robox.it www.robox.it • www.robox.eu



# Il menu dell'automazione CMZ per l'industria alimentare: soluzioni complete, veloci, scalabili

L'eccellenza settoriale di CMZ - fondata a Treviso nel 1976 - raggiunge la sua massima espressione nel packaging e nella dosatura, grazie agli innumerevoli case-histories sviluppati e gestiti anno dopo anno, e giornalmente, per soddisfare le richieste e le tante specificità dei costruttori di queste tipologie di macchine. Questo mix unico di competenze tecnologiche, completezza di gamma e sartorialità consente a CMZ di posizionarsi tra i leader italiani di mercato nella gestione delle macchine per l'industria alimentare. In questo articolo il team tecnico CMZ, esperto conoscitore non solo dei funzionamenti di base delle macchine ma anche di tutte le possibili varianti, accessori e singolarità di cui il confezionamento e la dosatura necessitano, presenta il menu delle soluzioni fornite dall'azienda.

## Confezionamento orizzontale. Automatizzare completamente una macchina con applicativi "pronti all'uso"

Con questa prima soluzione, CMZ fornisce un software applicativo che racchiude tutta l'esperienza di CMZ nel funzionamento di macchine flowpacks orizzontali (HFFS).

Il software è sviluppato in CODESYS per i controllori della serie FCT e contiene tutte le funzionalità principali per la gestione della macchina: la sezione di alimentazione prodotti, i nastri di carico, il traino film, la saldatura, il taglio e lo scarico del prodotto confezionato. Anche la termoregolazione e i segnali di interfacciamento con gli impianti a monte e a valle sono gestiti dall'applicativo. È inoltre prevista la gestione degli accessori che

In oltre 20 anni di ricerca & sviluppo e sinergie operative con i clienti del settore alimentare, CMZ ha sviluppato applicativi e soluzioni software modulari e scalabili per automatizzare velocemente e con successo le più svariate tipologie di macchine confezionatrici e dosatrici.



possono essere abilitati o meno per la macchina e che, a seconda dell'applicazione, caratterizzano la specifica soluzione sulla base delle necessità espresse dal cliente. La soluzione è scalabile in base alla tipologia di macchina: si passa dalla versione Basic (macchine base), alla versione

Plus che include anche un secondo nastro di sincronizzazione e la possibilità di gestire il taglia-cuce di tipo box motion, fino alla versione High Dynamic ottimizzata per elevate velocità produttive.

Un discorso a sé va fatto per l'interfaccia utente, disponibile per pannel-

li operatore della serie PT2 da 7" o 10". Anche per questo esiste un software applicativo pronto. La soluzione di interfacciamento uomo-macchina è stata particolarmente studiata da CMZ per fornire accesso a tutte le funzionalità della confezionatrice in modo intuitivo, semplice e sicuro. L'interfaccia si adatta in modo automatico alle modalità di funzionamento previste e in base alla gestione degli accessori abilitati. La gestione dei testi multilingua, con le principali lingue già presenti e con la possibilità di inserirne di nuove, insieme alla gestione con differenti livelli di accesso-utente, sono alcune delle caratteristiche già presenti in questa soluzione. Consapevoli che l'interfaccia uomo-macchina sia la parte più caratterizzante della confezionatrice, CMZ valuta, con il costruttore, anche la possibilità di realizzare una soluzione HMI completamente ad-hoc mettendo a disposizione l'esperienza e le conoscenze maturate.

Anche l'interfacciamento della macchina con la gestione di fabbrica Industry 4.0 è una predisposizione del software proposto ed è in continuo aggiornamento, così come la predisposizione all'assistenza tecnica on-line alla macchina effettuabile in tempo reale da remoto.

Infine, CMZ mette a disposizione il manuale di utilizzo italiano/inglese in formato facilmente personalizzabile dal costruttore, contribuendo ulteriormente alla riduzione dei costi e tempi di immissione delle macchine nel mercato.

**Confezionamento orizzontale. SLIM: Moduli software pre-impostati per chi desidera realizzare il proprio software applicativo**

La seconda soluzione che CMZ propone (denominata SLIM) è invece una proposta di moduli software di funzionamento pensati per chi desidera realizzare il proprio software applicativo sia in termini di ciclo macchina che di interfaccia utente. La soluzione è particolarmente indicata per i system inte-

grator che vogliono creare la propria applicazione per la gestione della confezionatrice senza sviluppare da zero leggi di moto e di sincronizzazione delle principali movimentazioni e senza dover gestire l'implementazione di molte altre funzionalità che sono normalmente presenti in questo tipo di macchine.

La proposta CMZ in questo caso comprende, oltre ai moduli sviluppati, anche documentazione e corsi di formazione con esempi concreti per i programmatori che intendono seguire questo percorso (divisione CMZ ACADEMY). Anche con la soluzione SLIM, i moduli sviluppati sono realizzati in CODESYS per i controllori della serie FCT di CMZ: si tratta di una scelta importante, considerando l'attuale grande diffusione dell'ambiente di sviluppo e dei linguaggi proposti da CODESYS. In combinazione ai moduli software, sono molto richieste le personalizzazioni per quello che riguarda l'HMI anche nella scelta del tipo di pannello di terze parti: il cliente può trovare tutto il supporto di CMZ.

**Confezionamento. Tutte le soluzioni HW**

Per entrambe le soluzioni finora descritte, CMZ propone differenti soluzioni HW ad alte prestazioni.

- Controllori della serie FCT in CODESYS.
- Pannelli operatore della serie PT2.
- Soluzioni brushless: azionamenti delle serie SBD, NBD e IBD e relativi motori per le movimentazioni principali.
- Dispositivi e periferiche per la gestione degli I/O di macchina, la termoregolazione ecc.
- Da non sottovalutare, per specifiche applicazioni, anche l'utilizzo della motorizzazione con motori stepper comandati con corrente modulata dagli azionamenti della serie SSD.

**Dosatura multi-teste. Gestire tutte le funzionalità della macchina, da 8 a 24 teste**

Per le macchine dosatrici multi-teste,

la ricerca di innovazione da parte di CMZ è continua con case-history recenti.

Anche in questo caso, la soluzione software proposta è in grado di gestire tutte le funzionalità di una macchina di questo tipo. Sono in atto continui sviluppi degli algoritmi per la determinazione del peso stabile e degli algoritmi di combinazione. La configurazione permette di gestire da 8 a 24 teste che possono essere suddivise fino ad un massimo di 4 unità di dosaggio distinte o combinate per la miscelazione prodotti. Il software gestisce tutte le funzionalità, tra cui: dispositivi di carico dei dosatori con algoritmi di autoregolazione dell'intensità e durata dei vibrator per singolo dispositivo, procedure di auto-taratura e calibrazione, cestelli pre-dosatori e di memoria, sistemi di scarico sequenziale o multiplo.

Anche per questa applicazione CMZ ha posto particolare attenzione all'interfaccia uomo-macchina: in questo caso si è deciso di puntare su una soluzione PC based che si rivela adatta per questo tipo di applicazione e per una maggiore possibilità di interconnessione della macchina con i sistemi di fabbrica nell'ambito di Industry 4.0. Il software di gestione è sviluppato in CODESYS per i controllori della serie FCT.

Inoltre, proprio per gestire completamente questa tipologia di macchine, CMZ ha sviluppato anche dispositivi dedicati alla gestione dei canali vibranti (CP4PWM) e alla gestione dei cestelli (CPMSG0 motori passo-passo per apertura e chiusura del cestello e acquisizione della cella di carico).

**UN'OFFERTA PER TUTTI I GUSTI: CON CMZ IL MENU DELL'AUTOMAZIONE È COMPLETO.**

Visita: [cmz.it](http://cmz.it)



# INOX MECCANICA.

## Soluzioni tecnologiche per l'industria alimentare!

Inox Meccanica, dal 1983, è uno dei player mondiali più importanti nella progettazione e nella produzione di macchine per l'automazione nel processo di lavorazione e confezionamento di carni e salumi oltre che impianti per il lavaggio e la sanitizzazione delle attrezzature e degli alimenti prodotti rispondendo alle diverse e specifiche esigenze della clientela.

Quello in corso è un anno molto importante per tutta Inox Meccanica perché oltre a festeggiare i 40 anni di attività, abbiamo cambiato la nostra ragione sociale, diventando una S.p.A., dando quindi un segnale forte ed importante al mercato e confermando quanto l'azienda sia sempre più affidabile ed in costante crescita. A testimonianza di ciò, nei primi mesi dell'anno, abbiamo aperto una nuo-

va azienda commerciale a Chicago (USA) per essere sempre più presenti e performanti in un mercato molto importante come quello americano.

La parola rinnovamento è probabilmente ciò che descrive meglio quello che è da sempre Inox Meccanica. Un'azienda capace di rinnovarsi ed innovare costantemente per fornire ai clienti soluzioni tecnologiche sempre nuove.

In occasione del suo 40° anniversario di attività, Inox Meccanica, parteciperà a due fiere molto importanti come Alimentaria Foodtech a Barcellona e il Cibustec di Parma.

Ad Alimentaria presenteremo le ultime innovazioni tecnologiche per l'industria dei salumi, alcune di queste, sviluppate appositamente per il mer-

cato spagnolo. Presenteremo, infatti, una nuova linea di processo studiata appositamente per uno dei prodotti più importanti della salumeria iberica, il **lomo**.

Dopo la fiera sarà possibile testare questa nuova tecnologia nel nuovo impianto pilota presso il nostro rivenditore Dordal S.A.

In occasione del Cibustec invece mostreremo macchine più specifiche per il mercato nostrano e impianti di lavaggio industriale molto trasversali perché utilizzabili sia nel mondo carne, passando dal caseario, fino ad arrivare al farmaceutico.

Presenteremo altre innovazioni come il nuovo sistema di imbastonnamento automatico (Stick Loader) collegato direttamente alle nostre macchine clipatrici che permette di posiziona-



re i prodotti insaccati direttamente sui bastoni pronti per la fase successiva di stagionatura.

Oltre a questo, si potrà assaggiare, direttamente ai nostri stand, un nuovo prodotto che ormai da qualche anno stiamo introducendo nel mercato, un prosciutto crudo rapido con elevate caratteristiche organolettiche e di cui abbiamo l'esclusiva sul mercato per quanto riguarda macchine e tecnologia.

La voglia di innovare e di rinnovarsi però non tocca solo le corde della produzione ma anche tutto ciò che riguarda la comunicazione e l'immagine aziendale.

Da due anni a questa parte abbiamo iniziato un lavoro molto importante di Brand Awareness sviluppando una serie di operazioni che hanno permesso di posizionare l'azienda ad un livello superiore. In quest'ottica il nostro reparto di Marketing e Comunicazione ha lavorato sia per il miglioramento dei processi interni all'azienda sia per lo sviluppo e l'affermazione dell'immagine aziendale verso l'esterno.

L'ultimo tassello, in ordine cronologico, è stato la messa online del nuovo sito internet.

Un sito pulito, dinamico, facile da navigare e con un design completamente nuovo, al passo con i tempi ed ottimizzato per l'utilizzo su smartphone e tablet, in modo da facilitarne la consultazione in ogni circostanza e su qualsiasi dispositivo.

Oltre che sul design ci si è concentrati molto sui contenuti cercando di far arrivare ai nostri clienti ciò che per noi è Inox Meccanica e ciò che c'è dietro la nostra filosofia costruttiva.

Abbiamo voluto fortemente dare importanza ad ogni singola macchina spiegandone le caratteristiche generali e per quelle più rappresentative



facendo dei focus sulle specifiche che le contraddistinguono, i loro settori di applicazione e le eventuali combinazioni con altri macchinari targati Inox Meccanica.

La scheda prodotto risulta così molto più completa e chiara rispetto al passato e l'utente riesce a soddisfare le proprie esigenze in modo semplice, efficace e produttivo.

Il sito è completato poi da sezioni più istituzionali come la nostra storia, il reparto commerciale, un focus sul nostro impianto pilota, le news, le fiere ed i contatti grazie ai quali i nostri utenti possono iscriversi alla Newsletter per rimanere sempre aggiornati sul mondo Inox Meccanica. 🏢

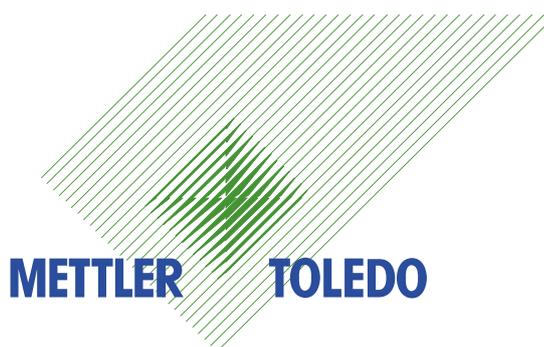
**Visita:**  
**[www.inoxmeccanica.it](http://www.inoxmeccanica.it)**



**INOX MECCANICA**  
TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

# METTLER-TOLEDO presenta al Cibus Tec tecnologie di ispezione prodotti intelligenti e convenienti per contribuire ad aumentare la produttività

**G**li innovativi sistemi di ispezione dei prodotti in mostra includono soluzioni di ispezione a raggi X, metal detector, controllo del peso e ispezione combinata dei prodotti, tutte progettate per contribuire a soddisfare gli standard di qualità e sicurezza dei prodotti.



Mettler-Toledo Product Inspection è lieta di annunciare che dimostrerà il proprio impegno per incrementare la produttività dell'industria alimentare al Cibus Tec 2023, che si terrà dal 24 al 27 ottobre a Parma, Italia, presso lo stand K020 al Pad 02. Nell'ambito del tema "Aumenta la tua produttività", la divisione Mettler-Toledo Product Inspection presenterà una nuova gamma di soluzioni di ispezione innovative progettate per garantire la qualità di un'ampia gamma di prodotti alimentari e bevande con alta velocità di produzione.

Allo stand saranno presentate anche le soluzioni più innovative per il Laboratorio, Industria e Processo. I nostri specialisti saranno a vostra completa disposizione per preziose indicazioni su come migliorare il processo produttivo end-to-end.

"Siamo entusiasti di presentare le nostre ultime tecnologie di ispezione per il settore alimentare a Cibus Tec 2023", ha dichiarato Roberto Scanu, Product Inspection Business Area Manager di Mettler-Toledo Italia. "La nostra nuova gamma di soluzioni innovative per l'ispezione prodotti è progettata per portare vantaggi significativi ai produttori alimentari che

cercano di aumentare la produttività, ottimizzare i costi, garantire i massimi standard di sicurezza e di conformità.

Con i nostri sistemi di ispezione all'avanguardia, ci impegniamo a guidare i produttori alimentari verso un futuro digitalizzato e sostenibile, consentendo loro di raggiungere l'eccellenza operativa e di soddisfare le esigenze in continua evoluzione del settore".

## Oltre alla rivelazione dei contaminanti con le soluzioni di ispezione a raggi-x

Al suo debutto in Italia, la **Serie X2**, progettata per l'ispezione di confezioni di piccole e medie dimensioni in configurazioni di linea multiple di

800, 1300, 1800 e 2000 mm di lunghezza, sarà esposta allo stand. Le soluzioni di ispezione a raggi X della serie X2 sono l'ideale per chi cerca un'elevata sensibilità di rivelazione, proteggendo la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari.

Una caratteristica fondamentale del sistema è il software ContamPlus™ che migliora le capacità di rilevamento per identificare un'ampia gamma di contaminanti, tra cui vetro, metallo, pietra minerale, ossa calcificate, plastica densa e composti di gomma.

Presentato allo stand Pad 02 K020, **il sistema a raggi X X12** è un sistema di ispezione a raggi X a corsia singola ad alte prestazioni, dotato di rivelatore HiGain, che genera immagini più nitide per migliorare il rilevamento dei contaminanti.

## Nessun contaminante metallico con i metal detector Mettler-Toledo

Presentato a Cibus Tec, uno dei sistemi di rivelazione dei metalli di nuova generazione della serie **M30 R-Series GC**. Il design modulare del sistema completamente integrato può essere adattato nel tempo in linea con



l'evoluzione delle esigenze di conformità e produttività.

Questa soluzione entry-level per il rilevamento dei metalli è ideale per i produttori che apprezzano le prestazioni elevate, con una flessibilità a prova di futuro. Presso lo stand, i visitatori potranno vedere **il sistema di rilevamento dei metalli M34R PlusLine**. La tecnologia a doppia frequenza e soppressione del segnale del prodotto migliora le prestazioni della sensibilità sferica fino al 25% e riduce i falsi scarti nelle applicazioni umide o conduttive. Il sistema è adatto ad applicazioni umide, complesse e conduttive come carne, pollame, frutti di mare, prodotti lattiero-caseari, prodotti ad alto contenuto di sale e prodotti confezionati in pellicole metallizzate.

Anche il **metal detector a caduta** saranno esposti a Cibus Tec. Questo sistema avanzato, progettato nello specifico per applicazioni in caduta libera/alimentate a gravità, offre una soluzione di rivalazione dei metalli altamente affidabile per i processi di confezionamento verticali.

Questa tecnologia all'avanguardia contribuisce a garantire il massimo livello di sicurezza e qualità dei prodotti, rilevando e scartando con precisione qualsiasi contaminante metallico che possa essere presente durante la produzione. Grazie alla sua sensibilità precisa e alla struttura robusta, questa tecnologia offre ai produttori alimentari la tranquillità di sapere che i loro prodotti rispetteranno i più severi standard di qualità e saranno conformi alle normative del settore. Integrando questa soluzione innovativa nelle loro linee di produzione, i produttori possono proteggere la reputazione del loro brand e la fiducia dei consumatori, ottimizzando la produttività e riducendo al minimo il rischio di costosi richiami di prodotto.



### **Soluzioni di ispezione combinare per risparmiare spazio sulla linea di produzione**

Con le soluzioni di ispezione combinate mix-and-match, Mettler-Toledo si concentra sull'integrazione di diverse tecnologie di ispezione in un'unica soluzione di minimo ingombro, al fine di massimizzare la produttività. Per garantire che le soluzioni di ispezione combinate si adattino al meglio alle esigenze dei singoli clienti, i componenti standardizzati possono essere combinati con diverse tecnologie a seconda delle necessità.

Mettler-Toledo presenterà la combinazione integrata di controllo peso e ispezione visiva che offre una soluzione completa per la pesatura di precisione e la verifica delle etichette nel

settore dell'imballaggio alimentare. Combinando queste due tecnologie, i produttori possono essere certi che i loro prodotti non solo soddisfino gli standard normativi, ma che siano anche conformi a rigorosi requisiti di qualità.

### **Addio alla carta con il software di gestione dati**

Con **ProdX™**, i produttori di alimenti possono beneficiare della gestione completa delle ispezioni sui prodotti, con funzioni di sicurezza estese, tracciabilità digitale, registrazione automatica dei test di prestazione e registrazione in tempo reale dei dati relativi ai test e alla conformità.

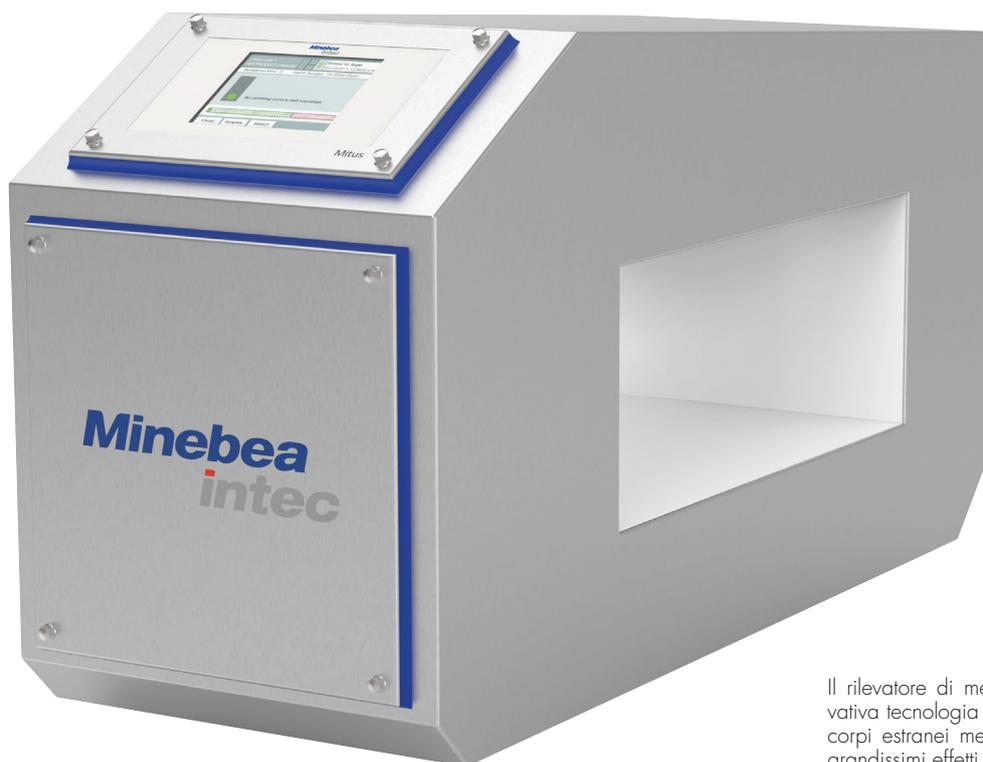
Il software altamente intuitivo offre una documentazione non cartacea degli incidenti di scarto dei prodotti, consentendo ai produttori di risparmiare tempo nella compilazione dei moduli, nell'archiviazione e nella raccolta delle informazioni per i rapporti e l'analisi delle tendenze. ProdX™ si basa sui principi dell'Industria 4.0 di comunicazione sicura da macchina a macchina e prepara la connettività alla tecnologia blockchain. Il software è in grado di digitalizzare la conformità alla sicurezza alimentare, ridurre i tempi di verifica della conformità e contribuire a facilitare un più rapido ritiro dei prodotti.

Oltre all'esposizione nello stand, Mettler-Toledo disporrà di un furgone dimostrativo parcheggiato all'esterno del padiglione, offrendo ai partecipanti l'opportunità di sperimentare con test live con vari prodotti alcune delle altre soluzioni innovative di ispezione. 🏠

**Per maggiori informazioni visita: CIBUSTEC 2023 METTLER TOLEDO (mt.com)**

[https://www.mt.com/it/it/home/events/fairs/CIBUSTEC\\_23.html](https://www.mt.com/it/it/home/events/fairs/CIBUSTEC_23.html)

# MINEBEA INTEC presenta nuove ed innovative soluzioni di pesatura ed ispezione al CIBUS TEC 2023



Il rilevatore di metalli Mitus®, grazie all'innovativa tecnologia MiWave, rileva i più piccoli corpi estranei metallici anche in presenza di grandissimi effetti prodotto.

**M**inebea Intec, uno dei principali produttori mondiali di tecnologie di pesatura e ispezione presenterà, dal 24 al 27 ottobre, una serie di nuovi prodotti al CIBUS TEC 2023 di Parma. L'attenzione si concentrerà sulla pionieristica tecnologia MiWave del metal detector Mitus® e su un'interfaccia utente di nuova concezione per le selezionatrici ponderali.

Ci sarà molto altro da vedere: con le nuove celle di carico EMFC sviluppate internamente, Minebea Intec amplia il proprio portafoglio e offre ora ancora più prodotti specifici per gli OEM. Nel settore delle selezionatrici ponderali, l'azienda presenterà le novità della selezionatrice ponderale

Essentus®. Sarà inoltre esposto anche il nuovo sistema di ispezione a raggi X Dylight e molto altro ancora. Tutti i prodotti sono versatili e soddisfano i requisiti del settore con standard qualitativi estremamente elevati.

### **La tecnologia MiWave è sempre una "lunghezza d'onda" avanti rispetto ai corpi estranei**

Il pezzo forte dello stand espositivo di Minebea Intec è il nuovo metal detector Mitus® che con l'innovativa tecnologia MiWave consente un rilevamento estremamente preciso di oggetti estranei, anche in presenza di elevatissimi effetti prodotto. I dispositivi di rilevamento metalli affidabili nell'indu-

stria alimentare si distinguono perchè compensano gli effetti del prodotto, ossia l'influenza che il prodotto stesso ha sul campo elettromagnetico. Il metal detector Mitus® affronta questa sfida con la tecnologia MiWave. MiWave utilizza un processo per modulare il segnale di trasmissione per diverse frequenze, quindi le separa e le valuta singolarmente utilizzando un algoritmo intelligente. Grazie a questa suddivisione in più segnali, i prodotti possono essere ispezionati da più punti di vista.

Questo notevole numero di informazioni consente di ottenere una maggiore sensibilità nonostante gli elevati effetti prodotto. Inoltre, questa tecnologia è meno sensibile alle fluttuazioni, come le variazioni di temperatura

Massima sicurezza  
ed efficienza  
del prodotto

**Nuovi  
Prodotti  
Pad. 2  
Stand M019**



**CIBUSTEC**

24-27.10.2023

Parma | Italia

o i processi di condensazione. Il risultato per i produttori di alimenti: massima sicurezza dei prodotti e massima produzione.

Il metal detector Mitus® è disponibile in diverse dimensioni con la bobina di rilevamento rettangolare, rotonda o compatta, il che significa che può essere integrato in sistemi di produzione anche con spazio limitato. Ciò significa che il Mitus® può anche essere facilmente combinato con una tecnologia di pesatura, se necessario.

### La nuova interfaccia per le selezionatrici ponderali non rende solo più efficienti le linee di produzione

Un altro punto di forza dello stand espositivo sarà la nuova interfaccia utente per le selezionatrici ponderali. L'interfaccia è caratterizzata da un funzionamento intuitivo e offre quindi la massima facilità d'utilizzo. Le selezionatrici ponderali possono essere facilmente configurate, controllate, testate e verificate. Sia che si tratti di programmare un nuovo prodotto, di regolare i parametri della linea o di definire un protocollo di lotto, la nuova interfaccia semplifica il lavoro e lo rende più efficiente. Il terminale operatore visualizza l'efficienza complessiva dell'apparecchiatura (OEE) e altre statistiche basate sui risultati di pesatura correnti. Sono disponibili varie funzioni di registro per le verifiche. Il terminale operatore è completamente certificato MID con la tecnologia di pesatura Minebea Intec.

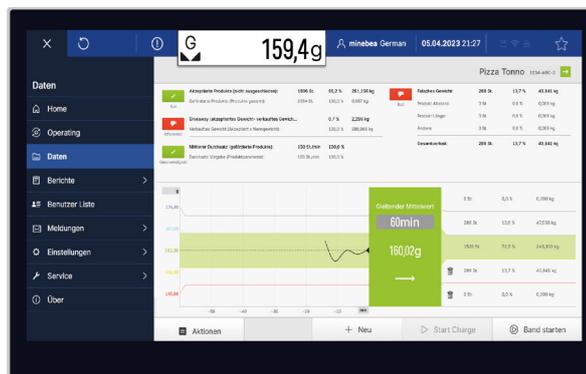
### Minebea Intec al CIBUS TEC 2023

Volete saperne di più sulle molte innovazioni di Minebea Intec e ottenere il massimo dal confronto con i nostri specialisti? Allora vi aspettiamo allo **stand M019 di Minebea Intec nel padiglione 2.** 🏠

**Visita:**  
[www.minebea-intec.com](http://www.minebea-intec.com)



Con la nuova interfaccia utente potrete configurare, controllare, testare e verificare facilmente le vostre selezionatrici ponderali



**Minebea**  
**intec**  
The true measure

# Motori pneumatici per applicazioni industriali nel settore alimentare.



Compatti  
e leggeri



Sicuri



Sicuri in ambienti  
esplosivi



Idonei alla  
sterilizzazione



Facili  
da regolare



Manutenzione  
minima



Robusti



Avvio e arresto senza  
surriscaldamento



Resistenti  
all'umidità

- Tagliacarne
- Tritacarne
- Affettatrici
- Disossatori
- Spiumatrici
- Macchine per decorticare
- Attrezzature per il settore caseario
- Imbottigliamento, chiusura e riempimento
- Rivestimento e confezionamento
- Ritaglio
- Lavorazione insaccati
- E altro ancora...



**Fiam**  
PEOPLE AND SOLUTIONS

Vuoi saperne di più sui vantaggi  
di questa tecnologia?  
Scopri l'eBook gratuito pensato per te.



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

# Ottimizzare l'operazione di miscelazione con i Motori Pneumatici

**N**ell'industria alimentare la miscelazione è un processo fondamentale adottato in vari ambiti, che permette di combinare polveri e/o liquidi dalle caratteristiche diverse, così come diversi sono i modi in cui la miscela risponde al processo, richiedendo per questo il metodo di mescolamento più opportuno.

Una categoria importante di composti da lavorare è rappresentata dai *liquidi delicati*, per i quali vengono utilizzati degli **agitatori che lavorano ad una frequenza bassa e costante**. In quest'ambito è ottimale adottare un'**unità motrice pneumatica**, la cui peculiarità rispondono perfettamente alle esigenze dell'applicazione: le caratteristiche del motore pneumatico,

infatti, si traducono in una serie di vantaggi convenientemente spendibili in ambito alimentare.

## 1. Avviamento istantaneo

Per la miscelazione vengono utilizzati i cosiddetti **motori non reversibili**, motori che girano in un solo senso di rotazione, la cui non reversibilità rappresenta una caratteristica ideale per ottimizzare l'operazione. I motori non reversibili garantiscono infatti l'**avviamento istantaneo** e sempre assicurato, **anche a basse pressioni di alimentazione**, oltre ad un funzionamento senza alcun tipo di vibrazione.

## 2. Utilizzo in ambienti umidi, ad alte o basse temperature

La gamma di motori Fiam in **acciaio**

**inox** risponde poi in maniera ottimale ai requisiti del settore alimentare in quanto il motore riesce a lavorare in un **range di temperatura compreso tra -20°C e +70°C**.

Le caratteristiche dell'inox conferiscono al motore un'ottima resistenza in ambienti con un'importante presenza di **umidità e salinità**.

Un'altra caratteristica fondamentale della versione in inox è la possibilità di pulirli con detergenti anche aggressivi o tramite vapore ad alta temperatura, senza causare danni all'unità motrice.

Tutti i motori Fiam in acciaio inossidabile sono completamente ermetici grazie ai sigillanti e alle guarnizioni impiegati, permettendo di preservare il motore dall'ingresso di liquidi, polveri e fumi – **certificazione IP67, IEC stan-**



**dard 60529 - International Protection.**

I componenti interni del motore vengono poi lavorati con particolari trattamenti, che permettono di utilizzare il motore in condizioni di scarsa o completa assenza di aria lubrificata, e agli ingranaggi del gruppo di riduzione viene applicato del grasso compatibile per uso alimentare.

**3. Sicurezza in ambienti potenzialmente esplosivi**

Il motore pneumatico è infine la soluzione migliore anche in termini di **sicurezza: il suo utilizzo prolungato non comporta surriscaldamento** e le sue **caratteristiche strutturali escludono qualsiasi rischio di corto circuito**.

Nonostante la miscelazione in ambito alimentare venga quasi esclusivamente collegata alla trasformazione o alla lavorazione di un liquido, non dobbiamo dimenticare che gli agitatori con alimentazione pneumatica sono ottimali per il

trattamento di alimenti in polvere. Nello specifico, la lavorazione di prodotti in polvere comporta lo stesso rischio che si registra in un'**atmosfera potenzialmente esplosiva**: per questo i motori pneumatici Fiam sono **certificati Atex** - in conformità alla direttiva 2014/34/UE - e rispettano la classificazione ExII2DExhIICT5Db.

A parità di certificazione, inoltre, il motore pneumatico ha dei costi sensibilmente inferiori rispetto a quelli da sostenere per un motore elettrico, rendendoli una soluzione non solo vantaggiosa a livello applicativo e di performance, ma anche da un punto di vista economico. Altri vantaggi del motore pneumatico rispetto a soluzioni elettriche di pari po-

tenza sono le dimensioni e il peso molto inferiori, che uniti all'ampia gamma di velocità, rendono il motore ad aria compressa ideale anche per applicazioni su attrezzi manuali.

Oltre alle innumerevoli possibilità di personalizzazione garantite da Fiam rispetto alle esigenze applicative, grazie ad importanti partnership con aziende di successo attive nel settore alimentare, Fiam ha anche sviluppato e ampliato la gamma di prodotti con una versione di motori racchiusi in un guscio di plastica, ideali per le esigenze richieste dal mercato del Food Processing. 🏭

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



# CAMA Dolciumi artigianali confezionati con tecnologie all'avanguardia

*Le linee di confezionamento multi formato possono essere difficili da progettare, sviluppare e controllare, ma l'esperienza di Cama e le sue soluzioni ad alta tecnologia sono più che all'altezza del compito.*

**P**rodotti di cioccolato, tre forme di prodotto, 17 configurazioni di confezionamento su cinque tipi di formati scatola e una produttività di 1.500 pezzi al minuto! Soltanto due di queste variabili sarebbero sufficienti a scoraggiare gran parte delle aziende di packaging, ma, se si tratta di Cama Group, tutte e sei sono normalità!

In questo caso il cliente è Hawaiian Host, un'importante azienda dolciaria nordamericana, nata quasi 100 anni fa nella soffitta dei genitori del fondatore, sull'isola di Maui. Ha-

waiian Host è la "noce macadamia originale ricoperta di cioccolato", spiega l'azienda, che è anche il più grande produttore di noci macadamia ricoperte di cioccolato al mondo. I suoi prodotti sono associati alla parola giapponese "omiyage", che significa "souvenir dal paradiso da regalare ad amici e familiari".

Ed è per questo motivo, tra i tanti, che la confezione deve riflettere e sostenere il marchio dell'azienda, le intenzioni di chi fa il regalo e le alte aspettative di chi lo riceve. Insomma, deve essere speciale. Proprio come Cama!

"Abbiamo incontrato l'azienda per la prima volta cinque anni fa a PackExpo", spiega Alessandro Rocca, Direttore Vendite del Gruppo Cama. "Sono venuti al nostro stand, con in mano un vassoio di cioccolatini, e ci hanno chiesto: 'Avete un robot in grado di confezionarlo?' Dopo un lungo lavoro di progettazione e di collaborazione con il cliente, ci siamo aggiudicati l'ordine per una linea enorme, che avrebbe visto oltre 1.500 cioccolatini al minuto essere confezionati in modo preciso, sicuro e delicato in una serie di formati di imballaggio diversi".



La linea sviluppata da Cama è altamente specializzata e progettata appositamente per le caratteristiche di questo particolare tipo di confezionamento. Durante il funzionamento, i robot, dotati di pinze Gimatic, prelevano i cioccolatini da un nastro trasportatore e quindi li posizionano delicatamente nelle vaschette in PET che arrivano in parallelo da un disimpilatore. La qualità, la forma e la posizione dei cioccolatini sul nastro vengono determinate mediante uno speciale scanner laser 3D prodotto da Univision.

Quando il vassoio è pieno, viene caricato, singolarmente o in coppia (con un foglio di imbottitura), in una scatola di cartone e infine viene creato un coperchio che va a inserirsi sulla scatola; il prodotto finale è una scatola completa contenente da quattro a 32 cioccolatini. Le scatole vengono poi fatte passare attraverso una macchina a raggi X e una pesatrice di controllo prima di passare a un'incartonatrice a fine linea.



**cama**  
GROUP  
Innovation meets Experience





La linea è anche in grado di eseguire il "bulk packaging": in questo caso, i fogli di cartone passano attraverso la linea e i robot delta caricano direttamente i cioccolatini nel cartone e inviati a una sezione di caricamento manuale gestita dal cliente. Questo sistema evita molti tempi di fermo produzione.

"L'industria dolciaria richiede un'efficienza ottimale", spiega Rocca. "Non si può fermare una linea da 1.500 pezzi al minuto! Il nostro motto è: 'Non fermare mai una linea inutilmente e cerca di essere il più efficiente possibile quando è in funzione'. E nel nostro caso vale doppio, perché la seconda fase del progetto prevede l'entrata in funzione di un'altra linea."

Secondo Chris Rabago, direttore della produzione di Hawaiian Host: Cama ha instaurato un rapporto di fiducia con tutto il nostro gruppo di lavoro, adottando un approccio collaborativo per trovare le migliori soluzioni alle nostre priorità". Una comunicazione e una collaborazione trasparente sono state essenziali, perché questi progetti sono caratterizzati da numerose variabili ed è fondamentale che si instauri un dialogo aperto riguardo a costi/benefici e a

come realizzarli, in quanto hanno un impatto diretto sulle capacità future delle macchine. Per quanto riguarda la tecnologia, abbiamo puntato su un'interfaccia utente intuitiva, su cambi prodotto semplici e sull'assistenza remota, che è particolarmente importante per i nostri impianti di produzione situati alle Hawaii, dato che spesso è difficile portarci rapidamente i tecnici."

Le variabili di questa soluzione richiedono una soluzione digitalizzata che Cama ha perfezionato nel corso degli ultimi cinque anni. "Questa linea si avvale di tutta la nostra offerta Industry 4.0 ed è una delle prime a utilizzare il nostro nuovo software di supervisione basato sull'intelligenza artificiale", ci dice Rocca. "Per garantire tempi di operatività ottimali, sfrutta la nostra soluzione di cambio formato con tecnologia RFID 'toolless' e un sistema di pinze automatizzato, che contribuiscono a creare delle procedure di cambio lotto tra le più rapide del settore".

L'approccio digitalizzato semplifica anche la formazione degli operatori, le interazioni con le macchine e le attività di manutenzione, grazie alla realtà aumentata (AR) immersiva. Tut-

ti i parametri operativi vengono raccolti, raggruppati e distribuiti tramite un PC centrale, che può condividere istruzioni e allarmi con i tablet; il PC monitora anche il consumo energetico nell'ambito di un pacchetto di sostenibilità, supportato anche dalla capacità delle macchine di gestire e confezionare vaschette realizzate con materiali sostenibili.

"Si tratta di una fantastica implementazione della nostra intera gamma di prodotti", conclude Rocca, "dalla progettazione meccanica, alle soluzioni avanzate di automazione elettromeccanica di Rockwell Automation, fino all'AR e all'AI, per offrire un'efficienza e una facilità d'uso ancora maggiori".

Come già detto, l'industria dolciaria richiede la massima efficienza e, in qualità di fornitori di soluzioni, dobbiamo assicurarci che nessuna delle nostre tecnologie sia l'anello debole di un processo ben più ampio. Nella maggior parte delle applicazioni, infatti, le nostre macchine sono solitamente governate da processi a monte e a valle. E il nostro obiettivo è quello di non limitare mai la velocità delle linee in nessun settore industriale". 

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

**FULL INOX IP 65**  
Impianto automatico  
per hamburger



FP 095 AISI



**LA NATURA PRESERVA  
I SUOI PRODOTTI,  
PER TUTTO IL RESTO C'È  
TECNO PACK**



SCOPRI la nuova tecnologia **TECNO PACK**

Ecologica e sostenibile, garantisce una riduzione verticale dei consumi energetici.

Film complessi? **BIOLOGICI?**

**COMPOSTABILI o CARTA?**

**NOI SIAMO PRONTI e TU?**



+39 0445 575 661

Via Lago di Albano, 76 36015 - Schio (VI) - Italy

[www.tecnopackspa.it](http://www.tecnopackspa.it) - [comm@tecnopackspa.it](mailto:comm@tecnopackspa.it)



# Tecno Pack

PACKAGING MACHINES

# TECNO PACK: senza sosta l'evoluzione tecnica a supporto dei clienti

**G**razie ad un continuo percorso di ricerca e sviluppo Tecno Pack fidelizza negli anni la propria clientela, essendo in grado di soddisfare esigenze sempre più specifiche e vincere sfide sempre più complesse.

Gli impianti, concepiti come un vestito su misura, attualmente non contano solo su una consolidata trentennale tecnologia, ma anche su soluzioni inno-

vative individuate come chiavi di volta per dare seguito a tematiche sempre più ricorrenti, come la sostenibilità ecologica e la versatilità nei formati lavorabili da ogni singolo impianto.

Alcuni grandi player a livello mondiale hanno dato spunti all'azienda per riflettere sull'opportunità di sviluppare un innovativo sistema di saldatura applicato alle confezionatrici flow pack e pillow pack.

Oggi quindi dopo un lungo percorso di studio ed applicazione, le prestazioni di queste linee sono decisamente interessanti sotto molteplici punti di vista, fra i quali la velocità, la costanza, l'ermeticità di saldatura, la varietà di film lavorabili, per non contare quelli ecologici e la conseguente versatilità; il tutto non ottenibile con i classici sistemi termici di saldatura. Questa tecnologia abbinata agli ormai consolidati sistemi a lungo tempo



**Tecno Pack**  
PACKAGING MACHINES

  
*general system pack*

**IFP**  
PACKAGING

di saldatura di Tecno Pack box motion e long dwell, permette di mettere a disposizione degli utenti soluzioni automatiche di minor ingombro a fronte di una più esigua esigenza di polmonatura, ovvero impianti più piccoli, ma dalle grandissime prestazioni.

Anche il confezionamento secondario ha visto l'azienda impegnata nello sviluppo della tecnologia wrap around dove può vantare molte referenze attive in clienti di primaria importanza sia nazionale che internazionale.

Le confezionatrici wrap around di Tecno Pack si pongono quindi al vertice prestazionale come versatilità, longevità e totale automazione rendendosi indispensabili in quei progetti dove le composizioni di confezioni primarie contenute in cartone sono multiple, delicate, difficilmente sovrapponibili.

Le industrie che impiegano le linee di Tecno Pack sono i veri fautori del suo incessante progresso tecnologico, sollecitandola con costanti e sempre più sfidanti richieste imponendole di cimentarsi in progetti complessi ed ambiziosi.

Questo insomma è il principale motore della continua evoluzione tecnologica di Tecno Pack, che le consente quindi di proporsi non come un semplice fornitore di macchinari, bensì come un partner serio, affidabile e competente al quale affidare il confezionamento dei propri prodotti. 



# VERIMEC: imballaggi in banda stagnata

La VERIMEC è presente dal 1985 in Italia ed è una Società del gruppo MASSILLY, leader europeo nel settore degli imballaggi in banda stagnata, in particolare nelle capsule twist. Grazie a questa sinergia con la casa madre francese, la società di Abbiategrasso (MI) offre un servizio unico e completo per il confezionamento dei contenitori in vetro e banda stagnata destinati al mercato alimentare. La Verimec consiglia ed aiuta a scegliere: il vaso più idoneo sia come design che come capacità, la capsula da utilizzare, il mastice da fornire a seconda del processo utilizzato (pastorizzazione o sterilizzazione), la personalizzazione o litografia della stessa capsula, la macchina capsulatrice da utilizzare in funzione delle esigenze reali e future della produzione, le macchine di controllo vuoto sulla linea per verificare la precisione del processo di chiusura.

Lo staff tecnico della Verimec è sempre a disposizione degli utilizzatori di capsule twist per studiare e verificare tutte le problematiche del confezionamento degli alimenti in vetro, aiutando il cliente ad ottimizzare tale processo. Il gruppo Massilly è leader europeo negli imballaggi in banda stagnata e produce nei suoi stabilimenti presenti in tutto il mondo scatole per conserve, capsule twist, aerosol, scatole litografate per general line, vassoi e macchine capsulatrici. La

Massilly  VERIMEC  
ITALIA



Massilly Holding gestisce gli stabilimenti di produzione, i centri di servizio ed assistenza e tutta la rete dei distributori a livello mondiale. La qualità degli stabilimenti di produzione è certificata ISO 9001 ed ISO 22000. La Verimec ha tutti i diametri ed i tipi di capsule twist dal diametro

38 al 110. Nei nostri magazzini oltre ai colori oro e bianco sono sempre presenti quali standard il verde, l'oro con alveare, l'oro / rosso, la tovaglia, la frutta e le capsule sicurezza con flip o bottone in diversi colori. Il nostro centro di elaborazione grafica è all'avanguardia e consente di realizzare in tempi brevi esecutivi su carta, su metallo o cromalin di nuove litografie. Inoltre il nostro centro di assistenza tecnica può indirizzare nella scelta del miglior mastice da utilizzare a seconda del processo termico di confezionamento utilizzato. 



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

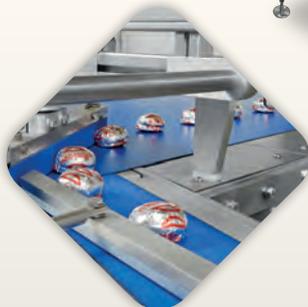
# BE THE EVOLUTION



**GSP 50 S**  
confezionatrice  
elettronica  
pillow pack



**LINEA DI  
CONFEZIONAMENTO  
AD ALTA VELOCITÀ**



+39 0445 576 285  
Via Lago di Albano, 82  
36015 Schio (VI) Italy  
info@gsp.it - www.gsp.it



*general system pack*

# AMC: packaging solution

*Dal 1997 progettiamo e realizziamo macchine confezionatrici industriali di alta gamma dedicate al settore alimentare*

**A**MC srl è un'azienda che dal 1997 progetta e realizza macchine confezionatrici e sistemi di automazione industriale dedicati all'industria alimentare. 25 anni di esperienza e dedizione insieme ad innovazione, flessibilità e precisione hanno consentito ai prodotti AMC di essere i più apprezzati dalle industrie alimentari.

Oggi siamo un'azienda leader di settore che distribuisce i suoi prodotti brevettati in tutto il mondo e ogni giorno si impegna a migliorare la produttività aziendale, realizzando macchine e sistemi personalizzati che si adattano alle esigenze di ogni cliente.

L'AMC vanta 17 brevetti nazionali e internazionale ed è un'azienda all'avanguardia sul piano dell'innovazione tecnologica.

Tra le novità del 2023 la confezionatrice della serie Tiger, è la prima flowpack verticale al mondo che consente il cambio formato da «clippato» a «cuscino» in modo totalmente automatico grazie al sistema brevettato AMC a doppia ganascia, indipendente con motorizzazione brushless. Tra le altre novità grande successo ha riscosso la linea Cut and Dose, un sistema completamente automatizzato di lavorazione e il confezionamento di prodotti friabili e delicati con capacità di taglio robotizzato ad ultrasuoni fino a 90 fette al minuto sia in fette che spicchi, con scarto automatico di segmenti fuori tolleranza e sanificazione continua. La linea è in grado di erogare fette o cubetti e confezionarli in modo completamente automatico. Ogni macchina AMC è dotata di un sistema telemetrico multimediale con il quale è possibile mettersi in contatto immediato con la centrale operativa e disporre in tempo reale di tutti gli specialisti dai progettisti, ai softwareisti, fino ai collaudatori e manutentori mecatronici.

Per maggiori informazioni sui prodotti e servizi AMC puoi contattarci via mail scrivendo a [info@amcpackaging.com](mailto:info@amcpackaging.com). 



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

# WE SERVE ALL!



IP67 full inox  
Linea automatica



DIAMOND X  
Full inox completa  
di tunnel HVI



DIAMOND 850  
Macchina confezionatrice  
ad alte prestazioni



+39 0445 605 772

Via Lago di Albano, 70  
36015 Schio (VI) - Italy  
sales@ifppackaging.it  
www.ifppackaging.it

**ifp**  
PACKAGING

# GPI, la misura del successo nella food industry

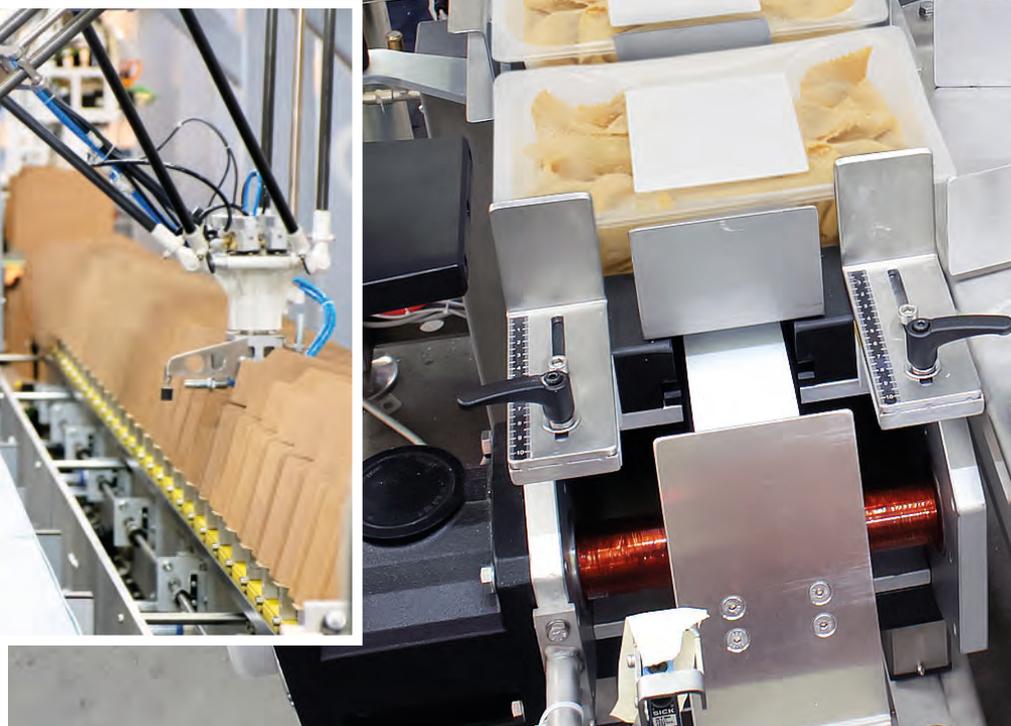
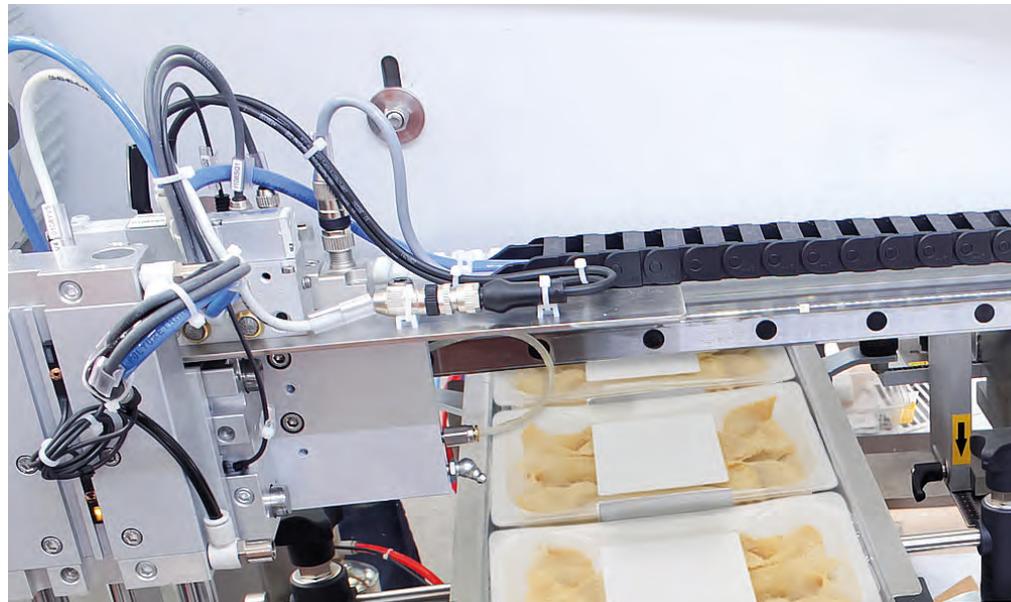
**P**er costruire un impianto di fine linea di successo bisogna diventare l'algoritmo del cliente, trasformarsi in un ascoltatore attivo delle sue visioni, in un professionista della risposta efficace e personalizzata.

All'ampia gamma di astucciatrici orizzontali, isole di carico robotizzate, formatrici, unità di chiusura, GPI accompagna le linee flessibili e progetti modulari declinabili nella composizione e nella configurazione. Una vera rivoluzione nella governance della

produzione di alcuni dei più noti marchi internazionali. Impianti tailor made in cui ogni fase - dalla depallettizzazione, all'imballo primario, all'imballo secondario, alla pallettizzazione - esprime un know-how altamente specializzato per soddisfare in ogni mi-

Non è un caso quindi che lo slogan della italiana GPI, Geo Project Industries, sia "Tailor made innovation with reliability", un lead per tecnologie innovative, customizzate e di affermata affidabilità.

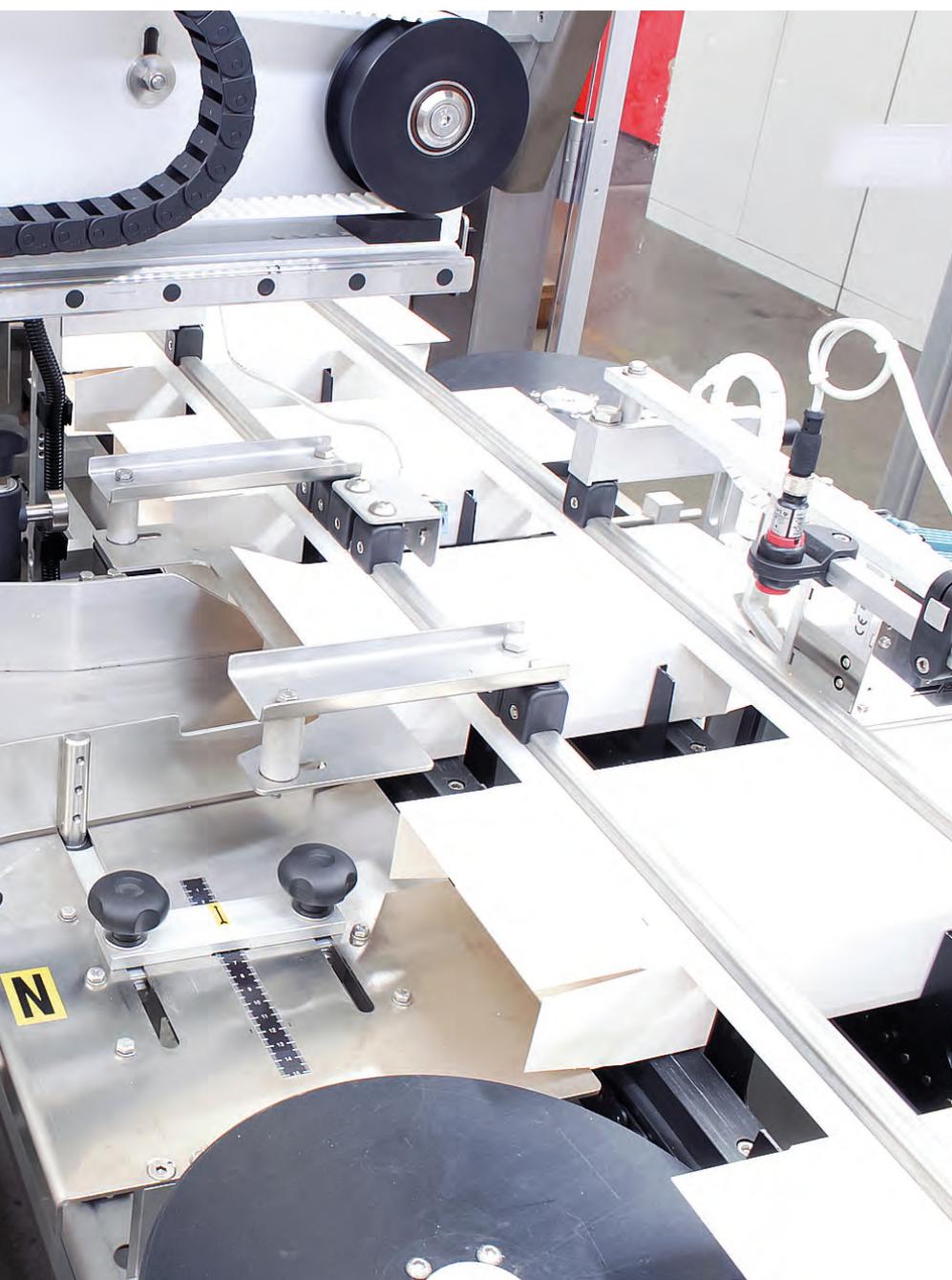
Leader di settore, GPI ha creato un team di professionisti specializzati nella consulenza per il packaging e il sales engineering in grado di costruire soluzioni su misura dalle necessità produttive e commerciali dei propri partner.



nimo dettaglio le esigenze del cliente in ciascun settore della Food Industry.

Una risposta customizzata e vincente nei diversi ambiti: coffee, dairy, confectionery, pasta, yogurt & juice, frozen food, dry food, pet food.

In crescita la domanda di automazione dei processi di fine linea di packaging come pouches, doypack, flowpack, bags, sachets, alu-trays, thermoformed trays, in differenti formati e materiali. In particolare ricordiamo



gli apprezzati e indiscutibili vantaggi delle pouches: spese logistiche contenute, estrema facilità di smaltimento per il consumatore finale legata ai volumi ridotti, sostenibilità con una bassa carbon footprint: il costo energetico per confezione è più basso e l'impronta ecologica minima.

Una sensibilità condivisa con l'innovazione continua, che da sempre costituisce il cuore di GPI, per poter essere al passo con l'evoluzione degli imballaggi, che necessitano uno studio rapido e costante per poter manipolare in maniera sicura le più svariate tipologie di packaging.

Un lavoro di squadra che coinvolge tutti i collaboratori in una comunità aziendale focalizzata sull'innovazione, sulla fully customization e sull'affidabilità, valori che si uniscono alla passione e alla consolidata esperienza GPI. 🏠

**Visita:**  
[www.gpindustries.eu](http://www.gpindustries.eu)

 **GPI GROUP**  
GEO PROJECT INDUSTRIES

# Caramelle pressate bistrato? La soluzione **IMA** per massima produttività ed efficienza

**P**er sostenere la crescita del business, il nostro cliente ha deciso di rinnovare l'area di produzione delle caramelle pressate. Non cerca solo nuove attrezzature per sostituire quelle ormai obsolete. Vuole un partner in grado di fornire tecnologie all'avanguardia, con la giusta competenza di processo per aiutarli a raggiungere la massima efficienza produttiva.

All'interno del cluster di aziende del Gruppo IMA rivolte al settore dolciario, IMA Active è la divisione dedicata a macchinari di processo, tra cui le comprimetrici. In più, la divisione è sempre pronta ad aprire le porte del proprio laboratorio a tutti i clienti che desiderino testare i loro prodotti/processi.

In laboratorio, tecnologi esperti sono presenti per valutare metodologicamente le materie prime, i processi attuali e le caratteristiche del prodotto finale per supportare i clienti nel raggiungimento dei loro obiettivi, qualsiasi essi siano: dall'identificazione della tecnologia più adatta per un determinato prodotto allo scale-up del processo, dal tra-

## IMA ACTIVE

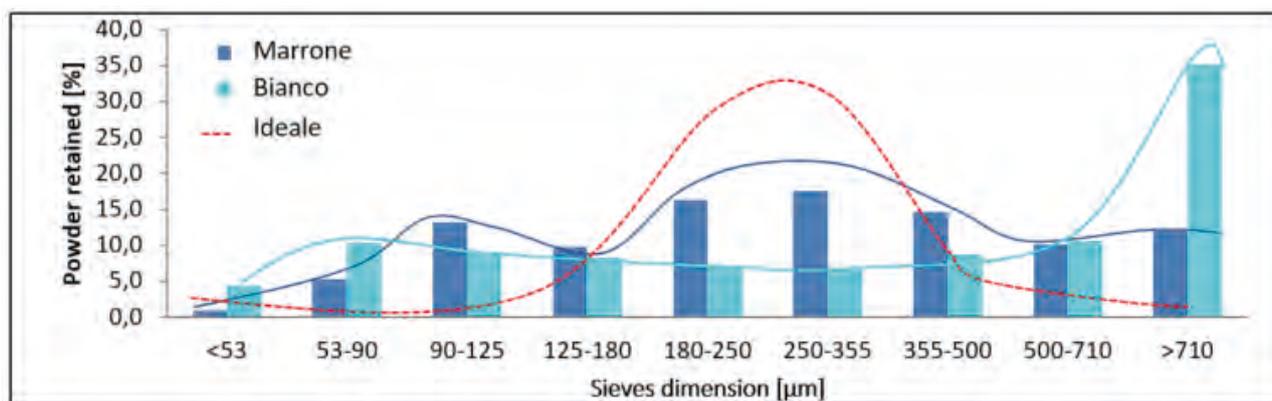


Grafico 1: Distribuzione granulometrica delle due miscele.



## Processing Solutions for Confectionery

IMA Active knows all there is to know about mixing, granulation, tableting and coating. Today, we make that knowledge available to the confectionery industry with a world of tailored solutions. Together we can optimise your processes and innovate your products.

[ima.it/confectionery](http://ima.it/confectionery)

**IMA**  **ACTIVE**

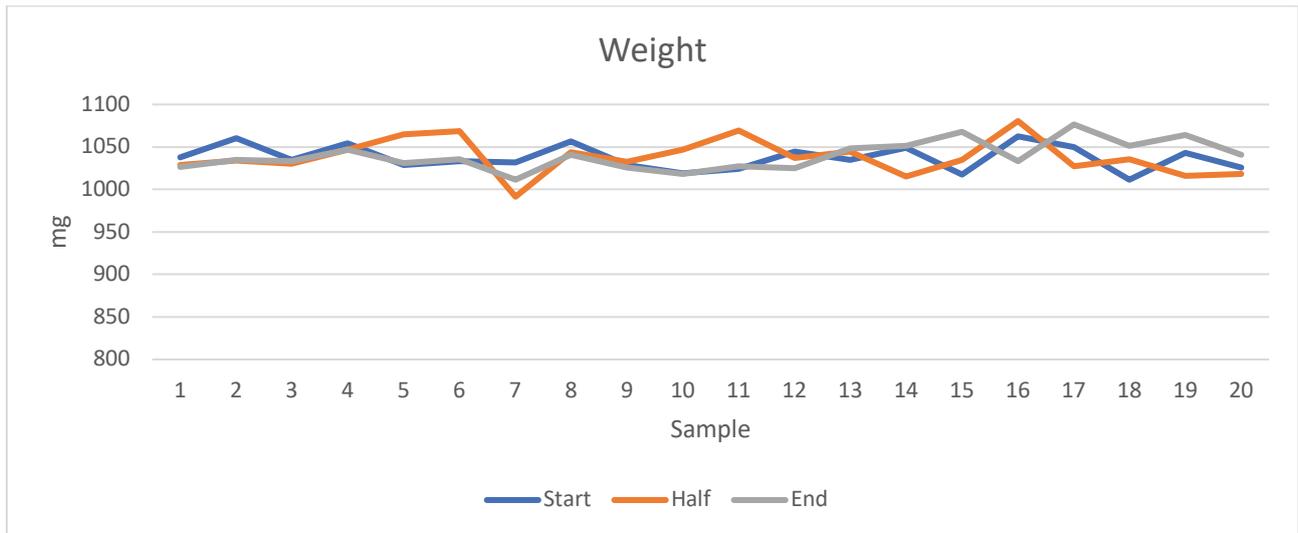


Grafico 2: Peso dei campioni raccolti durante il long run.

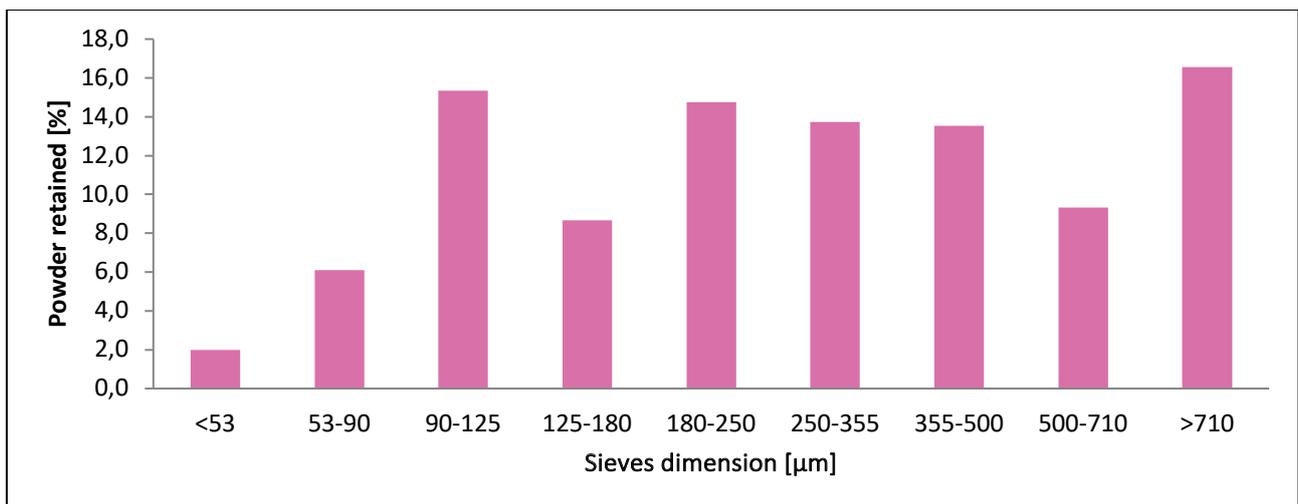


Grafico 3: Distribuzione granulometrica miscela per compresse monostrato.

sferimento tecnologico alla messa a punto dei parametri del processo per ridurre al minimo gli sprechi di prodotto e il consumo di energia.

**Avendo urgenza di sostituire la vecchia comprimitrice per caramelle bistrato, vengono organizzate prove nel laboratorio di IMA con i seguenti obiettivi:**

- Trasferimento di tecnologia alla comprimitrice PREXIMA di IMA Active per la produzione di caramelle bistrato,

- Determinazione della massima produttività raggiungibile per poter utilizzare la stessa comprimitrice anche per caramelle monostrato.

Le prove sono effettuate su PREXIMA 800, inizialmente in configurazione doppio strato, equipaggiata con 53 stazioni di compressione, formato per caramelle diam. 13 mm e alimentatori matrici standard.

Per prima cosa, il prodotto viene caratterizzato per prevederne il comportamento in macchina. Entrambe

le miscele, bianca e marrone, presentano un'ottima scorrevolezza (indice di Carr tra 8% e 10%) e un basso contenuto di umidità (LOD inferiore all'1,4%). La distribuzione granulometrica multimodale potrebbe richiedere aggiustamenti di processo dedicati per la perfetta stabilità. (grafico 1)

Alla velocità minima, il prodotto si accumula e indurisce nell'intercapedine tra alimentatore e piatto matrici. Da un lato, quando lo zucchero è presente nelle ricette in alta per-

centuale, superiore all'80%, può liquefarsi e diventare appiccicoso sottoposto a forze, attrito e calore. Dall'altro, il prodotto scorre "troppo bene": ridurre il refill dopo il dosaggio, selezionare stelle meno impattanti all'interno degli alimentatori matrici e rallentarne la velocità permette di controllare meglio il flusso del prodotto evitando ostruzioni.

Raggiunto l'equilibrio, si eseguono in successione test a 20, 40 e 50 giri al minuto. Una volta ottimizzato il processo a 50 giri al minuto, segue un *long run* di 30 minuti per valutare l'affidabilità della tecnologia. Campioni vengono raccolti all'inizio, a metà e alla fine della campagna. **(grafico 2)**

Una deviazione standard relativa sul peso inferiore all'1,6%, insieme a caramelle visivamente perfette a una velocità così elevata, sono prova di ottima stabilità di processo e qualità di prodotto.

Pulita velocemente la macchina, grazie a protezioni e guarnizioni



che impediscono l'ingresso di polvere nella zona meccanica, si passa dalla configurazione doppio strato a quella monostrato.

La nuova miscela è molto simile a quelle appena testate: ottima scorrevolezza, LOD a 1,4% e distribuzione granulometrica multimodale. **(grafico 3)**

Grazie all'esperienza acquisita con il prodotto precedente e continue ottimizzazioni, la macchina viene spinta alla velocità di 65 giri al minuto, per una produzione di 413.400 caramelle monostrato all'ora. Conoscendo la tecnologia PREXIMA e le sue potenzialità, la tecnologa intravede margine per ulteriori miglioramenti del processo. Avendo esaurito il prodotto da testare, una volta che la macchina sarà installata presso il cliente, la tecnologa affiancherà gli operatori

del cliente per la messa a punto finale.

Entrambe le parti concordano che i risultati ottenuti siano molto positivi. Innanzitutto, il processo attuale è stato trasferito con successo su PREXIMA 800 per entrambi i prodotti. In secondo luogo, la PREXIMA 800 in configurazione bistrato raggiunge una produttività cinque volte superiore rispetto alla vecchia macchina. I vantaggi sono multipli.

Oltre a poter accogliere la crescita del business nel segmento delle caramelle a doppio strato, la nuova comprimitrice può essere utilizzata anche per produrre caramelle monostrato: andando a razionalizzare le attuali linee di produzione monostrato naturalmente saranno minori i costi complessivi dell'area produttiva. 🏢

**Visita: [ima.it](http://ima.it)**

# OROGRAF, flessibilità, ricerca e innovazione da oltre 50 anni

La nostra è una storia di impegno e di ambizione che si muove su solide basi che hanno radici profonde in una storia partita nel 1972: oltre cinquant'anni di esperienza nei processi operativi, produttivi, gestionali, e un valore aggiunto che ci ha portato oggi a rea-

lizzare una struttura all'avanguardia completa in tutte le sue parti, in grado di svolgere l'intero **ciclo di produzione al proprio interno** secondo i più avanzati criteri di qualità: **dalla gestione grafica iniziale** dell'etichetta alle fasi di lavorazione della stessa sino alla stampa finale.

**Innovazione e ricerca** sono da sempre tra le nostre priorità, permettendoci di offrire soluzioni che vanno oltre a quelle comunemente utilizzate: per far fronte alla costante richiesta di etichette **Multipagina**, abbiamo acquistato una seconda linea produttiva, che ci permette di



stampare anche il Tattile ed eventuale Anticontraffazione a caldo in un unico passaggio.

Ciò ci consente di essere un'azienda flessibile e in grado di offrire qualsiasi tipo di prodotto, dalle etichette **stampate a sei o più colori con verniciatura UV**, fino a delle vere realizzazioni creative, uniche e originali curate nei minimi particolari.

Grazie all'ampia gamma di sistemi di stampa (tipografici, serigrafici, flessografici ad alta definizione, di-

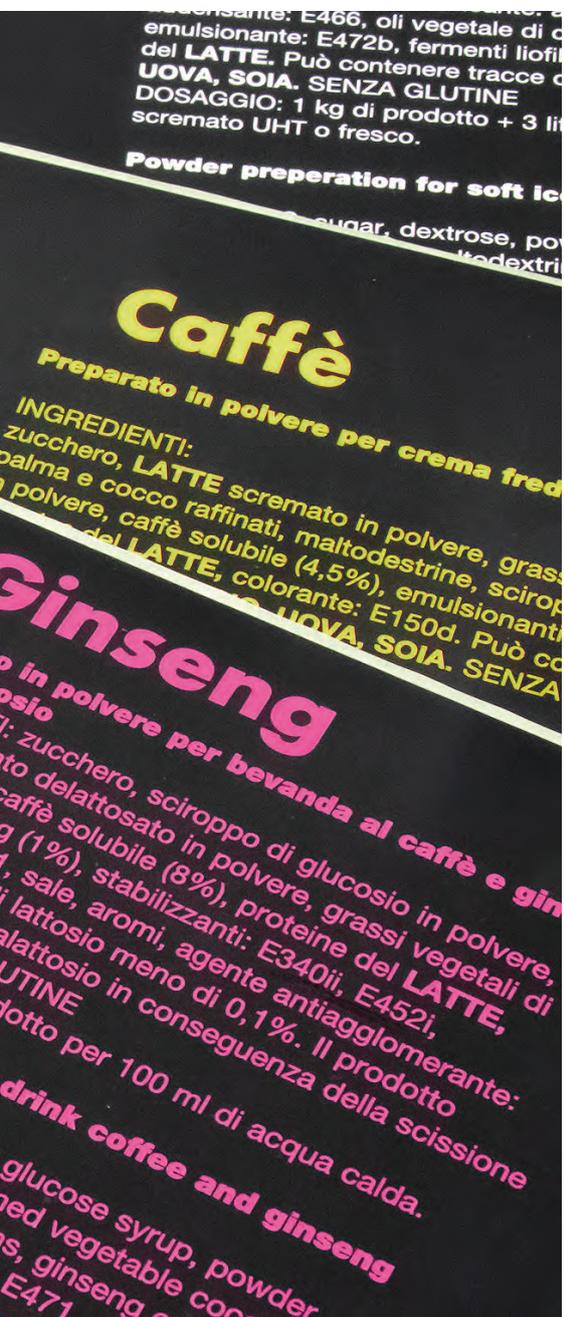
gitale, offset) e nobilitazioni a nostra disposizione (laminature a caldo/freddo, embossing e debossing, fustellatura, glitteratura, pantone in sovrastampa su lamina, vernici a rilievo e sensoriali), siamo in grado di stampare su qualsiasi tipo di materiale adesivo e non (carte vergate, gofrate, metallizzate, film sintetici, twin labels e booklet, in bobina e in fogli) per qualsiasi tipo di prodotto finale.

Ma ciò che ci differenzia maggiormente è la **possibilità di combinare più sistemi di stampa**

**sulla stessa linea produttiva** offrendo un prodotto finale unico e personalizzato in base alle specifiche esigenze del cliente.

### **MULTIPAGINA, TWIN LABEL E PEEL OFF: l'etichetta multi-strato, rimovibile e riposizionabile.**

Le etichette Multipagina sono efficaci per la comunicazione e forniscono spazio aggiuntivo per l'inserimento di molte informazioni quali testi multilingua, sconti, avvertenze, ingredienti, istruzioni per l'uso, ecc..



Possono essere di vario tipo, a seconda dell'utilizzo: multipagina con leaflet piegato a fisarmonica o a libro a seconda delle esigenze del cliente; removibili o con copertina trasparente richiudibile.

È inoltre possibile inserire simboli tattili.

- Stampa Offset
- Senza limite di formato ed in varie dimensioni
- Prodotte con tecniche di stampa mista
- Con bugiardino removibile
- Numerazioni progressive e dati variabili

Per le etichette **TWIN** invece, formate da 2/3 strati (o più) riposizionabili che grazie ad uno speciale adesivo presente tra le due ne permette l'apertura e la richiusura, sono disponibili le seguenti lavorazioni:

- Stampa Digitale
- Stampa a caldo
- Senza limite di formato ed in varie dimensioni
- Da 2 fino a 5 strati
- Possibilità di combinare materiali diversi tra loro (PP bianco e PP Argento);
- Simboli tattili e di sicurezza
- Numerazioni progressive e dati variabili

- Prodotte con tecniche di stampa mista (offset + serigrafia + stampa a caldo)

### Sleeves Termoretraibili

I nostri Sleeves (prodotti in PET, PVC o PLA) possono essere stampati a più colori **anche metallizzati**.

Caratteristica importante è la possibilità di dotare ogni Sleeve di un sistema "a strappo" indispensabile per poter essere aperti con semplicità e una volta utilizzati, **separati dal contenitore per consentirne il riciclo**. 

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



## Stampa bianca e volta





READ MORE



# FLEXIBLE PACKAGING SOLUTION PROVIDER

ASEPTIC BAG | BAG IN BOX | IBC LINER



HALL 5 STAND M012

+ (86) 0571 61077313  
[www.hansinpacking.com](http://www.hansinpacking.com)

# Packaging per un futuro migliore: la flessibilità sostenibile di HANSIN

In un mondo che si sta risvegliando alle responsabilità ambientali, Hansin Packing intraprende un viaggio di trasformazione, abbracciando con tutto il cuore il cambiamento e orientandosi verso soluzioni sostenibili.

Orgogliosamente al fianco dei colleghi del settore, diamo forma alla narrativa di imballaggi flessibili green per un futuro più eco-consapevole.

**Riconosciuto dall'industria di settore, HANSIN e' un membro della associazione Europea ABMA.**

Il nostro viaggio è iniziato umilmente nel 2006, quando Hansin ha iniziato a creare imballaggi flessibili di medie e grandi dimensioni per liquidi, ritagliandosi uno spazio unico nelle soluzioni di stoccaggio e trasporto su misura in diversi settori.

Il nostro costante impegno per la sostenibilità e l'innovazione rimane incrollabile, evidente nel nostro ruolo fondamentale nel plasmare gli standard cinesi "Sacchi composti per l'imballaggio asettico di alimenti liquidi o pastosi" nel 2018 e la nostra distinzione come unico membro asiatico dell'ABMA in UE nel 2020.

**Visione globale: serviamo clienti in oltre 100 paesi e regioni.**

Il nostro portafoglio versatile comprende soluzioni bag-in-box asettiche e non asettiche, un sacco asettico da 220 litri e un efficiente rivestimento per IBC, ognuno meticolosamente realizzato nelle nostre fabbriche con altissimo livello di pulizia a livello GMP 100.000. Attualmente gestiamo due



## ASEPTIC BAG BAG IN BOX IBC LINER

1L-220L-1500L



impianti di produzione in Cina e abbiamo stabilito filiali in Europa.

I nostri imballaggi sono stati esportati direttamente in oltre 100 paesi e regioni, stabilendo solide collaborazioni con numerose aziende leader del settore.

Le nostre offerte salvaguardano un'ampia gamma di contenuti, che vanno da alimenti e condimenti a succhi, marmellate, oli e vernici.

**Sostenere una rivoluzione sostenibile: il nostro impegno per il cambiamento**

In qualità di grandi fattori della sostenibilità, la risposta di Hansin rappresenta una testimonianza della nostra incrollabile dedizione ad abbracciare il cambiamento.

Riconosciamo umilmente il nostro ruolo di contributori al passaggio dai contenitori rigidi convenzionali al futuro delle alternative flessibili più ecologiche. Le nostre innovative soluzioni di imballaggio flessibile verde rappresentano l'incarnazione tangibile del nostro impegno a essere pionieri di una trasformazione che risuoni a livello globale per la sostenibilità.



**FLEXIBLE PACKAGING  
SOLUTION PROVIDER**



**In conclusione:  
plasmare insieme  
un futuro verde**

In conclusione, Hansin Packing occupa una posizione distintiva nel viaggio globale di abbracciare il cambiamento e sostenere contenitori flessibili green.

Fianco a fianco con colleghi internazionali, rimarchiamo il nostro impegno per la qualità, l'innovazione e la tutela dell'ambiente.

Attraverso la nostra costante ricerca di soluzioni di imballaggio sostenibili, guidiamo continuamente il cambiamento che si riverbera in tutti i settori, ispirando un domani più verde e più responsabile. 🏢



**SE SIETE**  
interessati ai ns  
prodotti, per  
favore contattaci.

**SITO WEB**



**Visita il ns sito**

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

Tel: +86-571-61077313

Email: [info@hansinpacking.com](mailto:info@hansinpacking.com)



# TEK in PAK: tecnologia ed esperienza al servizio dell'imbballaggio

**L**a TEK in PAK srl è una azienda di piccole dimensioni che porta avanti un'esperienza di costruzione macchine studi e idee di imballaggi, sia per l'agricoltura, con la realizzazione della prime macchine per plateau in cartone ondulato, che per vari settori industria, esempio la dolciaria con contenitori di grandi dimensioni (8 panettoni pandori) ecc.al settore detergenti liquidi e soft drink con la realizzazione del Visual Box e relative linee wrap around.

Questa confezione unisce la grande riduzione di cartone permettendo inoltre un'ottima e immediata visione dei prodotti, evitando che le confezioni vengano tagliate per l'esposizione e la vendita.

## TEK<sup>IN</sup>PAK s.r.l.

Inoltre molte altre confezioni per diversi settori, utilizzando sempre la carta o cartone ondulato sempre materiale ecologico ed economico.

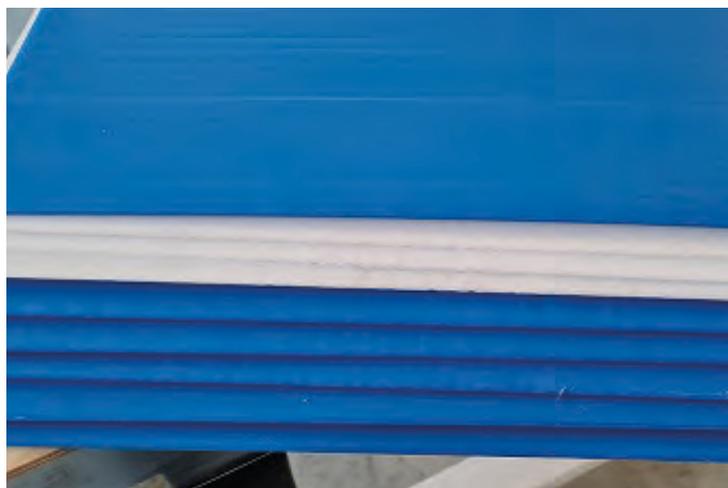
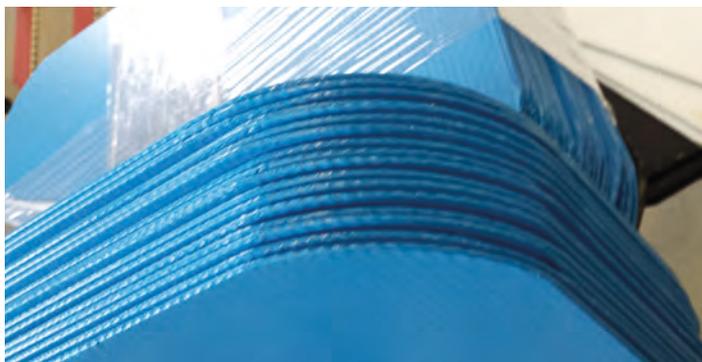
Come succede alla maggior parte delle piccole aziende, per star al passo con i tempi e per gestirsi al meglio deve continuamente studiare prototipi cercare personale adeguato, la domanda mercato internazionale, e fare delle nuove scelte.

Si ferma a studiare un altro prodotto con grandi caratteristiche, valutando

il rispetto dell'ecologia, la capacità di contenere e proteggere il prodotto, e le relative macchine per la realizzazione.

Trovato questo nuovo prodotto, sia come materiale, come confezioni e come macchine e che non abbia concorrenza la TEK in PAK parte.

Il materiale che ha adottato è il PP nelle sue forme più diverse, CARTONPLAST, BUBBLE GUARD ed altre forme.



TECNOLOGIA - ESPERIENZA AL SERVIZIO DELL'IMBALLAGGIO

## MACCHINE E LINEA PER REALIZZARE I VOSTRI PRODOTTI MACHINES AND LINE TO REALIZE YOUR PRODUCTS



INTERFALDE BORDATE  
INTERLAYER WELDED



PALLET DA FUSTELLATO  
PALLET FROM DIE CUT SHEETS



BOX PALLET



MANICA DI CONTENIMENTO  
CONTAINMENT SLEEVE "TIP"



SCATOLE AMERICANE  
AMERICAN BOXES



MANICA "W"  
CONTAINMENT SLEEVE EDGE "W"



ANGOLARI GROSSI SPESSORI  
ANGULAR LARGE THICKNESSES



PLATEAUX CANNE SALDATE  
PLATEAUX WELDED FLAUTE

Questo prodotto con le sue caratteristiche: alimentari, riutilizzabile, rigenerazione, senza problemi di umidità, prodotto neutro non agredibile da colle o altri agenti. Infatti la TEK in PAK ha studiato un sistema proprio di fissaggio portando a costruire diversi modelli di confezioni senza l'uso di sistemi attuali di fissaggio. (colle, graffe ecc..)

Realizzando vaschette per pesce, plateaux per ortaggi, frutta e verdure che possono essere annaffiate, scatole americane (RSA), o maniche per box pallet.

Nella produzione troviamo anche la realizzazione di linee per pallet di grosse portate e piccole, (BOX PALLET) di facile produzione infatti occorrono solo delle regolazioni evitando costi per stampi e stoccaggio di magazzino al contrario di quelli fin ora sul mercato a misure fisse.

Inoltre una linea per la bordatura di interfalde, linea totalmente automatica con rifilatori e trancianti angoli a raggi diversi, macchine semi-automatiche.

La tek in pak nella sua produzione raccoglie macchine formatrici di vaschette, formatrice di plateaux, macchine saldatrici basel-scotole americane, macchina saldatrice a due teste saldanti di grandi scatole o maniche per box pallet. Pressa per cordonatura a doppia "w" delle maniche.

Saldatrici di due mezze maniche per formare le maniche box pallet UN'ULTIMA MACCHINA realizzata è una confezionatrice di scatole americane per buste composta da apri scatola in cartonplast molto resistenti, alimentazione buste, formatura lotto pic and place per l'introduzione buste a più strati, chiusura falde superiori nastatura sotto e sopra la confezione.

La TEK in PAK è una azienda produttrice di macchine per imballaggio con la più ampia gamma di soluzioni adatta a tutte le esigenze di prodotto del Cliente. 🏢

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



**INTERLAYE WELDED**



**PALLET FROM DIE CUT SHEETS**



**BOX PALLET**



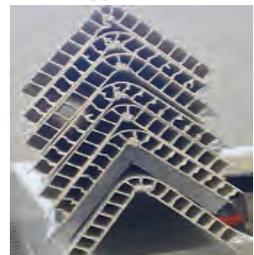
**CONTAINMENT SLEEVE "TIP"**



**CONTAINMENT SLEEVE EDGE "W"**



**AMERICAN BOXES**



**ANGULAR LARGE THICKNESSES**



**PLATEAUX WELDED FLAUTE**





Dal 1926

**GLI INVENTORI DELLE FORME DI COTTURA**

Scopri tutti i nostri prodotti su [novacart.com](https://www.novacart.com)



# NOVACART: leader mondiale nella produzione di prodotti in carta per la cottura e la presentazione degli alimenti all'avanguardia

**N**ovacart è già nel futuro, da oltre 90 anni siamo un'azienda impegnata nell'innovazione e a scrivere il futuro del settore alimentare. Tramite un processo di miglioramento e ricerca continua, Novacart utilizza e crea nuove tecnologie per ridurre l'uso di energia, la generazione di emissioni e rifiuti.

Offriamo soluzioni 100% sostenibili capaci di incontrare le esigenze dei propri clienti. Con BIOPAP produciamo contenitori alimentari partendo dalla pura cellulosa, realizzando prodotti 100% compostabili, biodegradabili e riciclabili che ritornano in natura in un ciclo rigenerativo.

Utilizzando gli scarti di produzione Novacart, con Alkivio diamo nuova

vita alla carta realizzando un biocomposto sostenibile alternativo alla plastica.

Fondata nel 1926 a Garbagnate Monastero, Novacart è la più grande azienda a ciclo completo di prodotti in carta e cartoncino per uso dolciario e alimentare, con sedi in tutto il mondo e una produzione giornaliera di diversi milioni di pezzi. Fin dalle origini, l'azienda italiana si è distinta nel settore per l'attenzione alle evoluzioni del mercato e per l'alta qualità dei prodotti.

Dal Headquarters in Italia, Novacart controlla tutte le società negli altri paesi (Stati Uniti, Spagna, Regno Unito, Francia, Svezia, Russia, Brasile, Svizzera, Cina e India). Grazie a queste

sedi produttive e commerciali, Novacart riesce a distribuire i propri prodotti in oltre ottanta paesi nel mondo, avvalendosi di un'efficiente rete di distribuzione e rappresentanti locali.

## I Brevetti

Negli oltre 90 anni di storia dalla fondazione, Novacart ha depositato oltre 100 brevetti che hanno rivoluzionato il mercato.

Negli anni '50 vennero depositati alcuni importanti brevetti, tra cui lo stampo in carta per panettoni e le gabbie per panettoni, innovazioni che aprirono la strada all'utilizzo della carta come strumento tecnico sia per la cottura che per la presentazione.

Negli anni '70 venne brevettato Apollo, il piatto in cartone per torte con



bordo pizzettato. Negli anni '80, Novacart depositò anche il brevetto per la teglia NTS, un rivoluzionario sistema modulare di pirottini multipli che richiede tempi di cottura più brevi a temperature più basse.

Le innovazioni introdotte e la costante attenzione alle esigenze del mercato hanno consentito a Novacart di espandersi negli anni, arrivando a collaborare con le più grandi industrie alimentari internazionali, fino a occupare l'attuale posizione di leadership a livello globale.

### I prodotti

L'azienda realizza ogni giorno una vasta gamma di prodotti in carta e cartoncino per uso alimentare e dolciario, dai pirottini agli stampi da forno in diverse forme e dimensioni, dai vassoi agli articoli per la presentazione. Inoltre, la selezione di forme di cottura, in carta semplice o ondulata microonda, si arricchisce continuamente.

Le forme di cottura Novacart sono indeformabili, resistenti alle temperature fino a 180° C e al congelamento fino a -40° C.

Per la pasticceria e la produzione di muffin è disponibile invece un'ampia

selezione di pirottini di vari colori e forme, in gran parte personalizzabili su richiesta. Novacart provvede alla progettazione e alla realizzazione dello stampo, ma anche alla fornitura di linee automatiche di spirottinamento.

### Ricerca e Sviluppo

A partire dal 2018 Novacart si è dotata di un proprio laboratorio di Ricerca e Sviluppo, Punto Rosso, che si

occupa dello studio dei materiali più idonei per ciascun tipo di utilizzo.

Avvalendosi di collaborazioni con importanti istituti di ricerca ed enti esterni, Novacart è costantemente alla ricerca di nuove applicazioni e nuove materie prime sostenibili da inserire nel ciclo produttivo, in linea con le sempre nuove esigenze del mercato. 

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



# P.E. LABELLERS porta a Cibus Tec 2023 le ultime innovative soluzioni di etichettatura, all'insegna della flessibilità

**T**orna Cibus Tec – una delle più importanti fiere al mondo dedicata alle macchine e tecnologie per il Food, all'interno del comparto del Packaging. Quest'anno P.E. Labellers sarà presente con tutte le novità di etichettatura flessibile ed ergonomica, portando in esposizione macchine rotative, lineari e applicatori sleeve di ultima generazione. Sono ben 3 le innovative soluzioni portate in fiera, all'interno dell'affascinante stand di design che in oltre 140 mq. Scopriamole più da vicino.

Etichettatura flessibile,  
by P.E. Labellers:  
**CibusTec 2023: Hall. 3  
Stand E004 – F 007**

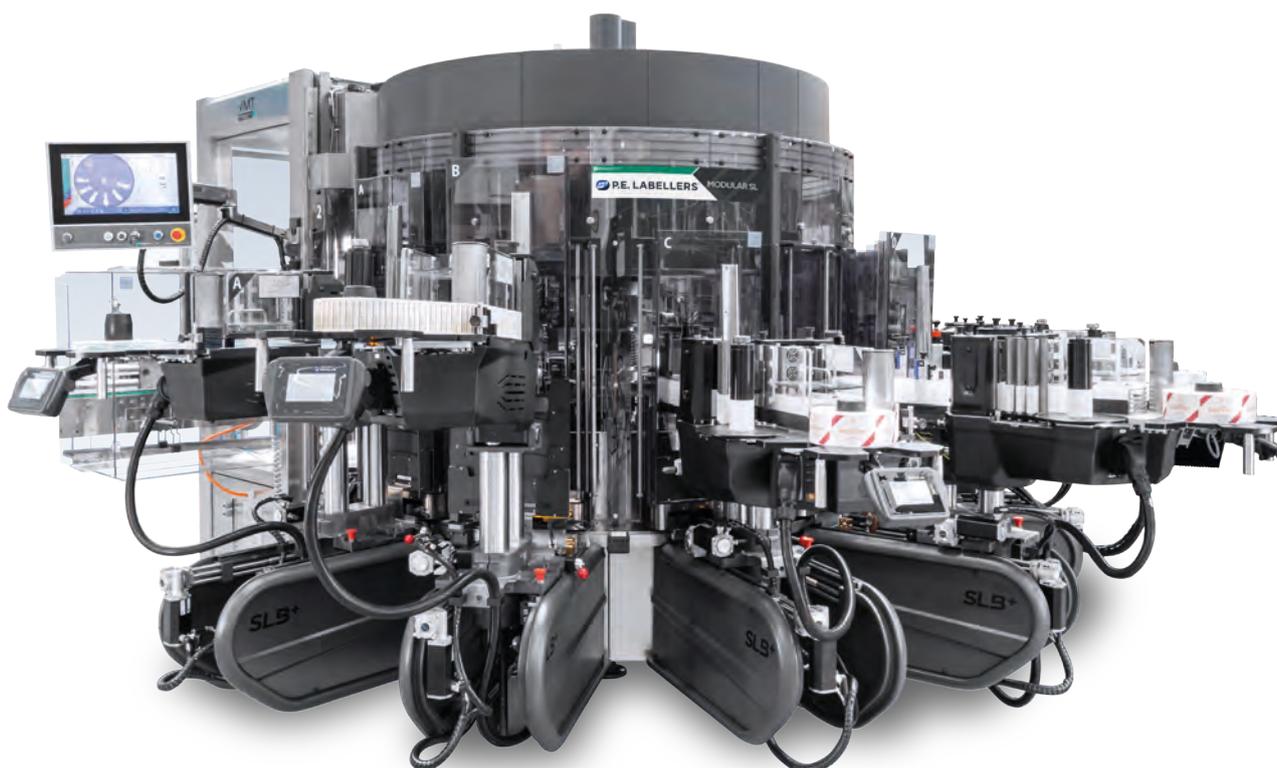
**Modular SL**, macchina ergonomica e flessibile, multi-configurazione e multi-tecnologia, completamente equipaggiata con tutte le nuove stazioni di etichettatura:

- nuova unità Simpl-Cut™ Roll-fed su carrello
- nuovi gruppi FA-ST 140 m/min adesivo sia su carrello che su modulo fisso
- nuova soluzione di giunzione automatica delle bobine, con tecnologia adesiva
- stazione "cut & stack" su carrello, con tecnologia colla a freddo
- stazione "cut & stack" su carrello, con tecnologia colla a caldo
- sistemi di visione per l'orientamento
- sistemi di controllo qualità
- stelle a pinze multiformato

**SkyLine**, nuova rivoluzionaria soluzione di etichettatura lineare con tecnologia adesiva, l'ultima nata di casa P.E., che rompe gli schemi e si differenzia in modo determinante dalle altre soluzioni presenti oggi sul mercato.

SkyLine è un'icona di design, dal layout compatto e accattivante, completamente ergonomica, con regolazioni automatiche e manutenzione facilitata. Disponibile in 4 modelli, con velocità di produzione fino a 700 cpm (NON Stop).

Gli step evolutivi rispetto alla vecchia generazione di macchine lineari sono moltissimi, la maggior parte dei quali disponibili di serie sui vari modelli.



**MODULAR SL**

**Aurora 5.0**, nuova soluzione per shrink sleeve e tamper evident. Etichettatrice compatta e dalle alte prestazioni, facile da installare e da mantenere, costruita per massimizzare la produzione e ridurre i costi operativi. Aurora 5.0 è disponibile anche con tunnel di termoretrazione e offre la flessibilità di eseguire quattro diverse applicazioni di termoretrazione, con una velocità di produzione fino a 600 cpm:

- Full body sleeves
- Full body over-the-cap sleeves
- Partial body sleeves
- Tamper evident bands. 

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

Fondata nel 1974 a Mantova (Italy), P.E. Labellers è un leader mondiale nella progettazione e produzione di macchine etichettatrici completamente modulari ed ergonomiche. Le soluzioni sviluppate forniscono tutte le tecnologie di etichettatura possibile, anche combinate tra loro, attraverso macchine e stazioni indipendenti e interscambiabili. La lean production dell'azienda si ispira al concetto di flessibilità totale: con questo approccio di Design Innovation P.E. Labellers produce ogni anno 550 macchine, sia rotative che lineari, rivolte ai settori beverage, wine & spirits, food & dairy, beverage, personal & home care, pharma, chemical.

Oggi sono 10.000 le macchine P.E. installate in tutto il mondo e largamente gestite da remoto grazie ai servizi di assistenza e manutenzione continui. P.E. Labellers ha una dimensione globale, con 8 siti produttivi distribuiti tra Italia, USA, Brasile e +500 dipendenti in tutto il mondo. L'azienda è parte del gruppo multinazionale ProMach, leader mondiale nel Packaging.



SKYLINE



AURORA 5.0

 **P.E. LABELLERS™**

# PREO Srl, il vostro partner di riferimento dal 1938

**L**a storia della PREO Srl, giunta ormai a 84 anni di consolidata attività, inizia nel 1938, quando Antonio Preo fonda le Officine Meccaniche PREO, produttrici di strumenti di precisione e di misura.

Grazie al duro lavoro del primo periodo di attività, già negli anni '60, la Società si espande diventando leader europea nella produzione di particolari di altissima precisione per vari settori industriali, tra cui l'industria medicale, ottica, aerospaziale e militare.

A cavallo tra la fine degli anni '80 e l'inizio degli anni '90 la PREO Srl cambia totalmente direzione e grazie alla qualificata esperienza e il proprio know-how, orienta la propria attività nella progettazione, produzione e vendita di sistemi per l'applicazio-



ne di adesivi hot-melt con l'obiettivo di diventare uno dei principali produttori mondiali.

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

L'azienda, situata a Corsico, alle porte di Milano, svolge la sua attività su un'area di circa 4000 mq suddivisa in due grandi edifici. Nonostante le difficoltà degli ultimi due anni causati dalla pandemia, la PREO Srl, ha



GLUE APPLICATION SYSTEMS DESIGN AND DEVELOPMENT

# ESPORTIAMO INNOVAZIONE IN TUTTO IL MONDO

CRESCITA EXPORT

**+35%**

IMPIANTI/ANNO

**+1000**

PRESENZA IN PAESI NEL MONDO

**+50**

ANNI DI STORIA

**+80**

DAL 1938 IL NOSTRO MARCHIO COMUNICA PRECISIONE E AFFIDABILITÀ.  
NEL CORSO DEGLI ANNI CI SIAMO AFFERMATI SUL MERCATO INTERNAZIONALE PER  
LA PROGETTAZIONE, PRODUZIONE E VENDITA DI SISTEMI PER L'APPLICAZIONE DI ADESIVI A CALDO.  
OGGI PORTIAMO LA NOSTRA IMMAGINE MADE IN ITALY NEL MONDO, SEMPRE FEDELI AI VALORI  
CHE CI HANNO FATTO CRESCERE E AFFERMARE COME AZIENDA AFFIDABILE, SERIA E PROFESSIONALE.



Preo srl - Glue Application Systems  
via Alessandro Volta 7 / 20094 Corsico (MI) / Italy  
tel +39 02 48.60.12.60 / fax +39 02 45.03.323 / info@preo.it  
[www.preo.it](http://www.preo.it)



80 ANNI  
DI STORIA  
CHE HANNO  
FATTO STORIA

1938-2018  
**80**

ulteriormente incrementato la propria produzione espandendosi sul mercato mondiale grazie ad acquisizioni e partnership con aziende straniere e rafforzando ancora di più la sua presenza a livello globale.

Nel 2021 sono stati conseguiti risultati storici che hanno portato ad una crescita importante in termini di fatturato: per la prima volta nella storia dell'Azienda si sono raggiunti quasi gli 8 milioni di euro con un incremen-

to generale del 20% rispetto all'anno precedente e del 35% sull'export. Per la prima volta si è anche superata

quota 1000 impianti venduti e installati in un solo anno a dimostrazione di quanto la Preo Srl si sia definitivamente affermata e consolidata come uno dei principali e più affidabili produttori a livello mondiale.

PREO Srl è la tipica media impresa italiana, altamente specializzata, certificata ISO 9001 e membro UCI-MA che, avvalendosi di uno staff di tecnici altamente qualificati e di un parco macchine tra i più moderni, ha sviluppato un'importantissima struttura tecnico-commerciale e produttiva tutta italiana nel settore delle macchine per l'applicazione di adesivi a caldo, contribuendo a rafforzare ulteriormente l'immagine del Made in Italy nel mondo.

Grazie ad una fitta rete di distribuzione in Italia e in oltre 50 paesi all'estero, una politica commerciale vincente e un servizio di vendita e post-vendita rapido ed efficiente, la PREO srl è in grado di offrire la migliore soluzione possibile a tutte le esigenze di incollaggio in molteplici settori, come imballaggio e confezionamento, grafica e stampa, imbottigliamento, automotive, cartotecnica, tessile, prodotti farmaceutici e molti altri.

Questo è il motivo per cui i prodotti PREO vengono sempre più utilizzati dalle più prestigiose e importanti aziende a livello mondiale. 🏢

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



# Sistema di etichettatura su misura per bottiglie di latte COWLESS milc®

Oltre che nelle attività imprenditoriali, la sostenibilità è sempre più importante anche nella produzione e nel confezionamento degli alimenti. COWLESS milc, azienda olandese produttrice di latte vegetale, ha costruito un sistema ecologicamente responsabile di produrre una bevanda a base vegetale piantando alberi di anacardi nelle aziende agricole.

In questo modo la CO2 non viene emessa ma assorbita, contribuendo alla sua riduzione nell'atmosfera. Inoltre, aumentano la biodiversità, il benessere degli animali e la qualità del suolo.



## Un processo produttivo unico e sviluppato interamente dall'azienda

Ogni fase del processo produttivo è attentamente considerata; la natura e le persone coinvolte nella produzione sono poste sempre al primo posto. Per la produzione del latte di anacardi è stata assemblata una linea di produzione completamente nuova nei Paesi Bassi, a Ouderkerk sull'Am-

stel. COWLESS milc per un processo di produzione unico e sviluppato in proprio, ha iniziato a cercare produttori di macchine specializzati e, per l'etichettatura delle bottiglie di vetro, è stata contattata Etipack BV, filiale olandese di Etipack S.p.a.

Dopo un intenso processo di progettazione, sia degli adesivi per l'etichetta sia delle specifiche della linea, Eti-



pack ha infine progettato e installato un Sistema 5 customizzato.

**Sistema di etichettatura Eti-pack realizzato su misura per etichettatura fronte, retro e a sigillo**

Il Sistema 5 è composto da diversi moduli per l'applicazione di etichette adesive. All'ingresso le bottiglie vengono distanziate per mezzo di due nastri laterali DRP. Un'etichetta di garanzia viene posizionata sopra il tappo e successivamente applicata sul lato della bottiglia grazie a un rullo pneumatico.

Questo garantisce la qualità del latte fresco ogni giorno. Una volta applicato il sigillo, la bottiglia viene bloccata tra un nastro superiore e il nastro trasportatore.

Due distributori di etichette Strong 200 applicano un'etichetta anteriore e una posteriore. L'etichetta sul retro viene prima contrassegnata con il numero di lotto e la data di produzione.

Alla fine del sistema di etichettatura, le etichette vengono fatte aderire ulte-



riormente grazie a due grandi rulli di applicazione.

Eti-pack è nota da molti anni come partner affidabile per i progetti di etichettatura.

L'ampia gamma di sistemi di etichettatura consente di personalizzare i sistemi standard con diversi moduli integrativi.

L'esperienza pluriennale e il coinvolgimento nel trovare la soluzione migliore sono confermati anche in questa collaborazione con COWLESS milc. 

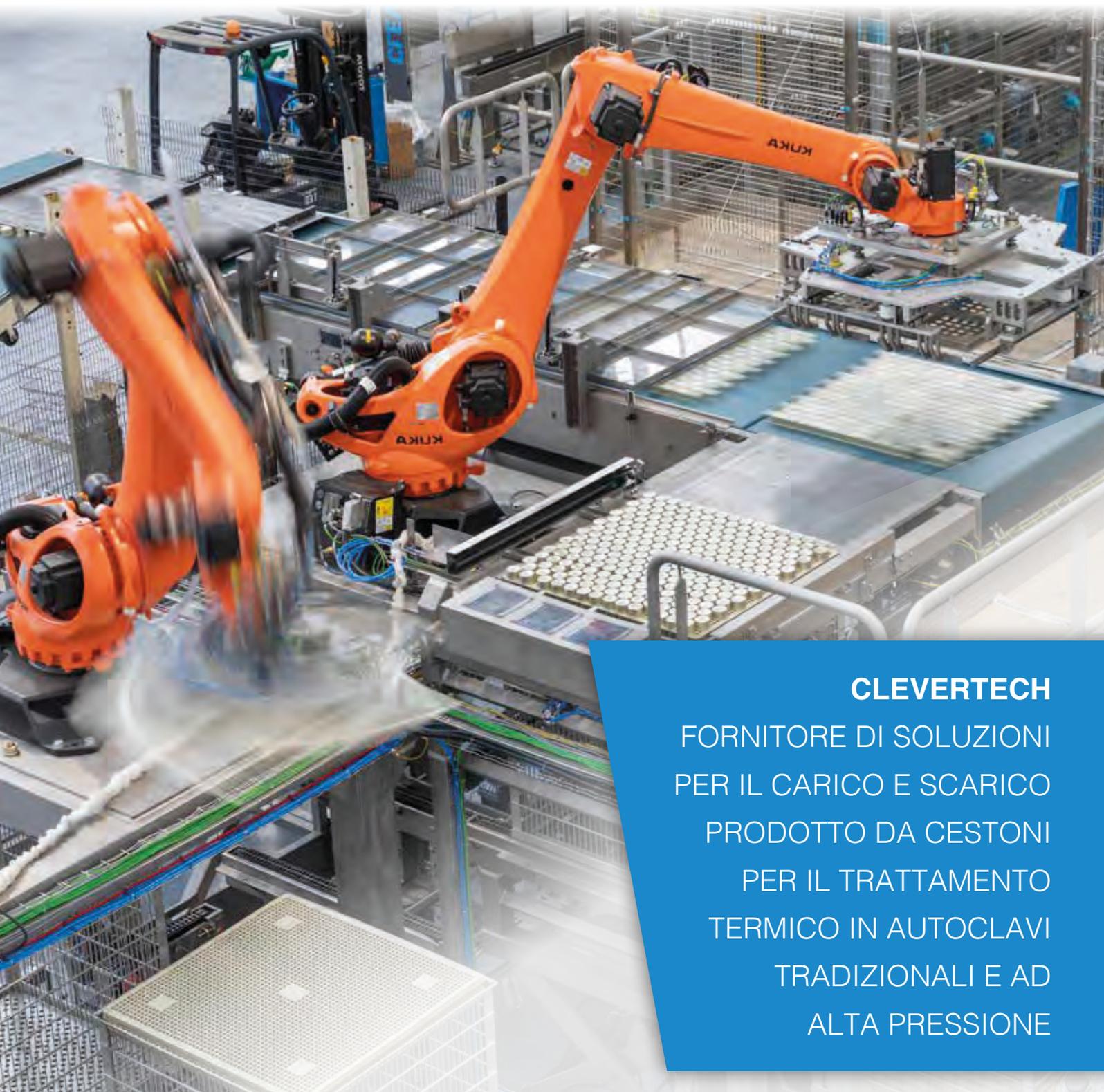
Leggi il case study originale su **etipack.it**

**Vieni a trovarci a Cibus Tec  
PAD 02 - F020**



# CLEVERTECH

 HANDLING  
YOUR SUCCESS



## CLEVERTECH

FORNITORE DI SOLUZIONI  
PER IL CARICO E SCARICO  
PRODOTTO DA CESTONI  
PER IL TRATTAMENTO  
TERMICO IN AUTOCLAVI  
TRADIZIONALI E AD  
ALTA PRESSIONE

**CLEVERTECH**

 HANDLING  
YOUR SUCCESS



Tel. (+39) 0522 911330  
Via G. Brodolini, 18/a  
42023 Cadelbosco Sopra  
Reggio Emilia (Italy)



[www.clevertech-group.com](http://www.clevertech-group.com)  
[info@clevertech-group.com](mailto:info@clevertech-group.com)

# CLEVERTECH a CibusTec: innovazione nel confezionamento alimentare per una vita sempre in movimento

*Ecco come Cleverttech sta rivoluzionando il trattamento e la conservazione degli alimenti, preservando gusto e qualità in un mondo frenetico.*

**N**el ritmo incessante della vita moderna, il tempo per godersi un pasto spesso scarseggia. La pausa pranzo diventa un "fast food" nel senso più letterale del termine-mangiato in piedi, in macchina, o talvolta saltato completamente. Eppure, il desiderio di cibi di qualità e pieni di sapore rimane forte. È qui che entra in gioco Cleverttech.

di depalletizzazione e pallettizzazione ultra-efficienti. Negli anni, l'azienda ha perfezionato metodi innovativi per il caricamento e lo scaricamento di prodotti destinati al trattamento termico in autoclave, con velocità fino a 2.000 contenitori al minuto. Queste soluzioni sono state sviluppate per gestire una vasta gamma di contenitori, da quelli rigidi come bottiglie e vasetti, a quelli flessibili come i pouches.

## Integrazione e Tracciabilità

Ogni soluzione Cleverttech è progettata per essere completamente integrata con i sistemi di trattamento in autoclave, fornendo anche una tracciabilità completa del prodotto durante l'intero ciclo di lavorazione.

Questo assicura un controllo qualità ottimale, dall'inizio alla fine della catena di produzione.

## Soluzioni Avanzate per l'Automazione del Confezionamento

Cleverttech è una pioniera nell'automazione dei processi di confezionamento alimentare, offrendo tecnologie

# CLEVERTECH

 HANDLING YOUR SUCCESS



**Autoclavi ad alta pressione:  
L'avanguardia della conservazione**

Nei recenti anni, Cleverttech ha espanso le sue competenze nell'automazione del trattamento con autoclavi ad alta pressione. Questa tecnologia, inizialmente sviluppata dalla NASA per la conservazione del cibo per astronauti, utilizza acqua a temperatura ambiente e riduce notevolmente il tempo di trattamento a soli 2-3 minuti. Non solo offre un risparmio energetico significativo rispetto alle metodologie tradizionali, ma preserva anche il sapore naturale degli alimenti, estendendo in modo impressionante la loro shelf-life.

**Aumento di produttività e qualità**

Grazie all'uso di delta robot, Cleverttech può trattare il 30% in più di prodotto rispetto ai metodi manuali, garantendo una produttività massima e una gestione efficiente delle autoclavi.

In un mondo in cui il tempo è una risorsa sempre più preziosa, Cleverttech si impegna ad elevare la qualità e il sapore degli alimenti, anche quando consumati in movimento.

Venite a scoprire le recenti innovazioni dell'azienda a CibusTec! 

**Visita:**  
[www.cleverttech-group.com](http://www.cleverttech-group.com)



# DCM, il massimo dell'efficienza nella produzione industriale

**G**razie a soluzioni che spaziano dalla manipolazione robotica al fine linea, passando per sistemi di dispensazione ed etichettatura siamo in grado di perseguire la nostra mission chiara e condivisa: aiutare i nostri clienti a incrementare la produttività delle loro linee.

Nei settori Food and Beverage e Farmaceutico, le soluzioni DCM trovano ampio spazio, in particolar modo quando si parla di confezionamento primario e secondario.

Innanzitutto, i robot industriali a marchio autonox Robotics, azienda leader nella robotica industriale che attentamente negli anni ha saputo cogliere le richieste e le esigenze mercato, arrivando ad avere molteplici



Qualità | Competenza | Innovazione | dal 1974

modelli: Duopodi, Scara, Delta da 3 a 5 assi e Antropomorfi da 3 a 6 assi.

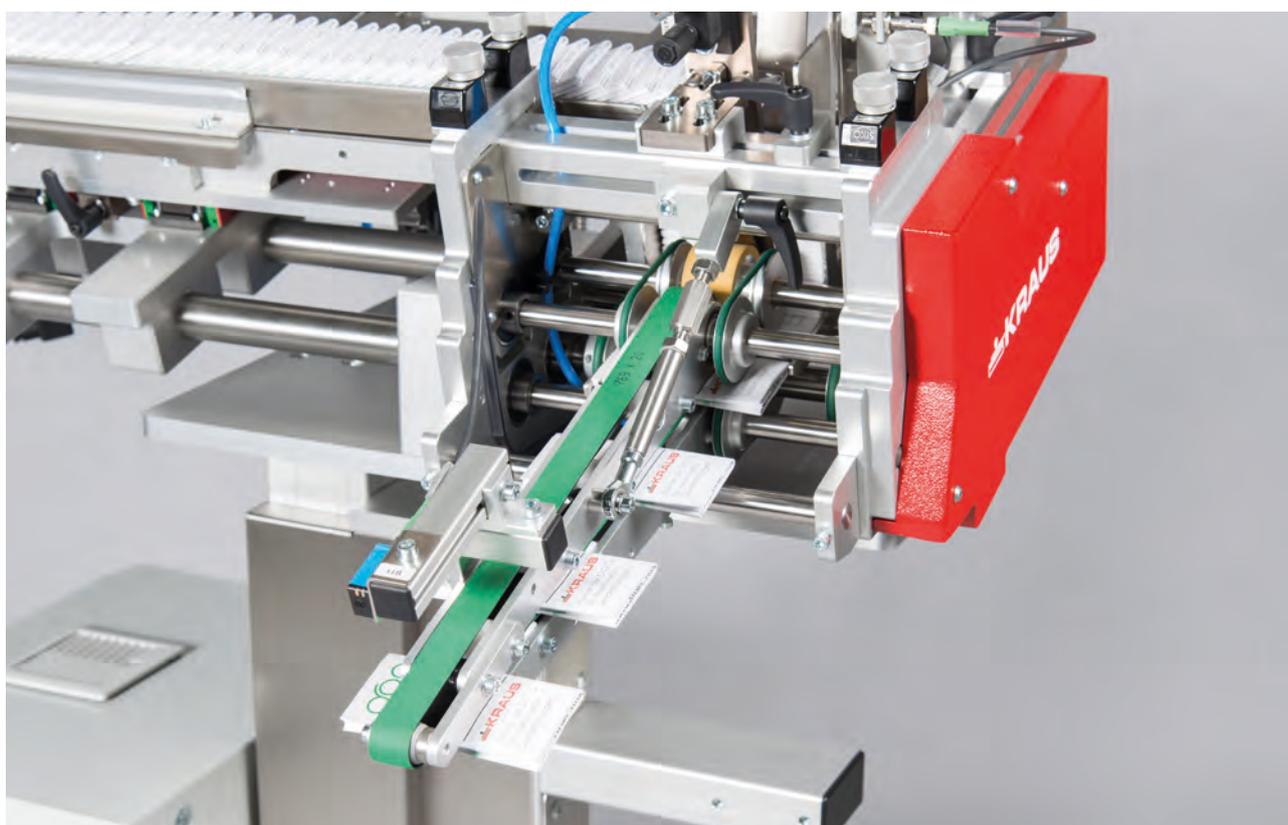
In questi ambienti una delle priorità per garantire la sicurezza dei prodotti è la progettazione e la realizzazione da un punto di vista igienico di macchine e impianti.

Si parla dunque di Hygienic Design sottintendendo la facilità di pulizia dei materiali, delle superfici e degli elementi strutturali, in modo da evitare il deposito di residui di prodotti e detergenti.

Le soluzioni robotiche Hygienic Design autonox Robotics soddisfano questi requisiti permettendo di lavorare nel primario rispettando i protocolli di sicurezza, grazie a:

- uso esclusivo di materiali consentiti nell'industria alimentare
- classe di protezione fino a IP69K
- costruzione speciale dei robot in modo da garantire una pulizia rapida ed efficiente con idropulitrici fino a 28 bar

La speciale gamma Hygienic design comprende Duopodi, Delta da 3 o 4





---

# ESPERTI NEL METTERE OGNI COSA AL PROPRIO POSTO

## IL MASSIMO DELL'EFFICIENZA NELLA PRODUZIONE INDUSTRIALE

L'ampia gamma di quasi 300 modelli, composta da Delta da 3 a 5 assi, duopodi, Scara e antropomorfi, tutti indipendenti dal controllore, permette di venire incontro a qualsiasi esigenza e di garantire efficienza, velocità e precisione.





assi e antropomorfi con payload che variano da 0,5 kg, fino a una versione speciale che raggiunge i 350 kg, e aree di lavoro da un minimo di 300mm fino a 1600mm.

Inoltre, tutti i robot presentano:

- indipendenza dal controllore
- collegamenti interni brevettati che garantiscono minore usura e aumento delle prestazioni;
- meccaniche che richiedono una manutenzione molto ridotta;

Non solo primario ma anche packaging secondario; la gamma robotica in continua evoluzione supera i 300 modelli e a completamento della nostra offerta abbiamo integrato la possibilità di simulare l'applicazione robotica del cliente; tramite un nostro software di virtual commissioning, siamo in grado di proporre il giusto dimensionamento robotico e di testare digitalmente la fattibilità di un progetto.

### DCM non è solo robotica.

Da anni siamo il distributore esclusivo per l'Italia delle soluzioni per la dispensazione, l'etichettatura e il confezionamento a marchio Kraus, player tedesco che si è attestato come leader europeo nella costruzione di alimentatori e linee speciali.

Progettate per lavorare a ritmi industriali, le macchine Kraus negli anni hanno subito evoluzioni tecnologiche per adattarsi alla crescente richiesta di attenzione alla sostenibilità dei processi e dei prodotti. Posate monouso, cartoncini, vassoi e vaschette oggi vengono sempre più prodotti in materiali riciclabili; quindi, sono state sviluppate soluzioni con diverse opzioni aggiuntive, adatte alla loro singolarizzazione e dispensazione in modo completamente automatico sulle linee di produzione.

Tra le ultime proposte per le lavorazioni speciali, in particolare per l'etichet-

tatura, spicca il sistema Labeljack, caratterizzato da un'elevata velocità di ciclo, dalla predisposizione all'Industria 4.0 e dalla gestione di etichette di diverso formato. «Fra le molteplici lavorazioni sviluppate per le linee speciali – spiega il presidente Casiraghi – i sistemi di etichettatura hanno un ruolo di primo piano, soprattutto per l'alto livello di personalizzazione che possiamo offrire.

Attraverso il controllo integrato del sistema Labeljack è possibile impostare lingua, interfaccia e memoria del formato etichetta e i messaggi operativi e di avviso vengono visualizzati sul display a colori multi-touch.

Grazie al suo esclusivo meccanismo di bloccaggio e alla semplicità d'uso, è garantita una facile maneggevolezza e la massima precisione e dinamica». 

**Visita: [www.dcm-italia.it](http://www.dcm-italia.it)**

# MARCATORE FAMJET PLEYON

CARTUCCIA + BULK:  
COSTO STAMPA -70%



# FAMJET PLEYON: la codifica hi-tech e green per l'industria alimentare

La FAM Favata Advanced Marking Srl, una delle più dinamiche fra le aziende che si occupano della stampa in linea di dati variabili per la codifica, serializzazione e rintracciabilità di prodotti e imballi, ha deciso di puntare con decisione sulle stampanti TIJ (Thermal Ink Jet), e con il marchio FAMJET in breve tempo non solo ne è divenuta il primo produttore italiano, ma si sta rapidamente imponendo anche nei principali mercati di tutto il mondo.

Questo soprattutto grazie al FAMJET PLEYON, una stampante ink-jet TIJ veramente unica in grado di innovare profondamente tutto il settore, realizzata in stretta collaborazione con HP, della cui tecnologia FAM è licenziataria.

La tecnologia TIJ 2.5, basata sulle cartucce HP45, è stata sperimentata per anni ed in miliardi di pezzi in tutto il mondo sulle stampanti da ufficio, raggiungendo un livello di ingegnerizzazione e di affidabilità inarrivabile per qualunque concorrente.

Forte di questa esperienza, HP ha deciso di dedicare la propria attenzione al mercato della stampa dei dati variabili nei più vari settori industriali, in alternativa alle stampanti ink-jet tradizionali sia a grande carattere (a elettrovalvole e piezoelettriche) sia a micro carattere (a goccia deflessa o CLJ - Getto continuo), condividendo il sofisticato know-how con una ristretta cerchia di partner selezionati di cui fa parte anche la FAM, affinché realizzassero delle stampanti in grado di incontrare le esigenze del mercato industriale più esigente.

Un successo travolgente ha subito arreso alle stampanti basate sulla tecnologia HP TIJ 2.5 nel campo grafico



e del packaging secondario, dove cioè potevano essere usati inchiostri a base acqua per superfici porose utilizzati anche nelle stampanti da ufficio: in breve tempo i vecchi ink-jet

a elettro-valvole sono risultati obsoleti sia per la qualità di stampa (si è passati da una matrice di punti 7 x 5 ai 600 DPI dell'HP TIJ, risoluzione idonea alla stampa di codici a bar-



re, codici 2D, loghi ecc. delle vecchie DOD,) sia per affidabilità: con la tecnologia TIJ di HP è stato possibile introdurre nel campo delle stampanti industriali il concetto di "zero manutenzione", in quanto il motore di stampa risiede nella cartuccia e ogni volta che si sostituisce questa nella stampante si riparte da zero, con una testa di stampa NUOVA.

Da qualche anno HP ha lanciato la nuova cartuccia HP45Si, idonea a impiegare inchiostri a base solvente, e quindi ha aperto la possibilità di utilizzare questa tecnologia anche nelle applicazioni che prevedono la stampa su superfici non porose; e di nuovo l'industria mondiale ha accolto questa soluzione con estremo favore, anzi in alcuni settori quali il farmaceutico il cosmetico ed il food packaging, sono state in pochi mesi dismesse tutte le stampanti che utilizzavano le tecnologie tradizionali, divenute ad un tratto decisamente superate.

Rimaneva un ultimo ostacolo alla diffusione su larga scala delle stampanti

basate sulla tecnologia HP TIJ 2.5: il costo dei consumabili; infatti, fino ad ora gli inchiostri a base solvente erano disponibili solo in cartucce "usa e getta" da 42 ml., ed il costo stampa risultava troppo oneroso e non compensava in molte applicazioni gli evidenti vantaggi.

Bene, con la realizzazione del FAMJET PLEYON in cui la cartuccia HP viene alimentata da appositi contenitori di inchiostro da 400 ml., la FAM ha superato anche quest'ultimo ostacolo, offrendo ai più svariati settori industriali un tipo di stampante competitiva all'acquisto e nel costo stampa, ad altissime prestazioni e assolutamente affidabile.

È facile comprendere come questa tecnologia risulti essere la più efficace per le grandi sfide del presente e del futuro. Infatti, in quasi tutte le applicazioni il FAMJET Pleyon si è subito posto quale vantaggiosa alternativa rispetto alle complicate e inquinanti stampanti CIJ a goccia deflessa, che

richiedono periodici interventi di manutenzione sul campo, la sostituzione di costosi ricambi e l'uso di solventi dannosi per gli operatori di linea e per l'ambiente.

La stampante FAMJET Pleyon invece è a zero manutenzione, non richiede onerose trasferte di tecnici specializzati né la sostituzione di interi blocchi della macchina; inoltre usa consumabili privi di solventi tossici e non provoca le fastidiose e nocive esalazioni tipiche delle stampanti a getto d'inchiostro tradizionali. La sua facilità di uso permette al cliente di farlo gestire direttamente dal proprio personale interno, consentendo risparmi e flessibilità unici nel settore.

Il sofisticato software sviluppato col sistema operativo Android ne consente l'immediata integrazione nei processi produttivi più avanzati e automatizzati. 🏢

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



# GB BERNUCCI: packaging innovativo dal 1946

La nostra missione che ci accompagna da più di 70 anni è quella di realizzare, stoccare e distribuire prodotti sicuri, a norma di legge e conformi ai requisiti di qualità, ciò grazie anche alla collaborazione con partner internazionali che utilizzano materiali sempre più eco-friendly e riciclabili. Uno dei prodotti più straordinari che GB Bernucci offre è **Paperseal®**, un vassoio rivoluzionario, ecologico e sostenibile realizzato a partire da un cartoncino pretagliato che viene formato e accoppiato a un liner con barriera.

Disponibile in svariati formati (tra cui B1, B5 e B6 in varie altezze) questo nuovo imballaggio consente una riduzione della plastica fino al 90% rispetto agli equivalenti vassoi tradizionali ed è idoneo per confezionamento skin sottovuoto o in atmosfera modificata (ATM) di un'ampia gamma di prodotti, tra cui formaggi, carne fresca o lavorata, prodotti pronti, alimenti surgelati, snack, insalata e frutta. La lamina interna sottile può essere facilmente rimossa dalla confezione e smaltita separatamente garantendo un riciclaggio efficiente.

In risposta alla forte domanda dei consumatori, i nostri clienti possono ora beneficiare anche della premiata tecnologia di vassoi **PaperSeal Cook®** per alimenti refrigerati e surgelati pronti, per cottura in forno e microonde.

**Paperseal®** è personalizzabile con una grafica offset di alta qualità fino a 5 colori, questo consente una differenziazione a scaffale e l'eliminazione di eventuali over-packaging con conseguente riduzione del peso finale delle singole confezioni.

**Paperseal®** è brevettato per non avere nessuna interruzione sulla flangia di saldatura, garantendo una tenuta perfetta anche nelle peggiori condizioni di contaminazione.

**Paperseal® Shape** è l'ultima aggiunta al pluripremiato portafoglio di vassoi a base di fibre PaperSeal®.

È perfetto per vassoi non **rettangolari e multi-scomparto**, nonché per vassoi più profondi, e consente una riduzione della plastica fino al 90% rispetto agli equivalenti vassoi tradizionali. Il vassoio offre un'eccellente rigidità grazie alla struttura a doppia flangia ed è ideale per frutta e insalate preparate fresche, salse e piatti pronti refrigerati in cui è richiesta un'atmosfera modificata per mantenere la durata di conservazione.

**Slimfresh®** è invece la soluzione presente nel mercato ormai da diversi anni.

Una soluzione di confezionamento costituita da una base in cartoncino che viene laminata con una pellicola alimentare e rivestita da un top come una seconda pelle invisibile intorno al prodotto. Questo rivestimento offre la possibilità di prolungare



la shelf-life dell'alimento garantendogli maggior freschezza e durata nel tempo.

Riciclo e sostenibilità guidano il trend di questo imballo che punta a mantenere un'impronta eco-friendly; infatti, con un semplice gesto è possibile dividere la carta dal film garantendo un riciclo efficiente. La sua duttilità, l'immediata visualizzazione del prodotto e la praticità della confezione sono tra i punti di forza di questo stile di packaging. Inoltre, grazie all'utilizzo della tecnologia offset è possibile pubblicizzare a colori e riportare diverse informazioni comunicative sull'imballo stesso.

Lo skin-pack è la soluzione giusta per rispondere alle tante esigenze del consumatore, produttore e dell'ambiente.

**Tutte le nostre soluzioni possono essere prodotte con fibre rinnovabili certificate, provenienti da foreste gestite in maniera corretta e responsabile. Hanno inoltre ottenuto la certificazione di riciclabilità Aticelca che permette di smaltire l'involucro nei contenitori destinati alla raccolta della carta.** 🏢

Visita: [www.gbbernucchi.com](http://www.gbbernucchi.com)

**GB Bernucchi**  
Food Packaging



# OUR PAPERSEAL DIVISION



## Security and flexibility

- The patent of the exclusive continuous flange guarantees a perfect weld integrity.
- It does not need a mold change if compared to a traditional plastic trays.

## Sustainability

- Up to 80% less plastic than traditional trays.
- It can be recycled in paper thanks to the Aticelca B certification (according to the Italian Law).
- Easy separation of the film from the tray

## Full customization

- Inside and outside of the tray, with a print up to 5+5 colors



## Innovation

- Our paper-based packaging solutions meet functionality and performance of plastic trays.

## Applications

- Refrigerated and frozen meals, with re-heating in the microwave or in a traditional oven.

## Customization

- Externally customizable with offset printing up to 5+5 colors.



**FRESHNESS**



**ECO-SUSTAINABILITY**



**MULTIFUNCTIONAL**



# **LABELPACK:** **qualità, tradizione e innovazione** **dei sistemi per l'etichettatura**

**L**abelpack, con più di trent'anni di esperienza nel settore dell'etichettatura automatica, ha consolidato una solida reputazione in virtù della qualità e della longevità delle soluzioni proposte, nonché dell'attenzione verso le esigenze dei clienti. Affermandosi negli anni come leader nel settore del confezionamento dei prodotti alimentari, offre un'ampia gamma di soluzioni, sia standard che personalizzabili, per soddisfare anche le più specifiche richieste.

La continua ricerca d'innovazione e il desiderio di migliorare e adottare tecnologie sempre all'avanguardia nell'etichettatura alimentare spingono Labelpack verso la continua innovazione delle proprie soluzioni, tra le quali troviamo distributori e applicatori, sistemi di stampa e applicazione etichette e sistemi automatici. Stampanti, sfogliatori, software per la creazione e stampa di etichette, nonché una vasta scelta di etichette, nastri, testine di stampa e pezzi di ricambio completano l'offerta.

Labelpack si distingue per la solidità delle proprie soluzioni: tutte le etichettatrici automatiche e i sistemi di etichettatura, dai più semplici ai più complessi, sono dotati di pannelli operatori touch screen a colori in grado di visualizzare facilmente tutti i parametri di funzionamento dell'impianto e di salvare le ricette per semplificare la gestione dei cambi formato. Un altro aspetto fondamentale è la possibilità di avere un modulo opzionale di assistenza remota per monitorare in tempo reale lo stato di funzionamento della macchina, prevenendone guasti, potenziali irre-



# Consumeresti il contenuto di un **vasetto senza etichetta?**



Un'ampia gamma di  
**soluzioni per  
l'etichettatura**  
dedicate al  
**settore alimentare**

**LABELPACK®**

*Your partner in labelling solutions*

[www.labelpack.it/settori/food-beverage](http://www.labelpack.it/settori/food-beverage)



La parte meccanica è progettata con particolare attenzione all'ergonomia e alla pulizia. Il design punta a migliorare l'accessibilità e facilitarne la manutenzione, riducendo al minimo i tempi di fermo produttivo.

L'efficienza operativa è stata potenziata al massimo, consentendo una maggiore produttività senza compromettere la qualità delle operazioni di etichettatura. La parte elettronica testimonia invece il costante impegno aziendale nell'adottare tecnologie all'avanguardia. Una connettività intelligente permette un'efficace gestione dei processi di etichettatura, una supervisione remota delle macchine e l'analisi dei dati in tempo reale.

I nuovi sistemi Compact sono inoltre progettati con un occhio di riguardo per la sostenibilità ambientale. La riduzione del consumo energetico e l'utilizzo di materiali riciclabili sono aspetti fondamentali nella progettazione dei sistemi e stanno a testimoniare l'attenzione dell'azienda per la tutela del nostro pianeta. 

golarità e contribuendo a ridurre al minimo i fermi di produzione consentendo di programmare la manutenzione dell'impianto.

La chiara visione imprenditoriale si traduce quindi nel costante impegno rivolto ai propri clienti e favorendo la nascita di partnership di successo con importanti marchi sia a livello nazionale che internazionale: l'azienda è alla continua ricerca di nuove collaborazioni.

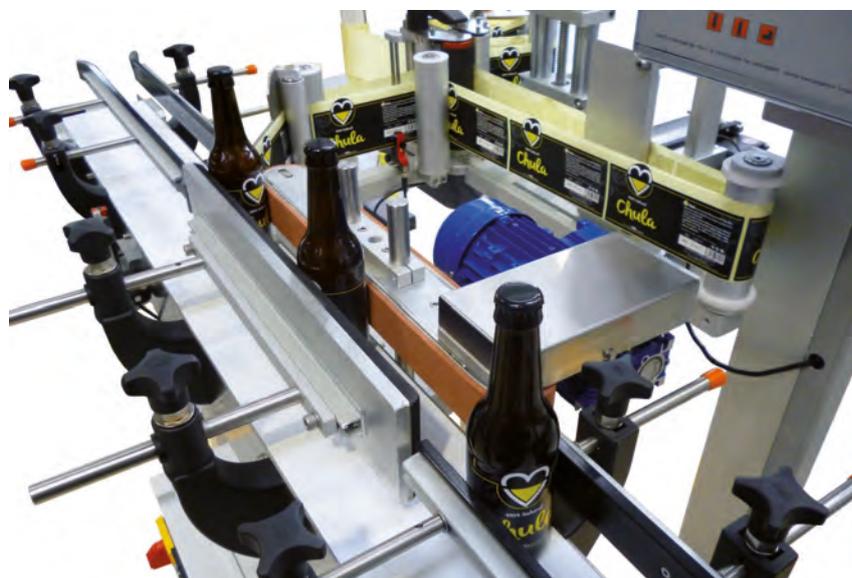
Labelpack è orgogliosa di partecipare al Cibus Tec 2023, uno degli eventi più prestigiosi nel settore del confezionamento e dell'etichettatura alimentare. Questa manifestazione è l'occasione perfetta per presentare al pubblico le ultime innovazioni.

Il focus principale sarà sui nuovi sistemi Compact che segnano un'evoluzio-

zione nel campo dell'etichettatura: si distinguono infatti per l'integrazione sinergica di avanzate tecnologie meccaniche ed elettroniche e mettono in luce la maestria aziendale nel combinare l'esperienza tradizionale con l'innovazione.

Ulteriori informazioni disponibili sul sito [www.labelpack.it](http://www.labelpack.it)

**LABELPACK**<sup>®</sup>  
LABELLING SOLUTIONS



**Perché i produttori di proteine fresche ci chiedono informazioni sull'automazione touchless?**

**Per aumentare la velocità, la sicurezza e la sostenibilità**



Ottimizzate le vostre prestazioni con i sistemi di confezionamento sottovuoto automatizzati a marchio CRYOVAC<sup>®</sup>.

**Maggiori informazioni**

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

# SEE (SEALED AIR) è lieta di condividere le ultime innovazioni e tecnologie

**A**iuteranno i produttori alimentari e i retailer a realizzare nuove opportunità e affrontare le sfide per migliorare la sostenibilità e le prestazioni complessive.



## Sostenibilità:

La nostra visione è diventare un'azienda di livello mondiale guidata dal digitale che automatizza soluzioni di imballaggio sostenibili. La strategia SEE è focalizzata sulla progettazione e la fornitura di soluzioni che:

- riducono l'impatto ambientale dei nostri clienti utilizzando approcci basati sui dati per innovare materiali e attrezzature che ottimizzano le prestazioni;
- prevencono gli sprechi inutili lungo tutta la catena del valore sfruttando l'innovazione e la tecnologia per ridurre al minimo la quantità di materiali e le risorse di imballaggio utilizzati, migliorare la durata di conservazione degli alimenti e ridurre gli sprechi alimentari;
- consentono il recupero dei materiali di imballaggio in sistemi di cir-

colarità dei materiali e aumentano l'uso di materiali riciclati e rinnovabili nelle nostre formule.

SEE sta guidando l'industria degli imballaggi per creare un futuro più sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale ed economico e si è impegnata a progettare o promuovere la riciclabilità e riutilizzo del 100% dei suoi materiali di imballaggio entro il 2025, oltre all'obiettivo ancora più audace di raggiungere zero emissioni nette di carbonio nelle sue operazioni globali entro il 2040.

## Soluzioni di imballaggio:

SEE adotta un approccio olistico alla sostenibilità e fornisce soluzioni di imballaggio che offrono vantaggi durante l'intero ciclo di vita. Ciò comporta lo sviluppo di imballaggi ad alte prestazioni che mirano a ridurre

l'impatto ambientale attraverso:

- l'utilizzo di meno materiali di imballaggio e di materiali di imballaggio più leggeri;
- l'ottimizzazione delle dimensioni delle confezioni per migliorare l'efficienza dei trasporti e ridurre le emissioni di carbonio;
- l'eliminazione degli sprechi di materiale di imballaggio e la lotta contro lo spreco di materiale;
- la riduzione degli sprechi alimentari e il prolungamento della durata di conservazione;
- l'utilizzo di materiali pronti per il riciclo.

Le nostre soluzioni di imballaggio a marchio CRYOVAC® accolgono questo approccio basato sul ciclo di vita per migliorare la sostenibilità, migliorando al contempo la produttività e la redditività.



**CRYOVAC® Darfresh® Rollstock**

Una soluzione di confezionamento sottovuoto skin che può aiutare i produttori a raggiungere gli obiettivi di risparmio di risorse e riduzione degli sprechi delle economie circolari. La soluzione offre un'elevata resistenza agli abusi e proprietà di tenuta sicura per una protezione ottimale delle confezioni per ridurre al minimo gli sprechi alimentari. Anche la riciclabilità\* può essere migliorata, poiché i materiali inferiori sono realizzati utilizzando almeno il 30% di PET post-consumo riciclato.

La sostenibilità può essere ulteriormente migliorata attraverso:

- **la riduzione del 60%** dell'impronta di carbonio grazie a un minor utilizzo di imballaggi rispetto a soluzioni di vassoio preconfezionate;
- **il 50% in meno** di spreco di cibo rispetto ai sistemi MAP. Darfresh® Rollstock prolunga la durata di conservazione per mantenere i prodotti freschi più a lungo;
- **il 25% in meno** di utilizzo della plastica attraverso materiali superiori e inferiori più sottili, rispetto agli imballaggi standard del mercato.

\*Il grado di riciclabilità dipende dalla configurazione specifica del prodotto

o dai componenti destinati al riciclo, dalla portata e dalla disponibilità delle strutture di riciclo locali appropriate.

**CRYOVAC® Darfresh® on Tray**

Quest'anno, Sealed Air e G. Mondini S.p.A. festeggiano il 10 anniversario del marchio CRYOVAC® Darfresh® on Tray – un'innovativa soluzione di confezionamento sottovuoto sviluppata per fornire un'alternativa più efficiente e ad alte prestazioni ai sistemi di confezionamento in atmosfera modificata (MAP, Modified Atmosphere Packaging).

Darfresh® on Tray si è dimostrato sempre più popolare tra i produttori alimentari negli ultimi dieci anni perché può:

- **ridurre le dimensioni delle confezioni.** Il film sottovuoto avvolge in modo aderente e delicato il prodotto per rendere le confezioni di dimensioni complessive molto più piccole rispetto ai sistemi MAP. Ciò aiuta a ottimizzare lo spazio di trasporto e si rivela popolare tra i rivenditori e i consumatori preoccupati di un confezionamento eccessivo dei prodotti.
- **Ridurre al minimo gli sprechi alimentari.** La freschezza può essere sigillata e la durata di conservazione estesa per massi-

mizzare le opportunità di distribuzione e vendita.

- **Aumentare l'efficienza.** La soluzione produce zero rifiuti di film e utilizza il 30%-40% in meno di film superiore, rispetto alle confezioni tradizionali.
- **Elimina i cuscinetti assorbenti.** Il film è sigillato lungo tutti i bordi del prodotto. Ciò impedisce a eventuali perdite o succhi di fluire intorno alla confezione, il che significa che non è necessario alcun assorbente tipicamente utilizzato nei sistemi MAP. Ciò riduce l'utilizzo di materiale e semplifica l'imballaggio per i trasformatori.

**Film barriera pronti per il riciclo CRYOVAC® (Eco BDF\*)**

Nel 2021, Sealed Air ha introdotto due nuovi film barriera pronti per il riciclo per aiutare i produttori a migliorare la riciclabilità e ridurre l'utilizzo di plastica fino al 90%, rispetto ai laminati spessi e ai materiali di termoformatura.

1. Eco BDF20M è realizzato con materiali vergini al 100%.
2. Eco rBDF20M è un film barriera contenente il 30% di Resine Circolari Certificate (CCR, Certified Circular Resins).





Entrambi i film sono stati sviluppati e testati secondo i protocolli pubblicati dall'Association of Plastics Recyclers (APR) e queste pratiche sono in linea con quelle di Plastic Recyclers Europe (PRE). Ciò significa che i nuovi film sono certificati RIC4.

La riciclabilità dei due film è completata da una barriera ultrasottile. A 21 micron, entrambe i film sono più leggeri e sottili di altri materiali termoformabili ampiamente utilizzati.

\*Questo film contenente EVOH può essere riciclato in flussi di polietilene a bassa densità (LDPE). Sealed Air testa internamente i propri prodotti in linea con le linee guida APR/PRE pertinenti. Tali test non implicano e non devono essere interpretati come un'approvazione di prodotti o una certificazione dei risultati da parte di APR o PRE. Il grado di riciclabilità del materiale può variare a seconda dell'ambito e della disponibilità dei programmi di raccolta, smistamento e riciclo di film flessibili.

### **CRYOVAC® LID830R**

Un film sottile, resistente agli abusi e antiappannamento che è stato sviluppato per applicazioni di termoformatura. Con la possibilità di essere utilizzato come film superiore o inferiore, questa soluzione è stata progettata

per fornire una confezione super trasparente e lucida, che consente a produttori e retailer di migliorare la presentazione dei prodotti e aumentare l'attrattiva delle vendite.

Un film sottile da 33 micron può ridurre il peso complessivo dell'imballaggio fino al 50% rispetto ai laminati tradizionali.

### **CRYOVAC® Sealappeal® OSF e PSF**

Una gamma di film pelabili e trattabili termicamente per piatti pronti e prodotti ittici che i consumatori trovano facili da aprire. I film a spessore ridotto sono stati progettati per facilitare il riciclo dei vassoi in PET per i consu-

matori. Monopezzo, non lascia residui di film sui vassoi.

L'esperienza del consumatore e l'attrattiva delle vendite sono ulteriormente migliorate attraverso:

- copertura senza pieghe, effetto tamburo
- film antiappannamento con finitura lucida

Sealappeal® offre saldature robuste e affidabili per creare confezioni ermetiche che aiutano i trasformatori a evitare la contaminazione incrociata e ridurre al minimo gli sprechi alimentari. 🏢

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



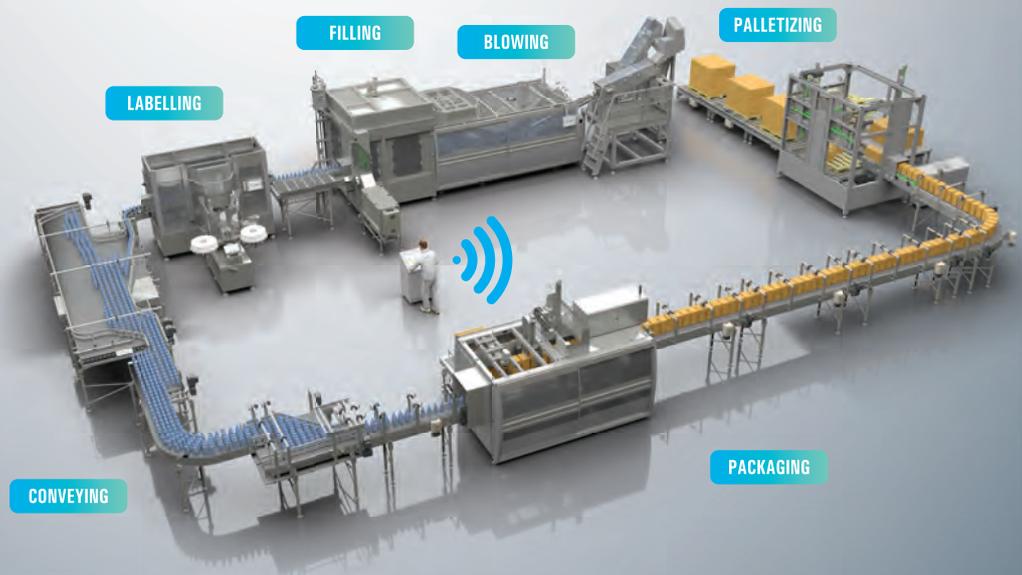
# DESIGN WITH US YOUR CIRCULAR PACKAGING



## IMPROVING YOUR CARBON FOOTPRINT IS EASY WITH SMI!

Our bottling and packaging systems benefit from Industry 4.0 and IoT technologies, can process recyclable materials such as rPET and allows for considerable energy savings.

Find out our solutions for packing a wide range of containers up to 50,000 bottles/hour.



# Buona salute a tutti!

## SMI solutions for Arden's Garden

**L'**uomo è ciò che mangia; per questo motivo è fondamentale mangiare sano e bene, perché il cibo si riflette sull'emozione e la felicità delle persone e perché solo mangiando prodotti freschi, naturali e genuini si sta meglio, sia fisicamente che mentalmente. Tutto ciò che cresce su un albero oppure esce dal terreno è vitale per il nostro corpo: moltissima acqua, poche calorie, tante vitamine idrosolubili, zuccheri semplici e sali minerali; la frutta e la verdura fresche sono un vero toccasana per il nostro organismo, perché sono alimenti sazianti, ricchi di fibre, di vitamine e di sostanze nutrienti.

È ciò che ha sempre pensato **Arden Zinn**, una donna dedita al benessere altrui con una fortissima passione e una grande intraprendenza, che, partendo da un semplice spremiagrumi, ha fondato la società **Arden's Garden**, una delle realtà più importanti negli Stati Uniti per la produzione di succhi ed estratti di frutta e di molti altri alimenti salutari e genuini.

La storia di quest'azienda di Atlanta ruota tutta attorno alla passione e al desiderio di Arden di assicurare buona salute a tutti, che amava spremere qualsiasi tipo di frutta o verdura disponibile all'interno della propria cucina per realizzare bevande genuine e ricche di benefici salutari. Oltre al consumo personale e in famiglia, questa intraprendente donna proveniente dalla East Coast (era nata a New York nel 1937) era solita condividere le sue spremute con amici e conoscenti, perché sosteneva che tutti devono poter godere di una buona salute. Da questi semplici ma solidi presupposti è nata e cresciuta un'impresa moderna, che oggi produce una grande varietà di succhi distribuiti in tutti gli Stati Uniti e che si avvale di impianti di confezionamento di ultima



generazione come la fardellatrice automatica **ASW 50 F ERGON fornita da SMI**, adibita all'imballaggio di varie tipologie di bottiglie in PET da 1,5, 2 oz e 2 oz in pacchi solo film.

### Estratti di frutta e verdura: benefici e proprietà

Frutta e verdura sono dei veri e propri concentrati di salute, sono la benzina verde per l'organismo umano, subito pronta ed assimilabile. Ogni frutto è ricchissimo di vitamine e sali minerali ed ha particolari proprietà benefiche e curative, che restano inalterate nei succhi estratti a freddo. I tradizionali succhi di frutta contengono zuccheri, conservanti ed edulcoranti. Buoni, ma non naturali e pieni di ingredienti poco salutari. Al contrario, gli estratti a freddo di frutta e verdura 100% naturale, sono realizzati solo con la miglior "materia prima" disponibile, senza ag-

giunta di conservanti, acqua, coloranti e zuccheri. Grazie alla presenza di aminoacidi, sali minerali, enzimi e vitamine, i succhi estratti da frutta e verdura sono essenziali per rigenerare il corpo umano, fanno bene dalla testa ai piedi per integrare principi nutritivi, depurare il corpo e potenziare il nostro sistema immunitario. Ma per poter godere appieno di tutti questi benefici, i succhi vivi devono essere estratti nel modo corretto, utilizzando estrattori capaci di mantenere attive le loro preziose proprietà.

La società Arden's Garden produce una vasta gamma di succhi spremuti a freddo, un sistema che non utilizza calore, ossigeno o altri metodi di pastorizzazione che danneggiano i nutrienti presenti in frutta e verdura. L'azienda di Atlanta produce anche altri cibi e prelibatezze come snack vegani





crudi realizzati con noci, focchi d'avena, cavoli, anacardi, mandorle, burro di arachidi e cioccolato e adatti per fornire cibi ricchi di sostanze nutrienti.

### Arden Zinn e il sogno della condivisione di salute e benessere

Arden Zinn, nata a New York nel quartiere del Bronx il 26 settembre 1937, da giovane era una ragazza molto brillante negli studi, al punto da conseguire la laurea all'Hunter College a soli 18 anni. Dopo essersi sposata e trasferita ad Atlanta, a partire dai primi anni '70 del XX secolo, quest'intraprendente donna della East Coast iniziò a contraddistinguersi nel mondo dell'esercizio fisico, del benessere, della salute e della nutrizione. Soprannominata "la First Lady del fitness di Atlanta", Arden costruì la propria carriera sulla sua grande passione di insegnare a vivere una vita più sana e felice attraverso l'alimentazione e il fitness. Nel 1971 aprì il primo Arden Zinn Exercise Studio, seguito da altri 23 in tre Stati nei successivi 15 anni. Il suo primo programma di fitness in tv, "The New Fit Bit", andò in onda sul canale PBS (Public Broadcasting Service) nel 1970, mentre dieci anni dopo l'emittente televisiva CNN la assunse come consulente per le iniziative legate alla forma fisica e alla vita salutare. Dopo anni passati a concentrarsi sul mantenere le persone in forma, Arden Zinn iniziò a concentrarsi su ciò che esse

immettono nei loro corpi e di quanto ciò sia importante indipendentemente dall'esercizio fisico fatto. Ciò che mangiamo influenza il nostro aspetto e il nostro stato d'animo, quanto siamo felici e quanta energia abbiamo. Da questa convinzione Arden iniziò a distribuire ad altri le bevande salutari che preparava per sé, per la sua famiglia e i suoi amici e, nel 1993, dopo aver acquistato lo spremiagrumi dei suoi sogni (un Norwalk), intensificò la produzione di succhi affinché anche i conoscenti potessero beneficiarne. Il passa parola fu tale che le richieste crebbero a dismisura, al punto che, nel 1995, l'intraprendente donna del Bronx trapiantata ad Atlanta decise di fondare una società apposita per la produzione e la commercializzazione

dei suoi succhi, l'attuale Arden's Garden. Nella sua lunga e straordinaria vita (Arden Zinn è deceduta a 83 anni nel 2020), quest'ambasciatrice della gioia di vivere ha fornito il suo supporto ai gruppi sportivi Georgia Tech Yellow Jackets, Atlanta Falcons e Atlanta Hawks. Oggi l'attività dell'azienda, che è il principale produttore di succhi freschi di Atlanta grazie ai due impianti di trasformazione di East Point, è gestita dalla figlia Leslie, che preserva e continua l'eredità della madre, realizzando prodotti di alta qualità per la salute. I succhi di Arden's Garden sono disponibili nei supermercati Publix, Whole Foods e Kroger, nelle caffetterie, nei negozi di alimenti naturali, nei ristoranti, nei centri benessere e persino in un autolavaggio!

### L'impegno sostenibile di Arden's Garden

L'azienda Arden's Garden è attenta anche al benessere del pianeta, delle persone e dei dipendenti e adotta una serie di attività per una maggiore sostenibilità ambientale e per avere un impatto positivo sulla comunità in cui opera. Nella produzione di frullati, ad esempio, si utilizzano contenitori con coperchi dotati di beccuccio, che non richiedono l'uso di cannucce. Inoltre, i contenitori e le bottiglie di plastica usati da Arden's Garden possono essere riciclati.

L'attività di quest'impresa di Atlanta ruo-



ta tutta attorno alla cultura del benessere ed è alla base di una serie di iniziative che si concretizzano nella diffusione di consigli, ricette, buone pratiche, ecc. Nei confronti dei dipendenti, in particolare, l'azienda si focalizza su una serie di iniziative salutari, mettendo a disposizione varie partnership con studi di fitness e offrendo sconti sui prodotti

### Le soluzioni SMI per Arden's Garden

Arden's Garden immette sul mercato una vastissima gamma di succhi di frutta in bottiglie PET da 15,2 oz e 2 oz confezionati in pacchi solo film da una fardellatrice SMI della serie ASW 50 F ERGON, dotata di sistema di alimentazione prodotto a 90°.

Per poter soddisfare le esigenze di una produzione così varia, l'azienda fondata nel 1995 da Arden Zinn utilizza impianti SMI di ultima generazione estremamente flessibili ed adattabili alle necessità di un mercato in continua evo-

luzione, grazie a soluzioni tecniche innovative che consentono cambi formato semplici, rapidi ed economici.

### CONFEZIONATRICE ASW 50 F ERGON

**Prodotti lavorati:** succo in bottiglie quadrate in PET da 15,2 oz e vassoi 5x2 di bottiglie in PET cilindriche da 2 oz.

**Confezioni realizzate:** bottiglie sfuse da 15,2 oz in fardelli 3x2 solo film e vassoi 5x2 in solo film

#### Principali vantaggi:

- La fardellatrice ASW 50 F ERGON installata presso lo stabilimento di Arden's Garden è una soluzione compatta che si adatta facilmente alle condizioni logistiche del fine linea
- Struttura ergonomica: nella sezione d'ingresso la confezionatrice è dotata di un sistema con ingresso ad una fila, che facilita il corretto incanalamento dei contenitori sfusi su un nastro trasportatore dotato di catene

in materiale termoplastico a basso coefficiente d'attrito

- La macchina ha ingombri ridotti grazie all'ingresso prodotto in macchina con configurazione a 90°
- Grazie al nastro monofilare non è necessario prevedere un divisore per l'incanalamento dei prodotti, con conseguenti vantaggi economici
- Nella zona di formazione del formato un gruppo di barre divisorie raggruppa i contenitori in modo lineare e continuo; in questa sezione un sistema dosatore a doppia cinghia, attraverso un camma elettronica, separa i prodotti sfusi in base al formato richiesto
- Grazie all'introduttore di tipo rotativo, i prodotti sfusi sono traslati dal trasportatore di alimentazione al nastro trasportatore di confezionamento in modo fluido ed efficiente
- Cambi formato semplici, rapidi ed economici: l'ingresso di tipo monofilare offre il vantaggio di poter lavorare diversi tipi di contenitori, di svariate misure, senza dover ricorrere ad attrezzature supplementare di nastri; ne consegue che i cambi formato risultano estremamente facili e veloci, in quanto non sarà necessario regolare tutte le sponde delle varie file
- Unità di taglio film dal design compatto dotata di lama gestita da un motore brushless a trasmissione diretta "direct-drive", che migliora la precisione e l'accuratezza dell'operazione di taglio e semplifica le operazioni di manutenzione.
- La serie ASW ERGON comprende vari modelli per l'imballaggio in film termoretraibile, alla massima velocità di 80 pacchi/minuto, di una vasta gamma di contenitori a base cilindrica, ovale o quadrata/rettangolare. Il modello installato presso lo stabilimento di Arden's Garden ad Atlanta soddisfa esigenze produttive fino a 50 pacchi/minuto. 🏭

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



# OUR SPEED IS ABOVE LIMITS

WITHOUT FINES!



# ZACMI®

*FOOD & BEVERAGE PLANTS*

Established in 1954, ZACMI specialises in the design, construction and installation of tailor-made filling & closing lines for the food & beverage industry.



# GRUPPO SINCRONIZZATO ZACMI

## Senza rivali sul mercato

Il Gruppo Sincronizzato ZACMI, composto da una riempitrice a pistoni e da un'aggraffatrice che lavorano il medesimo prodotto in perfetta sincronia, è una rivoluzione nel mondo delle tecnologie alimentari, soprattutto per le elevatissime performance che è in grado di garantire.

Questa straordinaria soluzione sarà ufficialmente presentata a ottobre durante **Cibus Tec 2023**, uno degli eventi più importanti nel campo dell'innovazione nel settore alimentare e delle bevande. Tuttavia, il Gruppo Sincronizzato di ZACMI ha già dimostrato di essere un vero e proprio **game changer** all'interno del settore. Scopriamo i dettagli di entrambe le componenti.

### Riempitrice a Pistoni ZACMI: Prestazioni e velocità Ineguagliabili

Dotata di una **Valvola Verticale®** brevettata, questa macchina offre una

velocità di produzione impressionante, fino a **1200 colpi al minuto**, mantenendo una precisione di riempimento impeccabile, indipendentemente dal tipo di prodotto richiesto (liquido, viscoso o con pezzi).

La sua spiccata **versatilità** le consente altresì di **gestire contenitori di diversi volumi** senza compromettere la qualità e l'integrità del prodotto. Un'altra caratteristica rivoluzionaria è il sistema **No can-No Fill**, che previene qualsiasi spreco.

Se il contenitore non è presente, infatti, il riempimento non inizia. Il No can-No Fill è progettato per sostenere un elevatissimo ritmo di produzione, senza deteriorarsi o presentare criticità con il passare del tempo.

Altra caratteristica che la rende unica nel suo genere: la piston filler di ZACMI si **pulisce automaticamente**, eliminando la necessità di

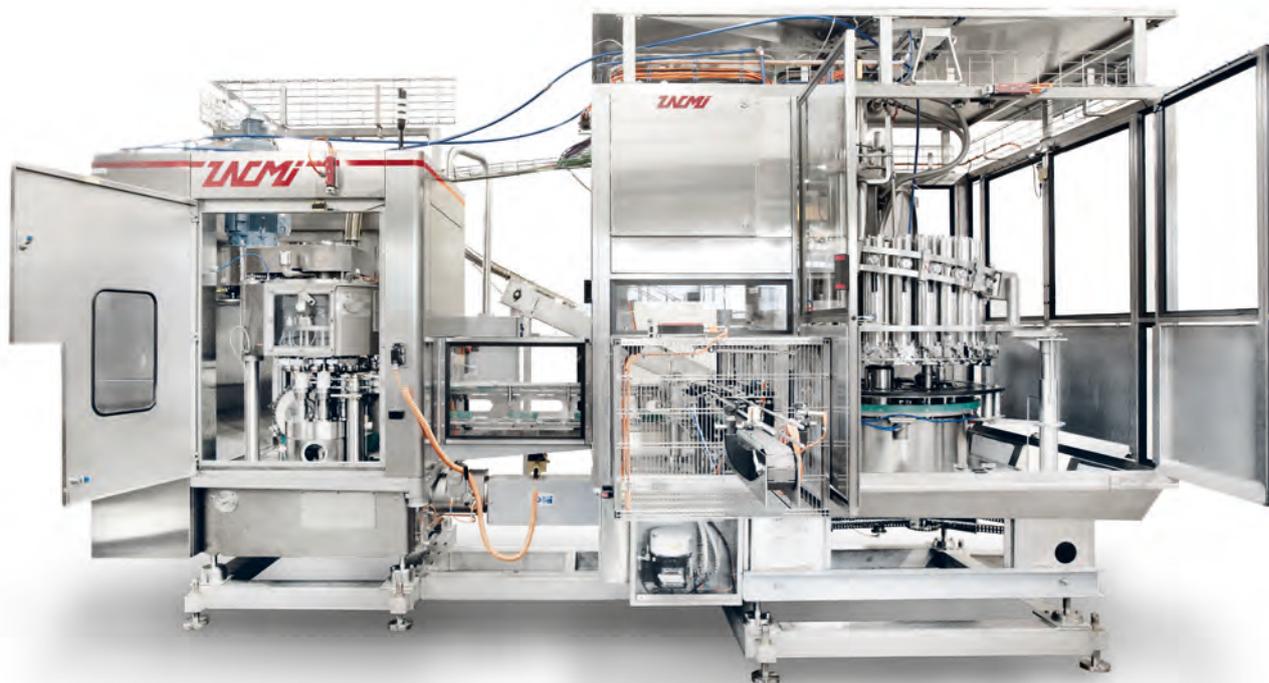
interventi manuali. L'agitatore motorizzato polivalente (che permette di variare velocità e senso di rotazione) offre una distribuzione uniforme dei pezzi all'interno del prodotto, rendendo questa riempitrice adatta a una vastissima gamma di applicazioni.

### Aggraffatrice ZACMI: Eccellenza ed Efficienza

L'Aggraffatrice ZACMI è costruita interamente in **acciaio inox**, sinonimo di robustezza e durata nel tempo.

Con **12 teste**, può raggiungere una **velocità impressionante di 1200 colpi al minuto con banda stagnata e addirittura 1600 colpi al minuto con l'alluminio**. La **lubrificazione continua integrata** elimina la necessità di fermare la produzione per la manutenzione.

Ogni punto di lubrificazione è inoltre controllato da un'elettrovalvola speci-



ficatamente dedicata. Questo macchinario è progettato per **cambi di formato rapidi, consentendo così un passaggio fluido da uno all'altro e riducendo al minimo i tempi di sostituzione. Le camme desmodromiche** assicurano prestazioni costanti anche durante variazioni di velocità, permettendo alla macchina di mantenere sempre un'elevata efficienza e precisione. Il **design igienico** non solo la rende facilmente pulibile ma ne migliora anche l'aspetto estetico. Le *utilities* della macchina sono tutte nascoste dietro pannelli chiusi, con uno spazio dedicato per consentire la massima **sicurezza e affidabilità**. Infine questa aggraffatrice offre la possibilità di eseguire un **check-up di aggraffatura in linea** grazie alla tecnologia DSM.

#### Vantaggi Aggiuntivi del Gruppo Sincronizzato ZACMI

Il Gruppo Sincronizzato ZACMI è dotato di un potente **PC industriale da 15 pollici** che permette un controllo avanzato e funzionalità **SCA-**

**DA** per un monitoraggio *real time*. Questo sistema consente infatti di **conservare dati critici di processo** e **gestire allarmi in tempo reale**, garantendo inoltre un **accesso remoto per servizio e assistenza**.

Una piattaforma dedicata offre la possibilità di supervisionare online le prestazioni del Gruppo Sincronizzato, fornendo informazioni cruciali sull'OEE e tutti i dati relativi allo *standard PACK-ML*.

Inoltre, tutti i manuali e le risorse di supporto sono facilmente accessibili tramite il portale Customer Care di ZACMI, assicurando così un **completo supporto per la manutenzione** e la gestione del Gruppo Sincronizzato.

In breve, il Gruppo Sincronizzato ZACMI rappresenta l'apice dell'integrazione tecnologica e della gestione dei processi per l'aggraffatura e il riempimento.

Grazie alle prestazioni superiori, al controllo avanzato, alla facilità di manutenzione e al monitoraggio in tempo reale, è la scelta ideale per le aziende che cercano massima efficienza, durata e affidabilità nella produzione.

Per scoprire dal vivo questo gioiello della tecnologia bisognerà però essere presenti a **Cibustec 2023**, che si svolgerà a **Parma, dal 24-27 ottobre - PAD 5 - STAND C006**.

Non resta che segnarsi luogo e data. 🏠

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



# ANICO. Azienda italiana leader nel packaging alimentare sostenibile ed ecologico



**L**a crescente consapevolezza ed attenzione dei consumatori verso le questioni ambientali e la sostenibilità stanno progressivamente aumentando la domanda di soluzioni di packaging sostenibile ed eco-compatibile.

Da oltre 34 anni, Anico è leader del mercato italiano nella produzione di soluzioni di packaging innovative e sostenibili a base di carta, in particolare nel settore alimentare.

Il packaging prodotto da Anico, riciclabile fino al 100%, può essere fornito in diverse tipologie e dimensioni: esso spesso viene progettato specificamente ad hoc per i clienti.

Un packaging visivamente accattivante, funzionale ed ecologicamente sostenibile è, oramai, una scelta imprescindibile per chi vuole approcciare il mercato catturando l'attenzione del consumatore.

La sostenibilità è al centro dell'offerta commerciale di Anico e questo è

riscontrabile dal fatto che da oltre 34 anni siamo la "carta vincente" dei nostri clienti. L'ufficio qualità e ricerca, interno, esplora costantemente soluzioni innovative per integrare la carta con nuovi materiali e metodi di produzione, garantendo che il packaging risultante, sia della massima qualità e performance.

Anico offre soluzioni di packaging personalizzabili in base alle specifiche esigenze del cliente.

In qualità di leader nel mercato italiano, Anico ha guadagnato una reputazione di eccellenza, fornendo packaging di alta qualità, che creano valore per una vasta gamma di prodotti come grissini, biscotti, alimenti surgelati, alimenti per animali, frutta secca e tanto altro ancora.

La personalizzazione garantisce che i prodotti alimentari dei clienti, siano

presentati in modo accattivante per il consumatore finale, conferendo valore al loro brand. L'attenzione al design e alla sostenibilità fanno sì che Anico sia il partner scelto dai produttori di pasta più lungimiranti, quelli che desiderano non solo innovare il proprio packaging, ma anche ridurre al minimo l'impatto ambientale.

In conclusione, le soluzioni di packaging personalizzabile, la compatibilità con un'ampia gamma di macchinari produttivi, la cura del design, ma soprattutto l'attenzione alla sostenibilità ambientale hanno reso Anico leader di mercato.

Questa è la strada intrapresa, seguila anche tu! 🏠

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



# ABBIAMO TRACCIATO LA STRADA VERSO L'ECOSOSTENIBILITÀ



## SEGUI LA GIUSTA DIREZIONE CON UN PACKAGING 100% CARTA!

Oltre 34 anni di esperienza nella realizzazione di  
packaging in carta a garanzia del vostro successo.



# Soluzione **ALTECH** per la stampa e applicazione di etichette su vaschette alimentari

**R**ecentemente ALTECH ha fornito un sistema di stampa e applica etichette per un importante produttore di salumi italiano.

Il cliente aveva espresso la necessità di apporre sulle sue vaschette sia dei "gancetti" autoadesivi (per consentire alla vaschetta di essere appesa agli appositi espositori) sia delle etichette informative sulla parte inferiore, contenenti le dovute informazioni nutrizionali, nonché le informazioni variabili necessarie per i prodotti alimentari (lotto di produzione, data di scadenza). L'intero processo di etichettatura

avrebbe dovuto effettuarsi direttamente in linea di confezionamento, a ciclo continuo, cioè senza interruzioni per il cambio etichette.

ALTECH, per rispondere a queste esigenze, ha sviluppato un sistema dotato di uno specifico nastro trasportatore a nastri paralleli, che oltre a trasportare le vaschette di salumi attraverso la macchina consente alle fotocellule di tragaradare dall'alto, attraverso la fessura che separa i due nastri, risolvendo così ogni problema di affidabilità nella rilevazione di vaschette anche molto sottili.

Il sistema è dotato di teste etichettatrici Alritma, sia per l'applicazione superiore dei gancetti, che per quella inferiore. Le teste inferiori sono accoppiate in modo che la logica che controlla il sistema, quando **rileva la fine delle etichette sulla prima testata, attiva la seconda automaticamente**, permettendo quindi il cambio delle etichette senza arrestare il processo di etichettatura (configurazione **non-stop**). 

**Per maggiori informazioni:**  
[info@altech.it](mailto:info@altech.it) - [www.altech.it](http://www.altech.it)

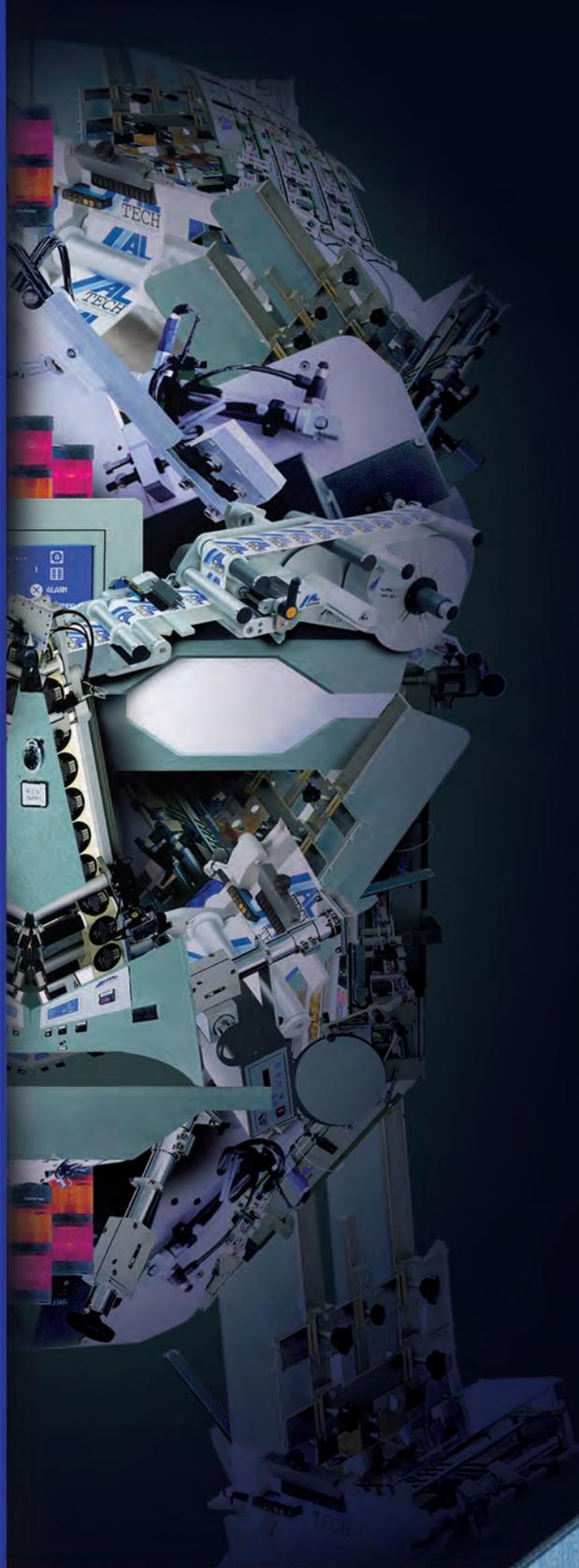




# INDUSTRIAL LABELLING MACHINERY MADE IN ITALY



ALTECH SRL  
Viale De Gasperi, 70  
20008 Bareggio (MI)  
Tel. +390290363464  
info@altech.it  
www.altech.it



# ULMA, 20 anni di innovazione nel packaging del settore alimentare

**V**ent'anni di crescita dall'insegna dell'innovazione per Ulma Italia, filiale italiana tra le 23 del gruppo globale Ulma, nata come una piccola realtà e oggi divenuta un'impresa solida con 28 dipendenti, vari agenti e centri d'assistenza in tutta Italia e uno stabile di circa 800 mq di proprietà tra uffici e magazzino.

In occasione di **CIBUSTEC 2023**, a Parma, dal 24 al 27 Ottobre 2023, **ULMA PACKAGING** invita i propri clienti presso il **Pad. 2 stand H014**, per visionare le soluzioni più innovative pensate per il packaging del settore alimentare. L'azienda da tempo ha tracciato una strada chiara che si fonda sull'economia circolare, grazie a soluzioni focalizzate sui principi dell'ecodesign e della sostenibilità dei materiali. In linea con il nostro progetto #ULMAweCare, attraverso cui offriamo ai nostri clienti soluzioni di confezionamento sostenibili. Presenteremo, tra le altre, la macchina Flowpack FM 300: macchina totalmente in acciaio inox Aisi 304, ideale per lavorare in ambienti umidi e gravosi. Modello ideale per tantissime applicazioni nell'industria alimentare dal fresco al freschissimo. FM 300 è dotata di un



gruppo di saldatura trasversale tipo Box-Motion movimentato da due motori indipendenti. Questa tecnologia fornisce un alto grado di flessibilità e sicurezza di saldature ermetiche, mantenendo un'alta capacità produttiva. 🏭



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





# Trattamento e depurazione acque reflue dal 1972



Depur Padana Acque S.r.l.

Via Maestri del lavoro, 3 - 45100 Rovigo - Tel +39 0425 472211

info@depurpadana.it - www.depurpadana.com



 CIBUSTEC

24|27 OCT. 2023

PARMA | ITALY

**PADIGLIONE 05  
STAND F 012**

# AKOMAG: specialisti nel lavaggio

**A**KOMAG è un'azienda flessibile e dinamica che basa la sua strategia organizzativa sulla soddisfazione dei Clienti, sulla qualità degli impianti, del servizio assistenza e delle innovazioni tecnologiche.

Opera da molti anni nel settore dell'imbottigliamento e vanta una lunga esperienza costruttiva, tale da ottenere e garantire al cliente il massimo rendimento, un'ottima praticità di conduzione, costi d'esercizio minimi ed una lunga durata dovuta principalmente al fatto che le macchine sono costruite con materiali di prima qualità, certificati.

Tali esperienze e ricerche sono così a disposizione dei clienti che ricercano il meglio. La struttura semplice e modulare della sua produzione, ha consentito di aumentare progressivamente le funzioni e il livello di sofisticazione, inserendo sezioni di lavaggio speciali e di sanificazione, il controllo automa-

tico dei parametri di processo, sistemi di sicurezza per l'impianto, il recupero energetico, la riduzione degli scarichi e la sanificazione automatica delle parti più importanti dal punto di vista igienico.

Durante la fase di progettazione, non si è minimamente sottovalutata la necessità di adottare tutti gli accorgimenti atti alla salvaguardia della salute e alla prevenzione dei rischi dell'operatore, adottando tutte le protezioni necessarie anche in riguardo della riduzione del rumore.

Notevole impegno è stato rivolto alla riduzione delle dimensioni delle macchine, tradizionalmente piuttosto grandi ed ingombranti, per risolvere i problemi di ottimizzazione degli spazi negli impianti di imbottigliamento.

## Inizia il Lavaggio.

Per quanto riguarda il lavaggio di bottiglie a basse capacità produttive, la

gamma offre Genesi, disponibile in dimensioni molto contenute per poter essere inserita in qualsiasi ambiente operativo. Progettata sulla base delle indicazioni di produttori con basse capacità produttive, la serie ha un ciclo di lavaggio semplice ma funzionale, che permette di abbattere i costi d'esercizio (acqua, energia, detersivi) senza influire negativamente sulla pulizia delle bottiglie da riciclare, il completo distacco delle etichette e la loro totale evacuazione all'esterno. La particolare facilità d'uso e di manutenzione incrementa la produttività e limita i fermi macchina.

La modularità della serie Genesi permette al cliente di "costruirsi una macchina su misura", adattandola di volta in volta ai diversi tipi d'utilizzo (acqua, vino, olio, birra, bibite).

Costruita in conformità della direttiva macchine, è dotata di tutti gli accessori necessari al buon funzionamento: uno



**Lavabottiglie "double-end"**

**AKOMAG**



**HYDRA**

**AKOMAG**

scambiatore di calore costruito con tubi d'acciaio inox disposti geometricamente per impedire il deposito di fanghi o precipitazioni varie che ne andrebbero a compromettere il rendimento o, in alternativa, una camera di combustione incorporata con funzionamento a bruciatore diretto.

Protezioni antinfortunistiche e antipolvere a protezione dello scarico delle bottiglie; ingrassaggio raggruppato; valvola economizzatrice per l'acqua di rete e controllo automatico della presenza d'acqua nell'ultima stazione di risciacquo; variatore elettronico di velocità; sicurezza elettronica sul riduttore principale, per arrestare la macchina in caso di sovraccarico; pompe di spruzzatura con corpo e girante d'acciaio inox Aisi 316 e filtri di protezione; valvole per lo svuotamento del macero e delle vasche di spruzzatura; quadro di comando orientabile d'acciaio inox; impianto elettrico IP55; manometri e termometri a portata visiva dell'operatore, sono le dotazioni principali che caratterizzano la serie.

La serie è inoltre predisposta per l'introduzione di soda liquida e additivi nel bagno e nella vasca detergenti, non-

ché di prodotti disinfettanti nelle vasche di spruzzatura.

Le spruzzature interne (eseguite con ugelli rotanti autopulenti) ed esterne sono ad alta pressione, facilmente smontabili per la normale pulizia e la manutenzione. Il carico e lo scarico delle bottiglie è completamente automatico, e perfettamente sincronizzato con il movimento della catena principale.

#### **Lavaggio a ciclo completo.**

Per razionalizzare il ciclo di lavaggio, l'azienda ha realizzato la serie Hydra, una serie di macchine completamente automatiche che comprendono una prima stazione di svuotamento delle bottiglie seguita da spruzzatura di prelavaggio e un primo bagno di preaccensione.

Questa configurazione consente di diminuire l'inquinamento del bagno detergente e abbattere i consumi.

La tripla stazione d'estrazione delle etichette assicura il loro completo distacco dalle bottiglie usate, mentre il filtro rotante dislocato per tutta la larghezza della macchina ne garantisce l'evacuazione all'esterno.

Il lavaggio delle bottiglie è completato con le spruzzature interne ed esterne, che avviene con detergente ad alta pressione distribuito tramite ugelli rotanti autopulenti e autocentranti.

Al completo risciacquo, invece, provvedono la fase di abbattimento dell'alcalinità seguita da spruzzature esterne e interne con acqua di rete.

Anch'essa costruita in base alla direttiva macchine, la serie è dotata di diverse predisposizioni che ne aumentano la sicurezza, tra cui: installazione di sensori per il rallentamento e la fermata in caso di mancanza o intasamento di bottiglie sui nastri trasportatori; introduzione della soda liquida e additivi nel bagno detergente e di prodotti sequestranti e disinfettanti nelle vasche di spruzzatura.

Il carico e lo scarico automatico delle bottiglie è perfettamente sincronizzato con il movimento della catena principale. La valvola economizzatrice per l'acqua di rete e il controllo automatico della presenza d'acqua completano l'ultima stazione di risciacquo.

Altre dotazioni importanti sono: ripristino automatico degli scivoli di carico e scarico bottiglie dal quadro comandi; ingrassaggio raggruppato; variatore



SIRA

AKOMAG

elettronico della velocità con comando a distanza (inverter); visualizzazione sul quadro comandi della velocità impostata; spruzzi rotanti autopulenti e auto-centranti ad alta pressione; spruzzature esterne facilmente estraibili per manutenzione e pulizia; valvole per lo svuotamento dei maceri e delle vasche di spruzzatura; quadro comandi estraibile d'acciaio inox; impianto elettrico IP55; visualizzatore elettronico dei messaggi per un facile e totale controllo delle funzioni della macchina; manometri e termometri a portata visiva dell'operatore. All'altezza dello scarico delle bottiglie sono predisposte protezioni antinfortistiche e antipolvere. Le sicurezze elettroniche su ogni riduttore permettono l'arresto della macchina in caso di sovraccarico. Lo scambiatore di calore e le pompe sono gli stessi della serie Genesi.

Altissima automazione nel lavaggio e produttività s'incontrano nel modello HP della stessa serie. Malgrado la sofisticazione, basta un operatore per gestire a distanza l'intero ciclo di lavaggio, verificandone il funzionamento tramite i sistemi di controllo.

I tubi di lavaggio esterno sono costruiti in modo da ridurre al minimo la manutenzione. Ma nel caso fosse necessaria, le operazioni di smontaggio e pulizia sono molto semplici. La regolazione delle temperature nelle vasche è automatizzata tramite sistema pneumatico proporzionale ad azione modulante, che offre garanzia di precisione e sicurezza di funzionamento. Sovradimensionata, la motorizzazione principale garantisce una lunga efficienza nel tempo riducendo al minimo l'usura meccanica. Il variatore elettronico di frequenza permette di gestire i principali motori installati nella serie Hydra HP tramite un comando a distanza.

La pressa automatica per la raccolta delle etichette evacuate dal bagno detergente è completa di un sistema di recupero della soluzione detergente che si accumula in fase di pressatura. La produzione AKOMAG comprende, oltre ai vari tipi di lavabottiglie già conosciuti dal mercato, il monoblocco "SIRA" per il lavaggio, riempimento e tappatura di contenitori di grande formato. La macchina è studiata e progettata per il lavaggio e la sterilizzazione dei contenitori in PET e/o PC da 3 -4

-5 galloni nuovi e di recupero, e per i contenitori da 5 - 10 litri, per poi essere successivamente riempiti e tappati con acqua piatta.

Dal design completamente innovativo e compatto, AKOMAG propone ai Suoi Clienti un intero ciclo di produzione racchiuso in un'unica macchina, completamente versatile e modulare, realizzata per differenti capacità produttive. Il ciclo di lavaggio studiato da AKOMAG si adatta alle varie esigenze funzionali del Cliente e alle varie produzioni richieste, personalizzandolo di "volta in volta" per garantirne la massima efficienza.

Il monoblocco SIRA presenta una grande efficacia di lavaggio, ma non contenti di questo, AKOMAG ha progettato e realizzato un particolare dispositivo di spruzzatura ad alta pressione "High Impact System", ugello penetrante rotante ad alta efficienza e pressione che garantisce il perfetto lavaggio delle pareti interne del contenitore.

Durante la sosta dei contenitori sopra agli ugelli di lavaggio, un ugello rotante penetra all'interno del contenitore, eseguendo il lavaggio ad alta pressio-

ne di tutte le superfici interne, in particolare su quelle in cui ci possono essere depositi e/o alghe.

Mentre avviene questo, all'esterno il contenitore viene spazzolato tramite spazzole meccaniche in nylon. Un'apposita spazzola meccanica sempre in nylon è stata inoltre progettata per la spazzolatura dell'intero fondo del contenitore. Il riempimento dei contenitori viene eseguito tramite pompe e valvole volumetriche, in modo da assicurare la massima precisione nel quantitativo d'acqua immesso in ciascun contenitore. La nuova valvola appositamente studiata da AKOMAG, garantisce un flusso d'acqua laminare ed assenza di contatto tra valvola e collo del boccone, il tutto garantendo la massima velocità di riempimento e il massimo grado di igienicità possibile.

Il tappatore, per contenitori multiformato, è composto da tramoggia vibrante insonorizzata, un canale di discesa e testina di presa a strappo; la chiusura dei contenitori avviene mediante un nastro di pressione inclinato, con pressione regolabile per evitare sgradevoli sforzi al contenitore. Il quadro comandi, posizionato a portata visiva dell'operatore, raggruppa tutti i comandi necessari per l'azionamento e il controllo del buon funzionamento della macchina. Il monoblocco SIRA, che si può presentare con carico manuale o carico automatico, può essere automaticamente adattato ai diversi formati da lavorare, impostando sulla tastiera di comando il tipo di contenitore desiderato mantenendo così un elevato grado di igienicità e facilità d'uso per gli operatori. AKOMAG si dedica da anni alla creazione di macchine per imbottigliamento e l'elevato standard qualitativo raggiunto da tutta la Sua produzione, la tecnologia utilizzata ed il tempestivo servizio di assistenza post vendita le hanno consentito di essere un sicuro punto di riferimento nel settore.

AKOMAG si dedica da diversi anni alla creazione di macchine lavabottiglie e l'elevato standard qualitativo raggiunto da tutta la sua produzione, la tecnologia avanzata ed il tempestivo servizio di assistenza post-vendita, ha permesso a questa azienda di entrare in diversi e primari stabilimenti produttivi con la certezza di avere creato un macchinario sicuro e di Qualità per le Varie esigenze.

Questo impegno è stato assunto da tutte le sue strutture, dal design alla progettazione tecnica, dalla ricerca dei materiali più innovativi alle costanti verifiche dei prodotti in lavorazione.

Con questa missione ogni giorno AKOMAG pensa a migliorarsi ed investire sulla Qualità, con la consapevolezza di fare un buon lavoro. 🏠

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



Asta online di macchinari per l'industria alimentare a Raciaz (PL)



Asta online di attrezzature di refrigerazione e macchinari per l'industria alimentare a Niedzwiedz (PL)



Asta online di macchinari per l'industria alimentare a Daugavpils (LV)



Asta online di linee di imbottigliamento e packaging per conto di Kaiku a Pamplona (ES)



Asta online di macchinari per l'industria alimentare a Ystad (SE)



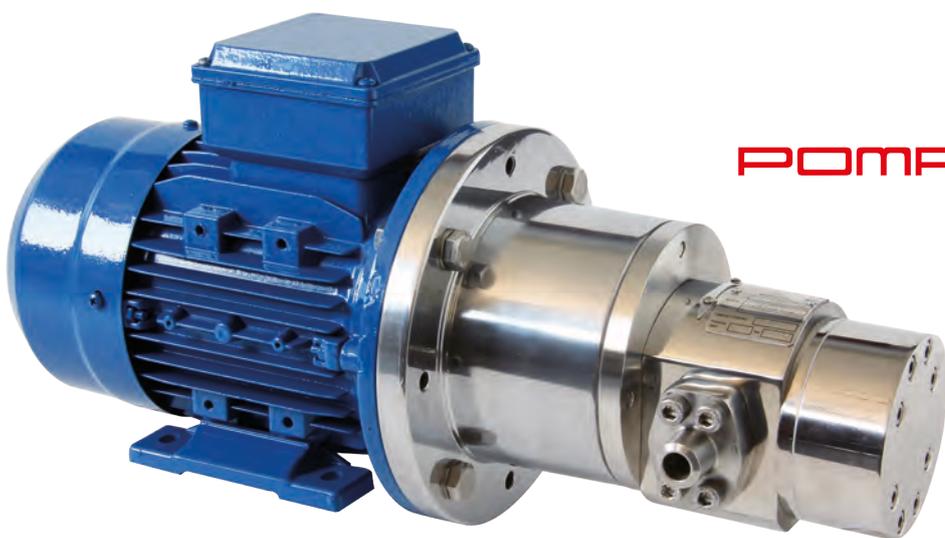
Register for free

Find and bid

Win

Pay and pick up

# Pompe per l'industria alimentare




**P**ompe Cucchi è un'azienda di progettazione e produzione di pompe a ingranaggi, pompe dosatrici per ingranaggi, pistoni e pompe dosatrici a diaframma ed è presente dal 1948 nei campi di dosaggio e trasferimento di fluidi. Pompe Cucchi funziona in conformità con il Sistema di qualità ISO 9001 (2015).

Le pompe sono conformi al macchinario Elenco **2006/42/CE, 2004/108/CE, 2014/30/EU, 2014/35/ EU ed alle norme UNI EN ISO 12100, UNI EN ISO 13732-1, UNI EN 809, UNI EN ISO 14847**. A richiesta fornisce pompe conformi alla direttiva 2014/34/ EU (ATEX) ed alle norme API 676 e NACE MRO175.

Tutta la nostra produzione è inoltre certificata EAC (EX GOST-R) e TR TS 012. Oltre alla sua produzione, Pompe Cucchi è distributore italiano delle pompe della linea industriale Jabsco, Pompe pneumatiche a membrana GRACO e pompe a tamburo Grun-Pumpen.

I nostri prodotti sono commercializzati da una rete di agenti nazionali e da un numero dei rivenditori in tutto il mondo. Il progetto è gestito da un

team di ingegneri che utilizzano stazioni CAD. Ingegneria, esperienza, competenza, passione e dedizione, questa è la formula che Pompe Cucchi lavora ogni giorno per offrire il miglior prodotto e servizio.

Guarda la produzione sul sito internet **[www.pompecucchi.com](http://www.pompecucchi.com)**.

## Missione

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

## Produzione

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

Questa macchina ha un magazzino utensili robotizzato (di 400 utensili).

## Esecuzione speciale

Lo sviluppo continuo del nostro progetto di pompe e la ricerca di nuovi materiali ci hanno permesso di produrre pompe in TITANIO e in HASTELLOY C. Le esecuzioni possono essere differenziate con l'installazione di singole tenute meccaniche, doppie in tandem, doppio back to back o accoppiamento magnetico anche certificato ATEX.

Abbiamo anche sviluppato l'inserimento di boccole e piani di usura in carburo di tungsteno e alberi rivestiti in ossido di cromo in alcune pompe dosatrici della serie N sono utilizzate per il dosaggio di prodotti leggermente abrasivi. Nel settore alimentare, abbiamo anche la possibilità di montare tutti i componenti a contatto con il liquido certificati FDA.

## Trattamenti termici superficiali

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



### Test

Tutte le pompe sono testate idraulicamente.

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

### Formazione

La formazione degli ingegneri di vendita dei nostri distributori o dei nostri clienti che desiderano richiedere questo servizio è fornita da un Configuratore 3D visibile in stereoscopia con occhiali passivi che consente la visualizzazione di tutte le pompe sia

in esplosione che intere, consentendo la visualizzazione del montaggio e dello smontaggio di tutte le famiglie di pompe di nostra produzione.

Questo configuratore mostra anche esplicativi moduli relativi alla cavitazione della pompa e esempi di layout di un impianto di misura. 🏠



POMPE CUCCHI

**PRODUZIONE:**  
 POMPE AD INGRANAGGI  
 POMPE AD INGRANAGGI DOSATRICI  
 POMPE DOSATRICI A PISTONE ED A MEMBRANA

**DISTRIBUZIONE:**  
 POMPE INDUSTRIALI JABSCO  
 POMPE A MEMBRANA PNEUMATICA GRACO  
 POMPE SVUOTAFUSTI GRUN-PUMPEN



UNI EN ISO 9001:2015 CE FDA ATEX Ex EAC (TR CU 010)

TR CU 012 RTN (ROSTEKHNAZOR) API 676 NACE MR0175

# LA BIOPROTEZIONE: efficace, naturale, sicura

**S**CA è un'azienda alimentare Italiana con sede nella Food Valley che pone al primo posto della propria attività e ricerca il cliente, le sue necessità e la sua competenza produttiva. Il tutto nel solco della tradizione alimentare mediterranea. SCA da oltre 35 anni produce e ricerca costantemente ingredienti e coadiuvanti tecnologici per i settori:

- **DAIRY:** (Salimix, Lacfood, Ovilac, Vitalmix, Gelcream,) destinati alla produzione di formaggio, ricotta, mascarpone, yogurt, formaggi fusi, e altre specialità casearie
- **DOLCIARIO** (Gelfood, Gelcream) destinati alla produzione di prodotti dolciari, da forno e nella produzione del gelato
- **VEGAN** (WixaMix, Gelfood, Cycrom) destinati a tutte le produzioni a base vegetale, Vegan sostenibili, Kosher ed Halal
- **SOLUZIONI DI ORIGINE VEGETALE** per la conservazione dei prodotti: si tratta di una linea di ingredienti naturali di origine vege-

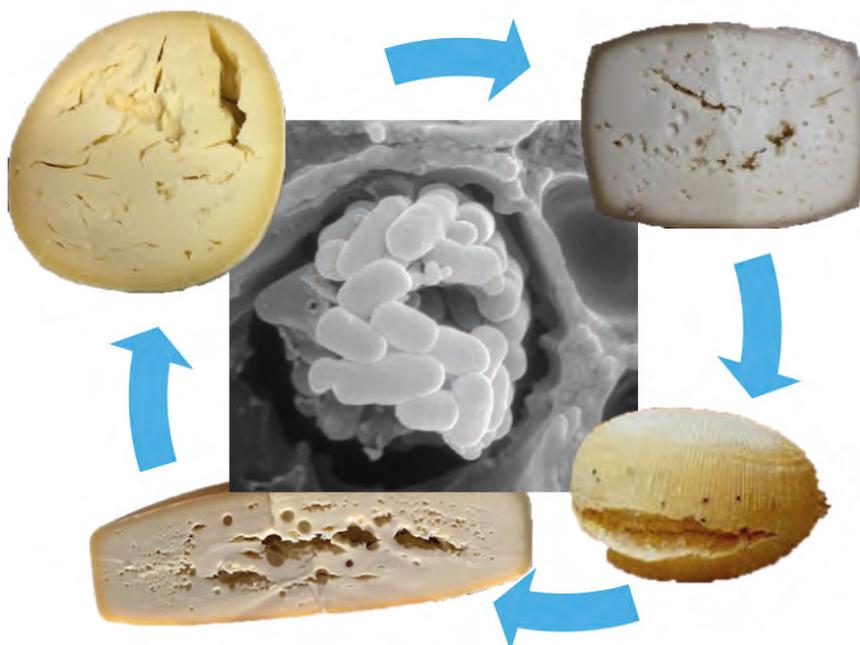
tale dedicati ad ogni problema di shelf-life, basati su molecole naturali dall'azione antibatterica e conservante di estrazione dal genere Allium e dai suoi composti.

Il settore DAIRY è quello "storico" per il quale SCA è conosciuta ed apprezzata da molti anni in tutto il mondo, sia per ingredienti selezionati derivati dal latte che per le soluzioni e coadiuvanti tecnologici uniche nel panorama dell'industria lattiero casearia.

In particolare una tematica oggi divenuta molto comune è la BIOPROTEZIONE, vale a dire la possibilità di far ricorso a microorganismi o a sostanze naturali per proteggere le varie fasi della filiera alimentare da

parassiti, malattie o deterioramento: dalle colture vegetali, agli animali da latte o carne fino ai prodotti finiti.

Sin dagli anni 90 quando ancora nessuno parlava di "bioprotezione", prima tra molti produttori internazionali e nell'ambito di progetti Europei, SCA avviò la selezione di colture lattiche autoctone a sola attività di BIOPROTEZIONE da matrice casearia ed alimentare. Benchè tutte le colture di batteri lattici svolgano una generale azione antagonista verso batteri inquinanti grazie alla loro produzione di acido lattico, solo alcuni di essi (i cosiddetti batteri lattici non-starter NSLAB) hanno la capacità di svolgere una azione diretta verso i vari contaminanti e senza interferire



con le normali colture impiegate nella trasformazione casearia. I batteri lattici non-starter sono principalmente costituiti da lattobacilli mesofili eterofermentanti e pediococchi e rappresentano una larga parte della flora microbica di molti formaggi tradizionali durante la maturazione. Questi generalmente non crescono bene nel latte e non contribuiscono alla produzione di acidi nel formaggio.

In generale, le fonti dei NSLAB sono il latte crudo, le colture naturali, gli ambienti di produzione e quelli di maturazione, oltre che inoculi di biomasse selezionate come nel caso dei nostri VITALMIX PED, VITALMIX LB-PP e VITALMIX PA-LB.

Frutto di anni di studio e ricerca, impiegate con successo per abbattere ogni presenza batterica contaminan-

te, oggi sono divenute una certezza in ambito produttivo ed in particolare:

- Consentono **l'eliminazione dell'impiego di conservanti e/o additivi** (ad esempio il **LI-SOZIMA** nei formaggi stagionati grazie alla competizione naturale delle BIOMASSE di VITALMIX PED). Sono impiegate in moltissimi formaggi a denominazione di origine in tutta Europa e nel mondo **ELIMINANDO OGNI TIPO DI GONFIORE INDESIDERATO!**
- garantiscono la **massima protezione e shelf life** in tutte le produzioni tradizionali nelle quali ad un alto valore di pH si accompagna solitamente poca fermentazione (ravvigiolo, primo sale, Halloumi, Cottage cheese, Korycinski, Swojski).
- Contribuiscono al controllo della carica batterica nei **liquidi di governo** e di copertura di tutti i for-

maggi freschi (mozzarella, primo sale, white cheese ecc.)

- aumentano la **sostenibilità della produzione** garantendo una eliminazione delle difettosità e garantendo la shelf life;
- in tutte le **lavorazioni tradizionali ed artigianali a latte crudo** consentono il contenimento e la eliminazione di organismi patogeni e di anti-caseari ma senza modificare il naturale patrimonio microbico autoctono, garantendo la salubrità e le migliori caratteristiche organolettiche. Ben 73 DOP su 186 in tutta Europa sono realizzate a latte crudo, oltre il 39%!
- soddisfacendo così le esigenze dei consumatori che preferiscono prodotti con etichette pulite. 🏠

Visita:

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



TECNOLOGIE E INGREDIENTI  
PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI



SCA è un'azienda alimentare **Italiana** con sede nella **Food Valley** che pone al primo posto della propria attività e ricerca il cliente, le sue necessità e la sua competenza produttiva. Il tutto nel solco della **tradizione alimentare mediterranea**. SCA produce e ricerca costantemente ingredienti e **coadiuvanti tecnologici** per i settori:

**DAIRY**  
(Salimix, Lacfood, Ovilac, Vitalmix, Gelcream)

Destinati alla produzione di formaggio, ricotta, mascarpone, yogurt, formaggi fusi, e altre specialità casearie

**DOLCIARIO**  
(Gelfood, Gelcream)

Destinati alla produzione di prodotti dolciari, da forno e nella produzione del gelato

**VEGAN**  
(WixaMix, Gelfood, Cycrom)

Destinati a tutte le produzioni a base vegetale, Vegan sostenibili, Kosher ed Halal

**Soluzioni di origine vegetale per la conservazione dei prodotti nell'industria alimentare.**



SCA srl  
Via Friuli, 5  
29017 Fiorenzuola d'Arda (PC)  
Telefono 0523 / 981616  
Fax 0523 / 981834  
Cap. Soc. 50.440,00 i.v.  
[info@sca-srl.com](mailto:info@sca-srl.com)

<https://www.sca-srl.com>

# OLI. Leader mondiale della vibrazione. 60 anni di crescita costante

**O**LI, da anni leader di mercato nella vendita di vibratori industriali, nel 2021 ha festeggiato ben 60 anni di storia ed ha inaugurato la nuova sede centrale a Medolla (provincia di Modena).



Possiamo vantare una capillare rete di vendita ed assistenza al cliente: 25 filiali commerciali e 36 magazzini nei 5 continenti, riforniti da ben 3 stabilimenti produttivi, due dei quali in Italia (Medolla e Parma).

Nata originariamente per la produzione di vibratori destinati alla vibrazione del calcestruzzo, OLI è cresciuta ad un ritmo costante, fino a diventare un punto di riferimento mondiale in tutti i settori. L'ampia offerta di prodotti, progettati e certificati per rispondere a tutte le

richieste di mercato, combina competitività, affidabilità ed una gestione della qualità certificata a livello globale.

Con la sua competenza tecnica e la preziosa conoscenza del mercato, OLI è un partner credibile, quando si tratta di trovare la soluzione più adatta alle esigenze e necessità di ogni singolo cliente.

A riprova della continua crescita, negli ultimi anni OLI ha implementato, completandola, la gamma di vibratori, progettati specificatamente per le secolatrici e per il settore alimentare. Gli

MVE Milling e gli MVE Stainless Steel hanno subito convinto i mercati, che anno dopo anno hanno incrementato le richieste.

Anche nel settore packaging, OLI conferma di essere un partner strategico grazie alla molteplicità di soluzioni offerte, che vanno da vibratori elettrici anche di piccola taglia, vibratori pneumatici, martellatori, passando per sistemi di fluidificazione "metal detectable", utilizzati per scongiurare eventuali contaminazioni delle polveri alimentari.





OLI S.p.A.  
Via Sparato, 14 - 41.36 Medolla (MO) - ITALY  
Tel. +39 0535 410611  
e-mail: sales.corporate@olivibra.com



# VIBRATORI OLI

LE MIGLIORI SOLUZIONI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE



THE WORLDWIDE LEADER IN VIBRATION TECHNOLOGY

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



Non finisce qui, i clienti che si rivolgono a OLI possono contare su un unico partner per la fornitura di:

1. Vibratori industriali: motovibratori elettrici per apparecchiature e macchine vibranti;
2. Agevolatori di flusso: gamma completa di vibratori elettrici e pneumatici per risolvere qualsiasi problema di scorrevolezza;
3. Consolidamento del calcestruzzo: sistemi completi per la vibrazione del calcestruzzo.
4. Elementi elastici

**Quali sono vantaggi dei prodotti OLI rispetto ai suoi competitor?**

OLI si distingue per diversi vantaggi

rispetto ai suoi concorrenti. Offre un prodotto di qualità ad un prezzo competitivo, garantendo una consegna in linea con le richieste dei clienti.

Molte aziende concorrenti si trovano ad avere, da tempo, problemi legati alla produzione o alla reperibilità del materiale.

OLI riesce invece a soddisfare il cliente sia dal punto di vista economico che di servizio, offrendo consigli tecnici ed applicativi, riuscendo a sviluppare, anche da questo punto di vista, una proficua collaborazione fornitore-cliente.

**Quali sono i settori in cui sono richiesti i prodotti OLI?**

Parlando di motovibratori, OLI è pre-

sente nel settore edile, negli impianti di betonaggio, in ceramica e premiscelati, impianti per asfalti; industria pesante, nel dettaglio cave e miniere, estrazione e lavorazione degli inerti, fonderie; settore alimentare, come molitoria, pastifici, lavorazione dei vegetali; settore plastico e chimico, riciclaggio.

Spaziamo un po' in tutti i campi, diciamo che la macchina vibrante, che è l'applicazione dove vengono installati normalmente i vibratori, può essere utilizzata, con determinate modifiche, trasversalmente in tutti i settori.

**Ogni filiale ha una sua strategia specifica o tutti seguono la medesima linea?**

Ogni filiale OLI è responsabile per il suo territorio di competenza.

Per la maggior parte dei casi le strategie le decide la filiale stessa, ma ovviamente ci sono delle linee guida generali e c'è sempre un confronto con la Corporate.

**Come avete fatto conoscere il marchio OLI in Italia?**

OLI ha iniziato con un elenco di clienti WAM del settore betonaggio.

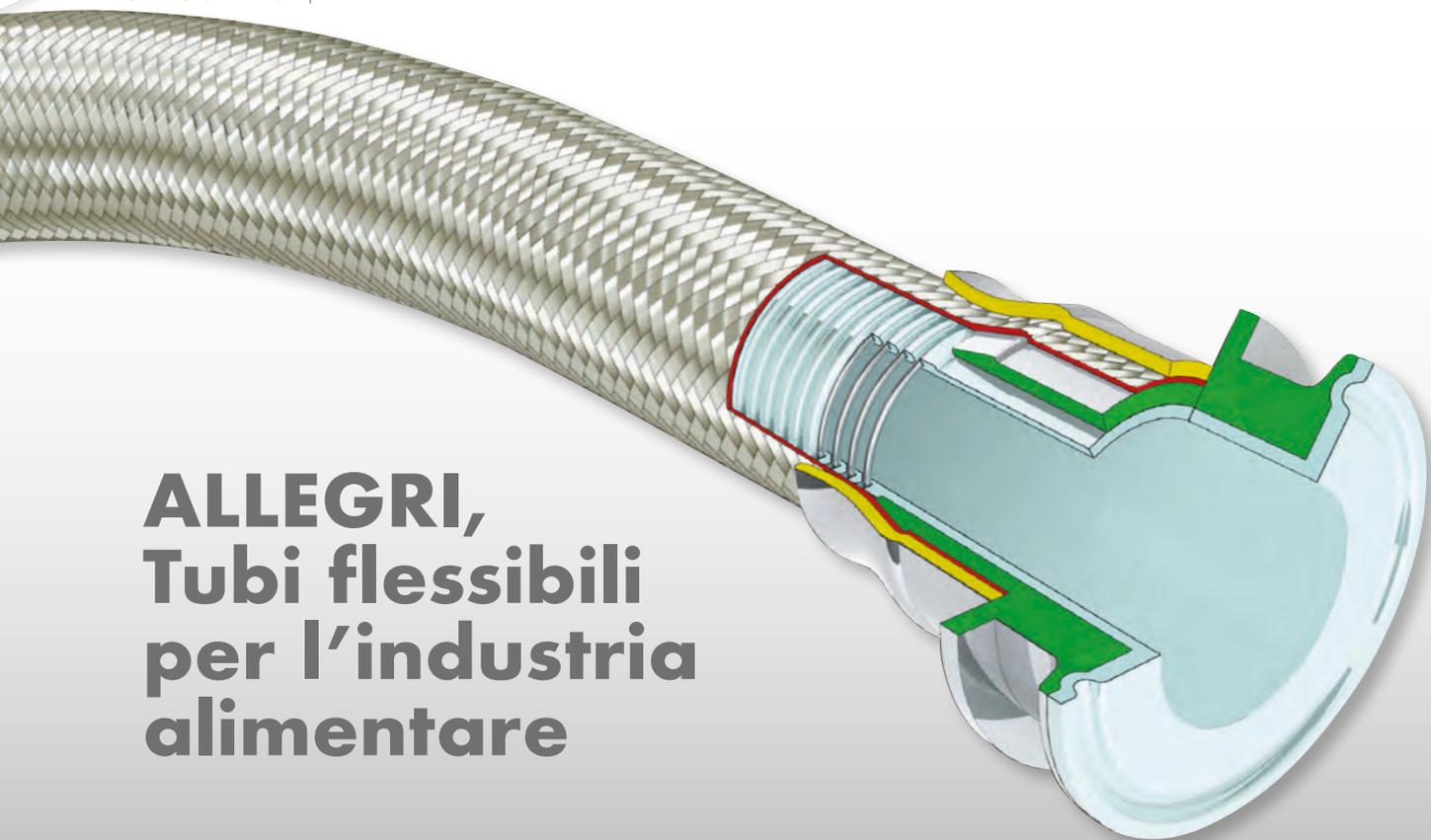
Da questa lista siamo partiti, contattando e visitando queste aziende.

Contemporaneamente, principalmente tramite varie tipologie di ricerca e visite a fiere di settore, abbiamo tracciato anche tanti altri potenziali clienti non seguiti da WAM, ma importanti per OLI.

In seguito, hanno contribuito anche, fiere dove abbiamo partecipato come espositori, campagne pubblicitarie, continua ricerca e scouting di nuovi clienti e, canale ancora più importante: il passaparola dei clienti. 🏠

Per conoscere di più sul mondo di prodotti offerti da OLI visita il sito:

**[www.olivibra.com](http://www.olivibra.com)**



## 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 e gas.

Tubazione conforme alle norme FDA.



FEMMINE GIREVOLI



FLANGE



INNESTI RAPIDI A LEVA



MASCHI FISSI



TRICLOVER A NORME



TRICLOVER SPECIALI





## 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 Giugno 2022

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

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

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

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



Since 1951.

# COLUSSI ERMES: sistemi di lavaggio avanzati

**C**olussi Ermes è l'azienda italiana leader nei sistemi di lavaggio avanzati, nota in tutto il mondo per la sua attenzione all'innovazione, alla qualità e alla tutela dell'ambiente.

Ogni progetto è studiato approfonditamente, sviluppato e personalizzato dagli specialisti Colussi Ermes al fine di garantire il massimo rendimento dell'investimento in termini di produttività, funzionalità e sicurezza, riducendo così sia le spese energetiche che l'impatto ambientale, nel rispetto delle più recenti normative in materia di igiene e sicurezza.

La gamma produttiva annovera sistemi stand-alone o robotizzati in linea: possono essere caricati manualmente oppure con opportuni sistemi di movimentazione completamente automatici, tramite guidevie o AGV, che comprendono anche il disimpilamento e l'impilamento, per soddisfare esigenze particolari di funzionalità e ubicazione.

Avvalendosi di limitate quantità di acqua e detersivi, per favorire un ridotto impatto ambientale, gli speciali impianti soddisfano i rigorosi standard internazionali in termini di igiene e dispongono di tecnologie innovative, come ad esempio il programma di autolavaggio CIP (Clean In Place), che depura le linee produttive dai contaminanti organici e inorganici, preservando contemporaneamente l'integrità delle apparecchiature.

L'attenta progettazione delle macchine consente di ottenere performance eccellenti, ottimizzando l'efficienza dei reparti produttivi e riducendo nel frattempo consumi energetici, tempi e costi di gestione.

propone impianti automatici e altamente versatili per il lavaggio e la sanificazione di vagonetti di varie tipologie e dimensioni, con capacità di lavaggio da 15 a 200 vagonetti/ora. 🏭

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



## CIBUSTEC 2023

A CIBUSTEC 2023 Colussi Ermes

# Lean up your business

OTTIMIZZI I TEMPI DI LAVORO - RIDUCI L'IMPATTO AMBIENTALE - MINIMIZZA GLI SPRECHI ALIMENTARI



## Migliora il tuo business con le tecniche Lean

L'obiettivo cardine della Lean Production è di aiutare le persone nell'industria alimentare ad incrementare le proprie prestazioni, puntando ogni giorno al miglioramento continuo ed al raggiungimento di step più alti.

### CONSULENZA



### SIMULAZIONE



### FORMAZIONE



### APPLICAZIONI

La conoscenza del processo è possibile tramite la realizzazione di video e la mappatura.

La simulazione rende possibile osservare differenti scenari, implementando il più vantaggioso.

Il personale viene supportato per diventare parte attiva nel processo di cambiamento.

Le soluzioni per l'industria "chiavi in mano" sono costruite su misura, in base alle considerazioni emerse nelle fasi precedenti.

## Inizia il tuo viaggio verso un futuro più efficiente!



# BPR GROUP ed il percorso di efficienza e sostenibilità come leve di business per le botteghe "Club Dei Galli" di Fileni



**L**a collaborazione di BPR Group con Fileni nasce nel dicembre 2022, con lo scopo di fornire alle boutique facenti parte del "Club dei Galli" una formazione finalizzata all'acquisizione di tecniche per rendere maggiormente efficienti e sostenibili le attività artigianali.

Il "Club dei Galli" garantisce numerosi vantaggi ai commercianti iscritti, tra cui, ad esempio, un'ampia scelta di carni bianche di ottima qualità, un vantaggioso programma di fidelizzazione a premi e corsi finalizzati alla formazione continua del personale delle boutique. Le giornate di formazione previste sono organizzate in tutte le regioni per raggiungere più agevolmente le persone provenienti da diverse parti d'Italia. In quell'occasione, oltre a una breve introduzione

dei prodotti Fileni e dei vantaggi legati all'appartenenza alla community, è previsto un training, volto a favorire l'acquisizione di competenze, utili nella gestione della propria attività artigianali. Tra i temi affrontati vi sono, per esempio, la realizzazione di contenuti per i social network, il controllo di gestione e l'incremento di efficienza e sostenibilità nelle boutique.

A tal proposito, sul finire del 2022, Fileni si è rivolta a BPR Group, società specializzata in consulenza lean nel settore alimentare, con l'obiettivo di sostenere i negozianti nell'acquisizione di tecniche in grado di incrementare la produttività e la qualità, evitando sprechi. Tra i capisaldi della formazione, su cui si è cercato di far leva, vi sono i concetti della "Lean Transformation". Nonostante tali princi-

pi siano nati nel secondo dopoguerra, in Giappone, ancora oggi vengono introdotti, con significativi benefici, in svariati contesti produttivi. L'idea alla base del pensiero snello consiste nel "fare di più con meno", mantenendo alta la qualità. In quest'ottica, è possibile andare ad agire sulla catena del valore, tagliando tutto ciò che non si ritiene possa offrire valore al cliente finale, come ad esempio, rilavorazioni, trasferimenti e attese. Riducendo o eliminando tutte le attività che dilatano i tempi di produzione è possibile far scorrere la catena di valore in maniera più fluida, con un incremento di soddisfazione del cliente finale.

Oltre alla "caccia agli sprechi", la finalità dell'intervento ha riguardato l'impatto ambientale delle modalità di lavoro. Agire sul processo, non solo



aumenta l'efficienza, ma permette di ridurre il consumo smisurato di energia e lo spreco di materie prime. Essere "Lean e Green" è possibile e basta veramente poco; può essere sufficiente spegnere il banco frigo quando non viene utilizzato, recuperare il materiale d'imballo ricevuto dal fornitore, massimizzare l'utilizzo del forno o programmare le consegne. Sono tutte attività semplici, quasi scontate, che se applicate, possono migliorare la reputazione della boutique, ma anche e, soprattutto, comportare benefici significativi a livello di risparmi.

Siccome ogni ambito ha le proprie peculiarità, per svolgere al meglio la formazione è stato fondamentale per BPR Group "calarsi" nell'ambiente. So-

lamente tramite il vissuto e il racconto della quotidianità della boutique è stato possibile comprendere gli errori reiterati e le difficoltà e capire come aiutare concretamente le persone a lavorare meglio. Tutte le informazioni raccolte sono esitate in una presentazione, con foto "as is", legate al presente, e "to be", associate al futuro, che sarebbe auspicabile raggiungere, sotto vari

fronti, tra cui, ad esempio: flusso di lavoro, ergonomia, sicurezza e organizzazione del posto di lavoro. Come sostiene anche Stefano Mancini, che si occupa delle attività di marketing e comunicazione del canale normal trade: "entrare in stretto contatto con le macellerie, toccare con mano il loro quotidiano, apre una modalità di dialogo diretta tra il formatore e gli interlocutori. Grazie a questa connessione il clima si distende e le persone cominciano a condividere le proprie esperienze, certe di non essere giudicate, ma di poter essere, al contrario, supportate".

"Quello in corso con Fileni", come riferisce Martina Falceri, consulente aziendale e formatrice di BPR Group, "è un progetto sfidante, ma al tempo stesso molto stimolante. Ci ha permesso di avvicinarci a un nuovo target, portando loro concetti estremamente utili e realmente applicabili alla realtà quotidiana, con significativi benefici a livello economico e di sostenibilità". 🏠

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




# DIZIOINOXA SRL: tecnologia per l'industria alimentare e delle bevande

**L**a DIZIOINOXA 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:

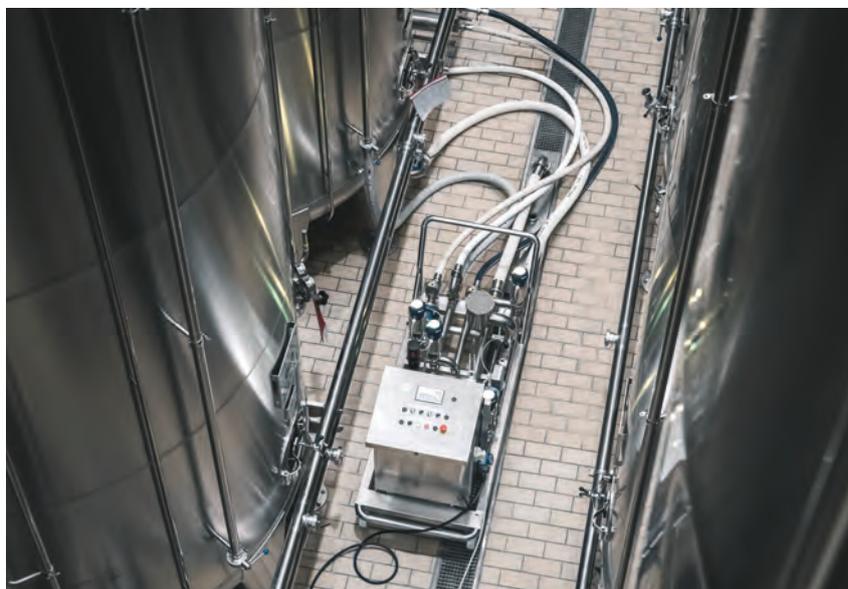
- **CANTINE ASETTICHE IN ACCIAIO INOX, PER STOCCAGGIO, MISCELAZIONE E TRASFERIMENTO IN ASETTICO DI SUCCHI DI FRUTTA E VEGETALI.** Asettizzazione con ciclo vapore o con disinfettante chimico, da 50 hl a 5.000 m3 cad. serb.

- **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'intervento 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 DIZIOINOXA, 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 DIZIOINOXA sono presenti in Italia, Spagna, Francia, Grecia, Germania e Olanda, come pure in Israele, Egitto, Sud Africa ed Estremo Oriente.

Dopo essere stata impegnata con successo nel più grande progetto bevera-

ge europeo, un impianto in Irlanda per la produzione di sidro spumantizzato (ca. 105.000 m3), la DIZIOINOXA 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 DIZIOINOXA: uno stabilimento dalla capacità totale di ca. 11.000 m3. Il progetto ha visto l'azienda impegnata a tutto tondo, 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 pastorizzazione, un sistema di lavaggio CIP ed un impianto sterile di carico cisterne.

In Italia, l'affermazione della DIZIOINOXA nel comparto succhi di frut-

# CANTINE ASETTICHE

MISCELAZIONE • STOCCAGGIO • TRASFERIMENTO • CIP



  
**DIZIOINOXA**  
IMPIANTI E SERBATOI PER L'INDUSTRIA

ta arriva definitivamente con la fornitura "chiavi in mano" di un impianto di stoccaggio e movimentazione in asettico della capacità totale di ca. 40.000 m<sup>3</sup> nell'avellinese.

Il progetto ha coinvolto la DIZIINOXA dall'ingegnerizzazione alla messa in opera di più di 50 serbatoi asettici da ca. 800 m<sup>3</sup>, 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 singo-

lo 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, Amministratore 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." 

**Visita:**  
**[www.dizioinoxa.net](http://www.dizioinoxa.net)**




## EMILOS: leader nella realizzazione di vibrovagli



Il sistema di setacciatura Emilos è coperto da brevetto e permette elevate prestazioni in termini di produttività e qualità.

La dinamicità di Emilos consente un raffronto diretto ed immediato con le esigenze del cliente. Per risolvere qualsiasi tipo di problematica mette in campo prove di vagliatura specifiche e realizza vibrovagli esclusivamente Made in Italy.

Emilos progetta e crea vibrovagli idonei alla setacciatura di prodotti alimentari e non, sia in serie che personalizzati.

Progettati per lavorare in continuo h24, si distinguono dai tradizionali vibrovagli in commercio per la particolare concezione costruttiva e per il motovibratore di cui sono dotati, il quale funziona a 3.000 giri/min anziché i 1400 dei modelli standard e permette di raggiungere elevate produzioni orarie.





In caso di setacciatura di prodotti particolarmente difficili, Emilos, per eliminare le otturazioni delle maglie, aumentare la produzione, e ridurre i tempi morti causati dall'interruzione per pulire le maglie intasate, installa sui propri vibrovagli sistemi di disintasamento della rete: spazzole, vassoi forati corredati di sfere in gomma o anelli disintasanti, e telai portate dotati di razze e piccolo motore pneumatico temporizzato.

Il telaio portate doppia-gola Emilos, consente all'operatore di sostituire la rete velocemente ed in totale autonomia, abbattendo i costi di manodopera e trasporto, nonché i tempi d'attesa per interventi tecnici del costruttore.



I vibrovagli Emilos sono costruiti interamente in acciaio inossidabile AISI 304L (AISI 316 su richiesta) e possono essere dotati di una motorizzazione, sempre marcata Emilos, adatta alle specifiche degli ambienti a rischio di esplosione (certificazione Atex II 2GD EEx d IIB T4).

I vibrovagli sono in grado di setacciare con qualsiasi tipologia di rete, dalla più fine (ad esempio luce/maglia di 0,035 mm) alla più grande, e sono accomunati da ridotte esigenze di manutenzione.



Nella propria produzione Emilos vanta vibrovagli circolari con diametri che vanno da un minimo di 450 fino a un massimo di 1800 mm. Inoltre, produce vibrovagli rettangolari per elevate portate orarie o con motorizzazioni laterali anziché le classiche sottostanti, setacciatrici sgrassanti e vibrovagli raffinatori, oltre a magneti automatici e manuali. 🏠

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



# SCEGLI EMILOS, IL SETACCIO SU MISURA PER TE.



FATTO IN ITALIA



MAGGIOR PRODUZIONE  
MINOR SPRECO



100% ACCIAIO INOX



TEST GRATUITI



100% PERSONALIZZABILE



CONSEGNE RAPIDE



SCOPRI LA NOSTRA

NOSTRI PRODOTTI



La nostra passione per la setacciatura nasce al termine degli anni '70.

Ci caratterizzano da sempre l'**intuizione** e l'**entusiasmo**, grazie ai quali siamo riusciti ad **affermarci** nel mondo della setacciatura.

La nostra struttura è contraddistinta da una **forte flessibilità**, la quale ci permette di ottenere **significativi immediati risultati**.

Il **contatto diretto** con le problematiche del cliente stimola costantemente **la nostra progettualità**.

Offriamo una **garanzia assoluta di qualità**, e garantiamo da sempre il **miglior funzionamento** del vibrovaglio realizzato *ad personam*.

Siamo un'azienda **100% Made in Italy**; ogni nostro vibrovaglio viene interamente realizzato all'interno della nostra azienda.

I nostri vibrovagli sono in grado di affrontare **setacciate molto difficili**, e **portate orarie elevate**, grazie agli **speciali motovibratori** installati, progettati per funzionare in continuo 24 ore su 24 per 365 giorni l'anno.



**EMILOS** srl

Via della Costituzione, 6  
42025 Cavriago (RE) - Italy  
Tel. 0522 575010  
fax 0522 575145  
[E-mail: info@emilos.it](mailto:info@emilos.it)  
[www.emilos.it](http://www.emilos.it)

# ESPIN Separators: nuova realtà, grande conoscenza

**E**spin è un'azienda nuova ma che porta con sé un importante bagaglio: un'esperienza pluriennale e consolidata nel settore della progettazione, produzione e commercializzazione di centrifughe a dischi.

Un'idea imprenditoriale nata e sviluppata in piena pandemia, portata avanti proprio per il forte credo nella validità e versatilità di questi prodotti e che ha trovato concretezza nel territorio industriale dell'Alto Vicentino, sede di un importante distretto della meccanica strumentale, garanzia questo di conoscenza, competenza e professionalità dell'intera rete.

Ovunque sia necessario separare dei liquidi o pulirli da particelle ultrasottili, con lo scopo di produrre sostanze più pulite e/o sottoprodotti di valore e quando i tradizionali metodi di filtrazione raggiungono i loro limiti prestazionali, le centrifughe a dischi assicurano sempre il risultato migliore, confermando pertanto di essere un prodotto unico, di nicchia ma in grado di trovare applicazione nei settori più diversi.

Grazie alla conoscenza tecnica consolidata e all'esperienza accumulata in diversi ambiti di applicazione, unite alla competenza e professionalità dei collaboratori, ingegneri, consulenti e tecnici cui Espin si affida, il team studia e sviluppa le soluzioni più adatte per ogni esigenza, di prodotto e/o di processo.

Progettazione all'avanguardia, ricerca costante e innovativa, materiali di massima qualità, piena condivisione



delle competenze grazie ad una struttura agile e flessibile.

Questi gli ingredienti che permettono a Espin di puntare con convinzione al suo obiettivo più importante: la massima performance di efficienza della macchina e la piena soddisfazione del cliente.

Continui studi e ricerche hanno consentito di realizzare un tamburo altamente prestazionale, permettendo un'elevata efficienza, una conseguente riduzione della potenza elettrica installata, un risparmio nei consumi e quindi un importante beneficio sui costi operativi di gestione.

La gamma di prodotti che Espin propone al mercato comprende sia separatori (per la separazione



gnificano naturalmente instaurare un rapporto di reciproca fiducia, per questo Espin propone un servizio completo, affidabile e continuo per garantire la giusta tranquillità a partire dallo studio delle esigenze di prodotto e processo fino all'installazione e la messa in servizio, la manutenzione e l'eventuale riparazione. 🏠

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

di fasi liquide di densità diversa e contemporanea espulsione di solidi), che chiarificatori (per la separazione di finissime particelle di solido da un liquido), tutti autopulenti.

I settori di applicazione sono i più diversi: il lattiero-caseario (per la scrematura e pulitura sia del latte che del siero), quello vinicolo e della birra (per la chiarificazione sia di mosto che di vino e birra), delle bevande analcoliche (tè, caffè e succhi di frutta), degli olii e grassi, dei fluidi ingegneristici e acque industriali, quello chimico-biotech. Ricerca della qualità e della massima soddisfazione del cliente si-



# TEKNA PARMA: l'innovazione in prima linea nel rispetto della sostenibilità al servizio dei clienti

L'industria alimentare e delle bevande è in costante evoluzione, spinta dall'innovazione e dalla domanda di prodotti di alta qualità, sicuri e sostenibili. In questo contesto, i componenti e le tecnologie proposte da Tekna Parma e i suoi partner che supportano questo settore hanno un ruolo cruciale. Grazie a CibusTec che, di edizione in edizione, mette in primo piano l'innovazione, le soluzioni avanzate che stanno plasmando il futuro del settore, permetterà a Tekna Parma di far conoscere a tutti coloro che visiteranno l'evento come si può innovare il proprio impianto non perdendo mai di vista l'ambiente.

Partendo dalle utilities alla pulizia finale degli ambienti di produzione. In quest'ottica già dal 2019 Tekna Parma si era presentata con il motto "follow your colour" e "take care your savings", improntando la propria attività di vendita non solo per aree di business ma bensì per aree di risparmio. Per ogni area dello stabilimento, la scelta del componente, della soluzione impiantistica avviene secondo un criterio di efficienza energetica, produttiva e riduzione di fermo impianto.

In campo utilities Tekna Parma con Armstrong presenteranno il proprio portafoglio prodotti e servizi partendo dagli audit energetici, veri e propri road map per chi vuole perseguire il processo di decarbonizzazione del proprio stabilimento. Per tale occasione verrà presentata a CibusTec il modello Armstrong-Combiterm HWW in grado di recuperare bassi gradienti termici e innalzarne la temperatura fino a 120 °C, con fluidi refrigeranti a basso impatto ambientale – compreso l'HFO1233zdE – e limitate pressio-



ni di lavoro, garantendo minimi costi di esercizio. Queste innovative pompe di calore consentono all'utente finale di essere un passo avanti ai rapidi cambiamenti nel campo dell'utilizzo delle risorse, con l'obiettivo comune della decarbonizzazione.

Con Flowserve verrà presentata, la prima pompa per acqua surriscaldata Mark 3 certificata CE1935/2004. Le normative stringenti sia nazionali che internazionali, pongono un'attenzione sulle contaminazioni collaterali o indirette. Nulla è lasciato al caso anche nel mondo del vuoto dove i nostri gruppi totalmente in acciaio inox, verranno

presentati da Belletti Impianti con un sistema per il recupero totale dell'anello liquido nel rispetto delle normative igienico produttive.

L'aspetto legato alla durata e alla riduzione dei ricambi è uno dei target che porterà a presentare Vaughan con la gamma delle sue pompe tritratrici, utilizzabili in diversi ambiti produttivi, dall'accettazione della materia prima come al trattamento degli scarti.

La sostenibilità è una priorità per l'industria alimentare e delle bevande anche per Crane presentando una rinnovata pompa DEPA a doppio diaframma per il trasferimento dei prodotti con me-



**INNOVAZIONE!**  
**SOSTENIBILITÀ!**



**IL NOSTRO TARGET**

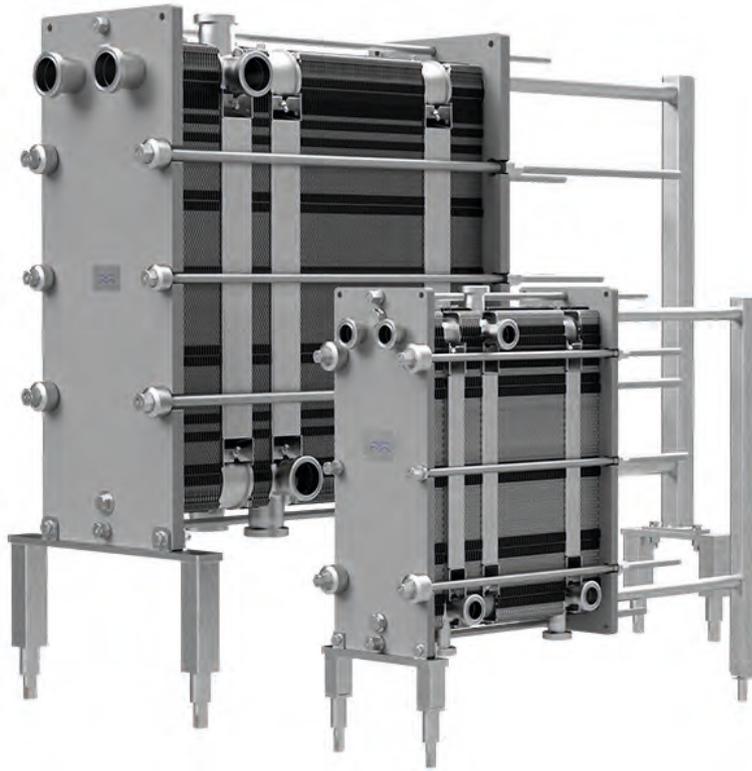
**TEKNA PARMA S.R.L.**

**Via G.S. Sonnino, 7 | 43100 PARMA | ITALIA | I**

**Tel: +39 0 521294824 | Fax: +39 0 521945990**

**Mail to: tecnico@teknaparma.com | Web: www.teknaparma.com**





die viscosità e in pezzatura, certificata MOCA anche per ambienti ATEX, riducendo pesantemente i consumi di aria compressa.

Con quasi 25 anni di collaborazione con Alfa Laval, Tekna Parma in qualità di Master Distributor presenterà l'intero portafoglio prodotti. Dalla nuova linea di valvole mixproof, dove la manutenzione è semplificata grazie a un attuatore esente da manutenzione e a una comprovata tecnologia di tenuta con compressione definita che prolunga il tempo tra un intervento e l'altro, alle nuove unità di controllo ThinkTop Alfa Laval serie V 20, 50 e 70 che portano a un risparmio fino al 90% dei costi di acqua, detergenti e acque reflue.

Dalla consolidata linea di pompe Centrifughe LKH, alla potente Twin Screw sino alla rivoluzionaria Alfa Laval Dura-Circ® la prima pompa a pistoni circolari che assicura l'equilibrio perfetto tra durata, affidabilità, efficienza elevata e prestazioni in termini di portata e pressioni igieniche superiori. Il tutto combinato con il nuovo Alfa Laval CM, un sistema di monitoraggio delle vibrazioni wireless che tiene traccia del-

le condizioni operative delle apparecchiature rotanti, quali pompe, miscelatori e agitatori.

In ambito sterile prioritario è il trattamento dei gas e grazie alla collaborazione con Master Filter, Tekna Parma presenterà una nuova serie di cartucce filtranti, sterilizzanti e sterilizzabili. L'al-

ta richiesta di pulizia ha portato MF ha progettare e realizzare il primo Housing monoblocco per liquidi totalmente drenante.

Uresh specialista nella progettazione e produzione di Pigging Line, non solo, mediante i loro PIG portano al recupero totale del prodotto, ma riducono drasticamente i tempi dei CiP di lavaggio, incrementando l'efficienza dello stabilimento.

Nulla è lasciato al caso anche nei lavaggi degli ambienti, dalla Svezia, Lagafors ha introdotto il sistema consolidato di tracciabilità dei propri sistemi di lavaggio, diminuendo il consumo di acqua, prodotti chimici e ore uomo, il tutto finalizzato ad avere uno stabilimento sostenibile al 100%.

La nostra dedizione alla sostenibilità, alla sicurezza alimentare e all'efficienza, insieme ai nostri partner ci permette di plasmare con i nostri clienti solidi pilastri su cui poggiare il futuro di questo settore cruciale. 🏠

**CIBUSTEC  
PAD. 03 STAND E032.**

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



## L'energia migliore per la tua azienda? La produci tu.

Lavorazione, confezionamento, conservazione degli alimenti: riuscire a garantire efficienza nei processi altamente energivori dell'industria food&beverage rappresenta indubbiamente un vantaggio competitivo.

Viessmann offre tecnologie affidabili e integrabili tra loro per produrre tutta l'energia termica ed elettrica che serve alle industrie e ridurre le quote di CO<sub>2</sub> rilevanti per l'emission trading.

Investi anche tu sull'indipendenza energetica della tua azienda!

**viessmann.it**



**Pad. 5, Stand F006**



Pompa di calore



Impianti fotovoltaici



Cogeneratori



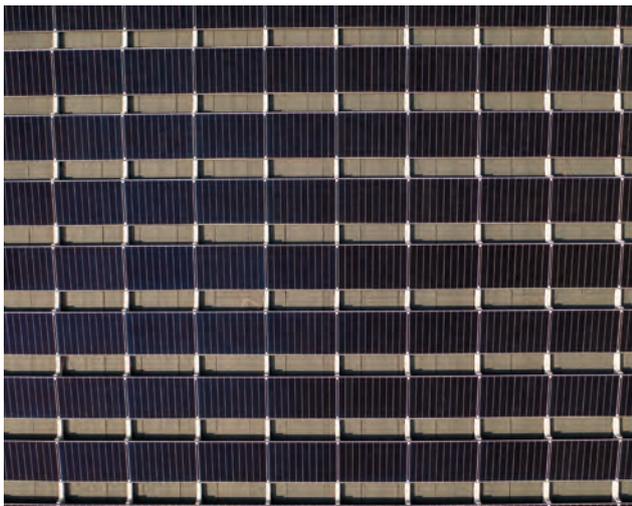
Generatori di vapore e acqua calda

# Il prosciutto dei **FRATELLI GALLONI**, capolavoro del gusto: quando l'efficienza energetica è un fattore di competitività aziendale

*Dal punto di vista energetico, i processi di lavorazione di un prosciuttificio hanno consumi notevoli. Ecco un caso di successo di efficientamento e riduzione dei costi di gestione*

Il Prosciuttificio Fratelli Galloni è una realtà nata nel 1960 Langhirano, in provincia di Parma, incorniciata dalle splendide colline dell'Emilia-Romagna. Da oltre sessant'anni l'attività familiare è sinonimo di eccellenza nella produzione del prosciutto di Parma, una vera e propria gemma culinaria apprezzata sia in Italia che all'estero. La lavorazione del prosciutto è un'attività fortemente energivora e per l'azienda era diventato prioritario riuscire a ri-





durere gli elevati consumi di elettricità e il loro impatto sui costi di gestione. Già da qualche anno, la centrale termica con due cogeneratori Vito-bloc 200 di Viessmann assicurava la produzione efficiente di una quota dell'energia termica per il riscaldamento, così come di 740.000 kWh annui di elettricità. Era necessario comunque ridurre ulteriormente in modo significativo i costi energetici e garantire così la competitività dell'azienda. Nel 2023 è stato installato un impianto fotovoltaico Viessmann da 220 kW, composto da moduli Vitovolt 300 M-WE da 410 kWp con tecnologia shingled ad alta efficien-

za (fino al 20,7%). L'impianto è stato progettato in modo da massimizzare la quota di autoconsumo energetico e ridurre al minimo la quantità di elettricità immessa in rete: è stato dimensionato quindi tenendo conto del profilo di consumo giornaliero costante dell'azienda e sfruttando vantaggiosamente anche i diversi orientamenti delle coperture dei capannoni, in modo da catturare al meglio il differente irraggiamento solare nelle varie ore della giornata.

Grazie al nuovo impianto, oggi l'80% del fabbisogno elettrico diurno dell'azienda è soddisfatto con il fotovoltaico. I cogeneratori danno supporto soprattutto durante la notte e nei momenti di scarsa luce solare o nei momenti di fabbisogno energetico particolarmente elevato.

L'impianto integrato realizzato presso il Prosciuttificio Fratelli Galloni è un caso esemplare di abbinamento efficiente di più tecnologie all'interno di un unico sistema per garantire riduzione dei consumi energetici e massima indipendenza dalla rete pubblica. Viessmann rappresenta oggi una

delle poche aziende in grado di offrire tutte le tecnologie per riscaldamento, raffrescamento, trattamento aria e generazione di energia, tanto per l'ambito residenziale, quanto per quello commerciale o industriale. Il grande vantaggio di scegliere Viessmann, oltre alla qualità eccellente, è che tutte le tecnologie sono concepite per lavorare in sinergia e dialogare tra loro, garantendo la massima efficienza di funzionamento e l'ottimizzazione dei consumi.

Oltre alla gamma completa di soluzioni, Viessmann mette a disposizione anche una rete qualificata di progettisti, di installatori e di centri assistenza, in grado di supportare e assistere i clienti dal momento della scelta dell'impianto più adatto per l'abitazione o l'azienda, fino all'installazione e alla manutenzione. 🏠

**SCOPRI TUTTE LE  
PROPOSTE VISSMANN  
PER L'EFFICIENTAMENTO  
ENERGETICO DELLE AZIENDE!**

**viessmann.it  
industriale.viessmann.it**




# Tecnologia elettromagnetica **TARNOS** nei processi di imballaggio verticale



## **TARNOS**

**L**e caratteristiche dei vibratori elettromagnetici TARNOS di nuova generazione, prodotti negli stabilimenti di Madrid da oltre 60 anni, hanno dato un forte impulso alle loro applicazioni nell'industria alimentare.

Vibratori compatti fino a 60 kg predisposti per grammature più elevate in vaschetta, maggiori ampiezze che si traducono in maggiore velocità, maggior portata o possibilità di dosare prodotti misti.

Le specifiche e le finiture soddisfano i più esigenti standard igienici del settore; design senza spigoli, protezione da polvere e acqua IP-66, componenti inossidabili, verniciatura FDA...

Il design dei vassoi risolve problemi accessori al dosaggio del prodotto;

uscite smussate per l'alimentazione a 90 gradi, vagliatura prima del confezionamento, uscita periferica circolare per la distribuzione in pesatrici radiali multi testa.

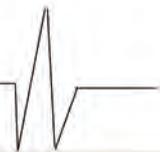
I materiali a contatto con il prodotto; acciaio inossidabile liscio sabbato, ondulato, lucidato a specchio, ecc., migliorano anche l'efficienza del sistema.

I controller di regolazione istantanea presentano varianti a seconda delle esigenze dell'impianto, doppia velocità, regolazione manuale o tramite segnale, finiture IP in funzione dell'isolamento del regolatore, ecc.

L'applicazione su cui si focalizza l'articolo è un alimentatore per dosaggio a pesatrice multi teste che sta guadagnando posizioni tra le attrezzature più utilizzate nel settore, condividendo la gamma con pesatrici di prima classe che per livelli di produzione e precisione richiedono un'alimentazione uniforme indirizzata alla pesatrice.

Questi sistemi vengono utilizzati anche per caricare gli elevatori prima del passaggio alle pesatrici, alimentando, e talvolta anche setacciando, il prodotto prima di sollevarlo per la pesatura. 🏭

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



## Vibratori elettromagnetici lineari

Basi vibranti o tramogge vibranti in base alle necessità

- ✓ Prezzi competitivi
- ✓ Produzione propria
- ✓ Consegna immediata
- ✓ Richiedi il tuo disegno e macchina di prova

Attrezzature e sistemi vibranti  
per l'industria leggera

### Syntron



Basi vibranti e vibratori elettromagnetici standard



Tramogge e setacci vibranti customizzati

Vi aiutiamo nella progettazione o realizzazione di qualsiasi sistema vibrante completo per l'automazione dei processi



Industria alimentare  
Pet food



Prodotti Chimicci



Plastica  
Vetro



Packaging  
Imballaggio

### CARATTERISTICHE E SPECIFICHE TECNICHE

- ✓ Alta frequenza e bassa ampiezza per la cura del prodotto.
- ✓ Dosaggio uniforme e preciso con variazione istantanea della portata, così come start-stop.
- ✓ Design igienico
- ✓ Zero manutenzione e grande durata.
- ✓ Regolazione manuale o automatica attraverso circuito elettronico o controller; vari modelli con caratteristiche diverse.
- ✓ Canali dosatori standard o personalizzati con possibilità di includere un setaccio, uscite speciali.
- ✓ Protezione contro acqua e polvere secondo gli standard del settore alimentare. IP-66, componenti inox a richiesta e vernice FDA.
- ✓ Possibile esecuzione in ATEX per quasi tutta la gamma di vibratori.
- ✓ Compatibilità elettromagnetica e certificati CE.
- ✓ Certificazione UL/CSA su richiesta

### USI E APPLICAZIONI

- ✓ Vibratori standard come componenti strategici di dosatori, pesatrici, selezionatrici ottiche, contatori.
- ✓ Alimentazione e dosaggio a elevatori, nastri, pesatrici, tunnel di congelamento, tagliatrici, selettori.
- ✓ Alimentazione e trasporto di solidi nei processi di confezionamento e inscatolamento.
- ✓ Alimentazione e dosaggio del prodotto sparpagliato.
- ✓ Eliminazione delle impurità e controllo di sicurezza.
- ✓ Classificazione del prodotto per dimensione.
- ✓ Stesura e distribuzione uniforme di toppings.
- ✓ Carica di big bags e scatole.
- ✓ Dosaggio controllato per macchine contatrici, orientatrici, confezionatrici, trasferimento di pezzi tra nastri.
- ✓ Orientamento, separazione, trasporto e linea di PICK UP, ispezione.

## TARNOS

TARNOS S.A.

Avenida de la Astronomia, 1  
28830 San Fernando de Henares, Madrid

🌐 tarnos.com  
☎ +34 916564112  
✉ tarnos@tarnos.com

4.500 m2 per la progettazione e  
produzione di macchinari

MANUFACTURING LICENSES:

Syntron Material Handling  
PPM

Privacy Policy

🌐 Follow us on LinkedIn



# TAPFLO: pompaggio di precisione

*Il vantaggio igienico di Tapflo nell'industria alimentare*

**N**el dinamico mondo della produzione di alimenti e bevande, l'importanza di una pompa per uso alimentare non può essere sottovalutata. Queste pompe, disponibili in varie dimensioni e configurazioni sono componenti indispensabili per il trasferimento di liquidi in condizioni igieniche. Dalla manovra delicata delle puree attraverso piccole pompe a membrana al trasporto massiccio del latte attraverso grandi pompe centrifughe, le pompe per alimenti svolgono un ruolo fondamentale nel mantenere i più elevati standard di pulizia e sicurezza.

Le pompe per uso alimentare sono costruite appositamente per le industrie di produzione di alimenti e bevande. Con una vasta gamma di dimensioni e forme, soddisfano varie esigenze, dal pompaggio di puree al trasporto di latte. In un settore in cui un processo pulito e privo di batteri è fondamentale, l'uso di pompe per alimenti non è solo una scelta, ma una necessità.

La caratteristica principale di una pompa per alimenti risiede nella sua capacità di gestire liquidi destinati al consumo umano. Realizzate con materiali interamente o parzialmente per uso alimentare, queste pompe sono progettate per una facile pulizia e non presentano fessure nascoste in cui possano accumularsi residui di prodotto o batteri. Questa progettazione meticolosa garantisce la conservazione della purezza del prodotto finale. Le pompe per uso alimentare possono essere dotate di certificazione EHEDG completa o incorporare materiali di tenuta approvati, sottolineando il loro impegno a rispettare rigorosi standard igienici.

La composizione e i materiali caratteristici di una pompa per alimenti contribuiscono a garantire un processo igienico dall'inizio alla fine.

La selezione della giusta pompa per alimenti implica la scelta del design e dei materiali. Anche se può sembrare complicato, diversi standard e certificazioni guidano il processo di selezione. Questi parametri di riferimento certificano che la pompa e i suoi componenti sono conformi ai rigorosi requisiti igienici dell'industria alimentare.

L'integrità dei materiali di una pompa per alimenti è fondamentale. Non sono solo le guarnizioni a contatto con il liquido a dover essere conformi agli alimenti; l'intera pompa deve essere costruita con materiali igienici. Le pompe per alimenti sono spesso realizzate in acciaio inox 316L lucidato, sia esternamente che internamente. Anche i componenti come le membrane e le valvole di ritegno a sfera nelle pompe volumetriche sono realizzati con materiali per uso alimentare come acciaio inossidabile, PTFE, EPDM-FDA o NBR-FDA.

La pulizia è un aspetto essenziale delle pompe per alimenti. Le superfici lu-

cide di queste pompe semplificano le procedure di pulizia e il loro design elimina le aree nascoste dove i batteri potrebbero prosperare. La facilità di smontaggio e rimontaggio facilita ulteriormente la manutenzione e molte pompe sono state progettate per processi efficienti di Clean-In-Place (CIP) e Sterilization-In-Place (SIP), migliorando l'efficacia complessiva della pulizia.

Una serie di certificazioni sottolinea l'idoneità delle pompe per l'industria alimentare: EHEDG, FDA, EN 10204, EC 1935/2004, CE, USP VI, 3-A.

Tapflo, forte di una vasta esperienza nel settore del pompaggio igienico, è il vostro partner di fiducia nella scelta della pompa per uso alimentare perfetta per la vostra applicazione. Rivolgetevi a noi: ci impegniamo a garantire una lavorazione sicura e di alta qualità dei vostri prodotti. 🏠

**Visita: [tapflo.com](http://tapflo.com)**






Tapflo è un'azienda leader nella produzione di pompe con l'obiettivo di fornire un'ampia gamma di prodotti di qualità per vari utilizzi industriali. Con un'esperienza pluriennale nel pompaggio di fluidi e nella produzione di pompe, fornisce soluzioni adeguate e personalizzate alle necessità dei propri clienti.

**tapflo®**

# Eleva gli Standard di Igiene con Tapflo

## Svelando l'Apice dell'Eccellenza Igienica!



**PESCE  
E DERIVATI**



**BEVANDE**



**FARMACEUTICO  
E COSMETICO**



**FORMAGGIO, LATTE  
E GELATO**



**CARNE  
E DERIVATI**



**ALIMENTI  
TRATTATI**



**OLI E GRASSI  
E GRASSI**



**CIOCCOLATO  
E DOLCI**

### Offerta Tapflo PER PROCESSI PRODUTTIVI IGIENICI



**CTX Pompe ad alte prestazioni**

### Altri prodotti Tapflo



**Pompe elettriche sanitarie  
a doppia membrana**



**Pompe sanitarie**



**Pompe igieniche CTH**



**Pompe peristaltiche**



**» All about your flow®**

**Tapflo Italia | Viale Como, 18 | 20833 Giussano (MB) | Italy**  
Tel.: +39 0362 306528 | E-mail: info@tapfloitalia.com | [www.tapflo.it](http://www.tapflo.it)

# SALVATORE ROBUSCHI PUMPS: tecnologie di fabbricazione innovative

**S**alvatore Robuschi Pumps nasce nel 1935 come Officine Meccaniche Robuschi Salvatore, una piccola realtà fondata da Salvatore Robuschi dedicata alla riparazione di pompe. La progettazione e la produzione di pompe centrifughe inizia negli anni 50 e oggi, con una esperienza prossima ai 90 anni, Salvatore Robuschi Pumps è uno dei principali produttori di pompe di processo in Italia e ricopre un ruolo strategico a livello mondiale.

L'attuale gamma prodotti racchiude pompe centrifughe orizzontali e verticali, con girante chiusa, aperta a canali ed arretrata, utilizzate principalmente nei settori alimentare, trattamento acque e chimico - farmaceutico.

La modularità di progetto, le tecnologie di fabbricazione innovative, uniti agli elevati rendimenti energetici e bassi valori di NPSH sono fattori distintivi dei prodotti di Salvatore Robuschi Pumps.

Il 2022 è stato caratterizzato dal lancio del nuovo logo aziendale come segno tangibile di importanti cambiamenti organizzativi e testimonianza di continuità per il futuro, in cui passione, servizio, competenza e responsabilità di tutti i collaboratori sono il filo conduttore e una costante nella storia dell'azienda.

Salvatore Robuschi Pumps si sta preparando ad affrontare le nuove sfide che il mercato mondiale le riserva, motivo per cui è stato sviluppato il Piano Industriale al 2026 che contiene le strategie per il futuro ed è a supporto delle decisioni per raggiungere gli obiettivi di medio e lungo termine. Il piano pone particolare attenzione alla



**SR**  
SALVATORE ROBUSCHI  
PUMPS

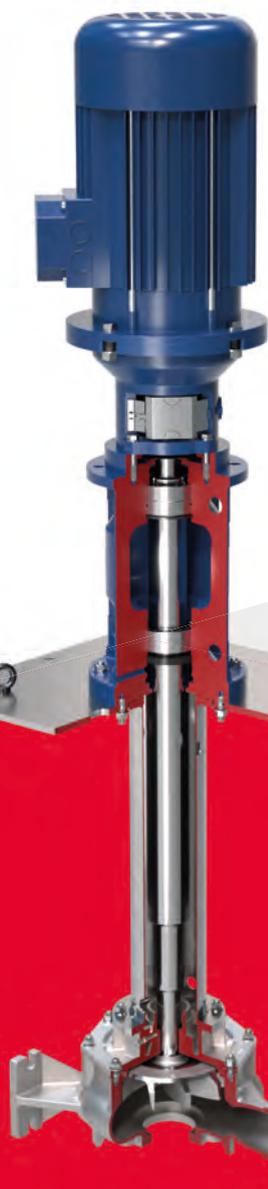
Pompa Cantilever  
con Nuovo Supporto



Nuovo impianto di collaudo

# NEW CANTILEVER

Dry working  
No level control  
No maintenance costs



Closed,  
Channel and  
Vortex Impeller



SALVATORE  
ROBUSCHI  
PUMPS

VIA SEGRÈ 11/A 43122 PARMA, +39(0)521-606285, [sr@salvatorerobuschi.com](mailto:sr@salvatorerobuschi.com)

capacità di adattamento e flessibilità di Salvatore Robuschi Pumps così da consentire all'azienda di rispondere efficacemente ai cambiamenti di un mercato altamente dinamico.

I contenuti di Mission e Vision completati con i principi della Carta Etica sintetizzano gli elementi cardine di sviluppo del Piano Industriale. I presupposti sono quelli di pianificare una crescita sana e sostenibile, perfezionando la relazione con i nostri clienti attuali e futuri con un livello di servizio distintivo.

L'investimento in sistemi produttivi innovativi è l'elemento caratterizzante, per garantire al mercato un'ottima qualità del prodotto, lead time affidabili e concorrenziali.

La competenza sul prodotto, la conoscenza dell'applicazione e del contesto funzionale, capitale distintivo dei nostri collaboratori, riveste un ruolo fondamentale ed unico a completa disposizione della clientela per rispondere con professionalità e puntualità con soluzioni personalizzate alle esi-

genze di un mercato in continua evoluzione.

Una particolare attenzione alla valorizzazione del personale, allo sviluppo di contenuti inerenti alla responsabilità sociale d'impresa ed alla riduzione del carbon foot print, completano lo scenario della strategia che configura l'assetto di Salvatore Robuschi Pumps del futuro.

Il continuo impegno nella ricerca e sviluppo di prodotto ha portato alla riprogettazione della gamma delle pompe verticali cantilever serie RCC con l'introduzione di nuovi gruppi di supporto, che ora consentono diverse soluzioni di lubrificazione e garantiscono maggiori lunghezze di pescaggio.

Questa tipologia di pompe con girante arretrata o a canali rappresenta una soluzione ottimale per applicazioni industriali complesse dove i liquidi da pompare sono carichi di solidi e dove la manutenzione è un limite. Infatti la caratteristica chiave di queste pompe è l'assenza di cuscinetti immersi nel liquido, eliminando quindi la necessità

di tenute e bronzine. Inoltre, il supporto cuscinetto è sigillato per prevenire la contaminazione da liquidi o vapori, consentendo alle pompe di operare anche a secco.

Grazie a questa innovativa costruzione, le pompe verticali cantilever offrono massima affidabilità operativa e richiedono minimi costi di manutenzione. La possibilità di personalizzare la forma e le dimensioni della piastra di appoggio, la posizione della flangia di mandata e la lunghezza della colonna personalizzabile consente di trovare una soluzione su misura per qualsiasi esigenza del cliente.

Le pompe cantilever sono ideali per una vasta gamma di impieghi industriali. Sono particolarmente adatte per la movimentazione di fanghi di recupero, scarti e liquidi contenenti grossi solidi o fibre lunghe come le acque di lavaggio dei vegetali nell'industria conserviera. 🏭

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



Vista aerea dello stabilimento produttivo Salvatore Robuschi Pumps

CARNE E SALUMI



CIBUSTEC

24|27 OCT. 2023 | PARMA | ITALY

SIAMO PRESENTI IN FIERA  
PAD. 6 - STAND E018



MY IDEA.  
MY SOLUTION.

PROFESSIONISTI  
DELLE SOLUZIONI

Produciamo sistemi industriali integrati  
per il mondo Food

Alberto Moneta

Problem solver  
Handtmann Italia



Il nostro know-how nella progettazione di linee complete nel mercato di carni e salumi e il nostro Service post-vendita sono garanzia di una produzione efficiente, sostenibile e altamente performante.

| [www.handtmann.it](http://www.handtmann.it)

**handtmann**  
Idee per il futuro.

# HANDTMANN ITALIA: professionisti delle soluzioni per l'industria alimentare

**H**andtmann Italia, azienda del gruppo tedesco Handtmann, è specializzata nello studio e nell'ingegnerizzazione di **soluzioni complete e integrate per la produzione alimentare**, dall'ingresso della materia prima fino al confezionamento. Partendo quindi dall'esigenza del cliente, i professionisti di Handtmann sono in grado di **fornire consulenza** e di **progettare la linea** che soddisfi al meglio l'obiettivo di produzione prefissato, garantendo **efficienza operativa, sostenibilità e alta qualità**.

Grazie ad oculate acquisizioni (**Inotec**) e a partnership strategiche (**Velati, Vaess, Fessman, Multivac, GB Bernucci e Italian Pack**) Handtmann Italia si pone come unico contractor per le industrie italiane che producono alimenti a base di carne e salumi, pesce, prodotti da forno e di pasticceria, piatti pronti, gelato, prodotti a base vegetale, latticini e Pet Food.

## handtmann

*Idee per il futuro.*

Handtmann Italia, in qualità di **espositore a Cibus Tec (24-27 ottobre, Fiera di Parma, pad. 6 - stand E018)**, presenterà le proprie soluzioni per la produzione, la porzionatura e il confezionamento automatizzati di **carne e derivati**. In particolare all'interno dello stand sarà possibile vedere una linea dedicata alla produzione di **macinato-hamburger** con porzionatura, invaschettamento e confezionamento automatici, e una **linea ConPro Link** per la produzione completamente automatica di salsicce con budello a base di alginato. L'azienda mostrerà inoltre il **macchinario VSP-1** in grado di produrre in maniera automatica kebab e spiedini di carne.

*"La partecipazione a **Cibus Tec** rappresenta per noi l'opportunità di far*

*conoscere ancora meglio **Handtmann Italia** al mercato. - spiega il CEO **Stefano Colori** - Vogliamo guidare il cliente alla scoperta delle **soluzioni complete** che siamo in grado di progettare per la produzione alimentare. Per farlo, oltre a mostrare concretamente alcuni esempi di **soluzioni di processo complete**, proporremo un percorso virtuale tra le diverse linee tramite un'apparecchiatura con **tecnologia di realtà aumentata**".*

Handtmann Italia si distingue anche per il **Service post-vendita: 12 tecnici specializzati** attivi su **tutto il territorio nazionale** garantiscono **assistenza tecnica 7/7, 24/24**, nonché il rifornimento di **parti di ricambio entro le 24 ore**. Tutti i macchinari sono soggetti a una **garanzia di 36 mesi**, inol-





tre è possibile stipulare **contratti di manutenzione full service** che includono tutti gli interventi ordinari di manutenzione predittiva e gli interventi straordinari necessari nel corso dell'anno.

Infine, grazie alla continua implementazione dei processi e all'ampliamento delle linee produttive, Handtmann Italia ha creato uno **stock di macchinari in pronta consegna o con consegna a 6/8 settimane**.

Gli ottimi risultati ottenuti negli ultimi anni dalla sede italiana e tuttora in

crescita, portano l'azienda a voler **investire** ulteriormente in **persone, tecnologie e strutture**. Per questo è in programma l'apertura di una **sede nel centro-sud**, nella volontà di essere sempre più vicini alla clientela. E' inoltre in animo la **ristrutturazione completa della sede di Villafranca**, grazie alla quale l'azienda potrà proporre un'esperienza di test ancora più reale ed esperienziale, oltre ad offrire a tutti i collaboratori uno spazio di lavoro ancora più efficiente che sproni alla condivisione e alla collaborazione tra i vari reparti.

Non mancano investimenti in tecnologia e innovazione: ne sono un esempio gli **Smartglasses Cloud Vision** e il relativo smartphone, in dotazione al cliente con i macchinari Handtmann Italia. Grazie ad una piattaforma di **Assisted Reality** con tecnologie di **Intelligenza Artificiale**, i tecnici Handtmann sono in grado di fornire supporto esclusivo da remoto ai manutentori, 24 ore su 24 e 7 giorni su 7.

Infine, il valore che conta maggiormente in Handtmann Italia è il **capitale umano**: l'azienda investe costantemente nell'**ampliamento dell'organico** e nella **formazione del personale**, al fine di garantire ai clienti un servizio professionale e competente.

Il successo dell'azienda è il successo dell'intera squadra, dove ognuno collabora per il raggiungimento di un **comune obiettivo**. 🏠

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



# HIPERBARIC in prima linea contro lo spreco alimentare e l'insicurezza con la sua tecnologia ad alta pressione



**L'**industria alimentare affronta tre sfide principali: lo spreco alimentare, l'insicurezza alimentare e l'uso massiccio di plastica non riciclabile nell'incarto. Il trattamento ad Alta Pressione (HPP) di HIPERBARIC, leader mondiale specializzato in attrezzature industriali che integrano questa tecnologia, si è affermato come uno dei principali protagonisti in questa missione.

## Il trattamento ad alta pressione si è posizionato come il principale alleato dell'industria alimentare.

La tecnologia di trattamento ad alta pressione di Hiperbaric è in grado di prolungare la durata di conservazione degli alimenti, distruggere batteri che causano malattie come la listeria e la salmonella, e utilizzare l'uso di imballaggi di plastica riciclabile.

In particolare, questo metodo consiste nel sottoporre il cibo, una volta confezionato, a una pressione di 6.000 bar per un massimo di tre minuti, inibendo così i microrganismi responsabili del deterioramento alimentare e preservando le caratteristiche nutrizionali del prodotto fresco. Carole Tonello, esperta in microbiologia e sicurezza alimentare, nonché vicepresidente di Hiperbaric, conferma il ruolo importante dell'alta pressione contro i virus alimentari e ricorda che questa tecnologia consente anche "il sicuro approdo di determinati prodotti in altri paesi preservandone intatte le qualità".

Tonello sostiene che le alte pressioni "idisattivano patogeni e microrganismi responsabili del deterioramento, soddisfacendo i requisiti delle autorità alimentari". Allo stesso modo, l'esperta di microbiologia afferma che que-

sta tecnologia risponde alle esigenze dei consumatori e dell'industria alimentare, offrendo prodotti "più salutarissimi, innovativi, a bassa impronta di carbonio e sostenibili". Manuel De las Peñas, direttore dello sviluppo aziendale dell'azienda See, specializzata nella progettazione di imballaggi riciclabili per l'uso nelle macchine HPP, ricorda il percorso inevitabile verso un modello di produzione più sostenibile in cui la plastica è necessaria, purché gestita in modo responsabile, affermando che: "Il futuro risiede nel riciclaggio chimico come soluzione al problema dei rifiuti di plastica, nell'uso di materiali compostabili, nell'evoluzione del riciclaggio meccanico o nell'uso di monomateriali invece di materiali multistrato".

Per De las Peñas, "gli imballaggi flessibili risparmiano molte più risorse di quante ne consumino, e le HPP se-

# Hiperbaric

HIGH PRESSURE PROCESSING

## LEADER MONDIALE NEL TRATTAMENTO AD ALTA PRESSIONE



Hiperbaric 525



**Elaborazione minima**



**Sicurezza alimentare**



**Protezione della marca**



**Garantie della qualità**



**Clean label**



**Nuovi mercati**



**VUOI SAPERE DI PIÙ?**

*Risorse, storie di successo, video e blog*



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



guono questa direzione". María de los Llanos, del dipartimento Ricerca e Sviluppo di Caña Nature, un'azienda che produce prodotti naturali e salutari con una durata di conservazione più lunga grazie all'alta pressione, rafforza il messaggio sulla sostenibilità della tecnologia HPP sottolineando che "elimina la necessità di utilizzare conservanti e coloranti, contribuendo a un maggiore consumo di cibi sani". Inoltre, aggiunge che la tecnologia consente al cibo di "mantenere lo stesso sapore del primo giorno dopo 63 giorni, e la durata di conservazione del prodotto si estende fino a nove settimane dalla data di produzione alla data di scadenza".

Hiperbaric è il leader mondiale nella tecnologia ad alta pressione con oltre

24 anni di esperienza e una quota di mercato globale del 65%.

### Il futuro dell'alimentazione non può prescindere dall'HPP

Il trattamento ad alta pressione (HPP) è una tecnologia di conservazione alimentare e delle bevande non termica che applica pressioni idrostatiche elevate per alcuni secondi o minuti a prodotti confezionati (In-Pack) o bevande prima dell'imbottigliamento (In-Bulk). Esiste una vasta gamma di prodotti che possono essere trattati con l'HPP.

Può essere applicato in settori tradizionali come succhi e bevande, prodotti a base di avocado (guacamole), carne (affettati, prodotti a base di carne essiccata) o prodotti ittici, fino a categorie più trendy come pasti pronti, salse a base vegetale (humus), alimenti per bambini o cibo umido per animali domestici. Le unità industriali di trattamento ad alta pressione (HPP) di Hiperbaric sono progettate per essere i sistemi più affidabili sul mercato.

Hanno la più ampia gamma di produzione delle macchine HPP industriali, soddisfacendo le esigenze di start-up, piccole e medie imprese e grandi corporazioni. Il loro layout orizzontale e design ergonomico semplificano l'installazione e le operazioni.

Marchi italiani come Rovagnati, Macé Fruit, OrtoRomi, Ferrarini, Stocco&Stocco o Ghezzi hanno già affidato la loro fiducia a Hiperbaric e alla sua tecnologia HPP. 🏠

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





**Milkita**  
Group

EXPERIENCE  
TECHNOLOGY  
AND PASSION



## La Passione per il Latte

.....

**Milkita Group** è il nuovo punto di riferimento “Made in Italy” per i processi Dairy di trasformazione del latte dalla materia prima al prodotto finito.

È nato il partner che può offrire la gamma completa di linee con l’esperienza, la tecnologia e la passione degli esperti di settore.

**Pietribiasi** dal 1960 produce macchine e linee complete per l’industria lattiero-casearia (latte e formaggi, burro, yogurt, UHT ) e prodotti fermentati, gelati e panna.

**Frautech** azienda storica leader nella produzione di separatori centrifughi.

**MilkyLAB** dal 1980 è leader nella progettazione e realizzazione di macchine e impianti automatici per la produzione di formaggi a pasta filata (Mozzarella, Mozzarella analoga, formaggi fusi) e Ricotta.

**Milkita Group**, un provider per tutti i tuoi prodotti!  
[pietribiasi.it](http://pietribiasi.it) / [frautechseparators.com](http://frautechseparators.com) / [milkylab.it](http://milkylab.it)



# Milkita: "LA PASSIONE PER IL LATTE" esperienza, tecnologia e qualità italiana



**Milkita**  
Group



**PIETRIBIASI**  
dairy solutions since 1960



**N**el dinamico panorama del settore lattiero-caseario, è emerso un nuovo protagonista destinato a ridefinire le prospettive dell'industria: il gruppo Milkita.

Milkita Group vuole essere un punto di riferimento "Made in Italy" nel mondo del Dairy.

Tre aziende storiche, **Pietribiasi Michelangelo, Frautech Sepa-**

**rators e MilkyLAB**, in grado di coprire tutti i processi di lavorazione. Milkita si propone come un autentico punto di riferimento, capace di offrire una vasta gamma di soluzioni innovative e integrate per il trattamento del latte e delle bevande.

La visione di Milkita è chiara e ambiziosa: diventare un riferimento nel panorama del settore Dairy, radunando competenze, tecnologia ed esperien-

za al fine di fornire ai clienti la gamma più completa di macchinari per il trattamento del latte.

Ma non solo. L'obiettivo è di seguire il percorso del latte dal momento in cui entra nell'impianto fino alla produzione dei prodotti finiti, tra cui formaggi, latticini, e yogurt.

Tuttavia, l'ambizione di Milkita non si ferma qui: il gruppo aspira a essere



un punto di riferimento anche per i settori dei succhi di frutta, gelati, birra e vino, aprendo la strada a nuove sinergie ed opportunità.

La proposta di valore di Milkita si traduce in impianti completi e un servizio a 360 gradi.

I clienti hanno la possibilità di affidarsi a un unico partner per la realizzazione dei loro impianti produttivi o delle linee di trasformazione della materia prima.

Questa scelta semplifica il processo decisionale e consente ai clienti di concentrarsi sul loro core business, sapendo di poter contare su un partner affidabile ed esperto.

L'obiettivo di Milkita è unire il meglio delle tradizioni industriali italiane, le competenze tecnologiche, la qualità con esperienza e passione, offrendo macchinari integrati e soluzioni di trattamento complete.

**Pietribiasi Michelangelo** produce macchine e linee complete per l'industria lattiero-casearia (latte e formaggi, burro, yogurt e prodotti fermentati, gelati e panna), e

per la produzione di succhi di frutta e bevande analcoliche, gelati e birra.

- Impianti UHT e di pastorizzazione
- scambiatori di calore a piastre e tubolari
- Impianti di lavaggio CIP
- unità di ricevimento e refrigerazione del latte
- impianti di ricostituzione miscelazione
- caseifici completi

**www.pietribiasi.it**

### Frautech

Con oltre 100 anni di esperienza, il marchio **FRAUTECH** è presente nell'industria del latte, delle bevande essendo sinonimo di lunga esperienza nella progettazione e produzione di separatori centrifughi.

- La gamma completa di separatori comprende chiarificatori, debatterizzatori, scrematrici per latte / sie-

ro e sistemi automatici di standardizzazione del latte.

- I nostri separatori a tamburo chiuso e autopulenti soddisfano una gamma di portate che va da 1.000 a 60.000l/h. Oltre 5.000 separatori per i processi lattiero-caseari sono installati in tutto il mondo con soluzioni personalizzate.

**frautechseparators.com**

### MilkyLAB

Dal 1980 è leader nella progettazione e realizzazione di macchine e impianti automatici per la produzione di formaggi a pasta filata "Mozzarella, Mozzarella analoga, String cheese" formaggi spalmabili, e ricotta. L'obiettivo di MilkyLAB è sempre stato quello di esportare la tradizione della mozzarella italiana nel mondo.

MilkyLAB si occupa direttamente di installare gli impianti presso i clienti, non trascurando la formazione e l'assistenza per ottenere migliori performance produttive. 🏠

**www.milkylab.it**

# MENTANI: un partner d'eccellenza per ottimizzare i processi industriali

*Unendo ricerca e innovazione, Mentani Srl da 50 anni fornisce ausiliari chimici a supporto dei processi produttivi, con particolare focus sull'industria alimentare.*



**P**er un'azienda che opera nel settore alimentare e punta all'eccellenza, è di fondamentale importanza assicurare il perfetto funzionamento dei propri sistemi produttivi, perseguendo la corretta manutenzione degli impianti e della strumentazione in essere, grazie all'utilizzo di prodotti altamente performanti e attenti anche alla sostenibilità ambientale.

In questa direzione, l'azienda Mentani Srl, con sede a Traversetolo in provincia di Parma, dal 1973 fornisce **ausiliari chimici a supporto**

**dei processi industriali** e delle regolari operazioni di manutenzione e riparazione, offrendo anche un'ampia gamma di **soluzioni ecosostenibili** ottenute con l'impiego di micro organismi, enzimi e sostanze di origine vegetale, che le rendono particolarmente adatte a un settore complesso come quello alimentare.

Frutto di partnership con importanti laboratori dall'elevato know-how tecnologico, i prodotti Mentani Srl si prestano ai più svariati usi industriali grazie a formule specifiche e a sistemi altamente personalizzati.

Dai prodotti per la regolare manutenzione degli impianti industriali, alla gamma per il trattamento acque e aria fino alle soluzioni destinate all'industria alimentare.

**L'ampio catalogo** comprende lubrificanti, detergenti, sanificanti e igienizzanti, lavamani, una completa linea di aerosol, oli protettivi e biodegradabili, protettivi antigelo, e, infine, una gamma specifica a supporto del trattamento acque: filtrazione, adolcimento, demineralizzazione, riscaldamento, produzione vapore, torri di raffreddamento e depurazione.

La certificazione NFS per la sicurezza alimentare che accompagna buona parte della proposta aziendale, rende i prodotti Mentani perfetti per **settori** di grande importanza nazionale come ad esempio quello **vinicolo, agricolo, zootecnico** e il settore **ho.re.ca**.

In questi settori l'azienda offre prodotti che uniscono efficacia e sicurezza, con alta valenza ecosostenibile, così da garantire un basso impatto ambientale e, parallelamente, ridurre tanto i costi di smaltimento quanto il livello del rischio chimico nelle aziende.

Inoltre, nel settore vinicolo, per cui la gestione dell'igiene è una tappa fondamentale nell'ottenimento di vini di qualità organolettica ineccepibile, Mentani Srl interviene con detergenti per la sanificazione, articoli per la vinificazione, la pastorizzazione e lo stoccaggio, per la pulizia dei filtri e per il lavaggio di bottiglie e contenitori.

Distinguendosi come supporto efficace per ottimizzare ogni fase dell'intero iter produttivo.

Anche i settori zootecnico e agricolo sono caratterizzati da esigenze ben specifiche. Mentani Srl offre una serie di prodotti dedicati che vanno dalla cura del bestiame, come la protezione e la salute delle mammelle, la sanificazione degli zoccoli e la disinfestazione ambientale fino ai prodotti per le mungitrici e soluzioni dedicate ai sistemi e agli impianti.

Con una professionalità maturata in oltre 50 anni di storia, Mentani Srl ha saputo ritagliarsi una posizione apicale nel mercato nazionale, perseguendo un importante obiettivo di qualità e soddisfazione del cliente che le ha permesso di stringere business importanti con alcune tra le più importanti aziende e istituzioni nazionali: da alcuni ospedali di importanza nazionale come quelli di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Ferrara, Roma ecc. fino ai gruppi industriali come Bosch, Marcegaglia, Danieli, Casappa, Gruppo Camst ecc.

Contraddistinta da uno dei cataloghi più ampi e interessanti del panorama italiano, Mentani Srl, offre anche la possibilità di personalizzare la propria offerta in base alle reali esigenze del cliente, costruendo così un prodotto unico ed esclusivo.

Adatto a risolvere ogni specifica esigenza del processo industriale. 🏭

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



# La tecnologia di omogeneizzazione **GEA** nelle applicazioni del Food & beverage

**G**EA è leader tecnologico nel mercato degli omogeneizzatori ad alta pressione dinamica per un ampio range di applicazioni: dall'industria del dairy e del food & beverage fino al settore farmaceutico, delle biotecnologie e del chimico.

Grazie a uno specifico know-how, costantemente rivolto all'innovazione, e alla stretta collaborazione con i centri di ricerca delle aziende clienti, GEA è in grado di garantire soluzioni personalizzate e prestazioni eccellenti. I più recenti aggiornamenti e i continui miglioramenti in

fatto di innovazione tecnologica consentono a GEA di offrire una gamma completa di omogeneizzatori ad alta pressione: dalle macchine da laboratorio fino a quelle per la produzione industriale.

Uno dei fattori più importanti per l'azienda è infatti la stretta collaborazione con le aziende clienti che richiedono sempre più spesso soluzioni d'avanguardia e personalizzate secondo le proprie esigenze; attraverso di loro GEA mantiene un costante aggiornamento sui macchinari e può garantire i migliori risultati in fatto di efficienza e qualità del prodotto finito.

I benefici dell'omogeneizzazione ad alta pressione sono ben conosciuti nelle applicazioni lattiero-casearie, nel food e nel beverage per migliorare la stabilità del prodotto. L'uso dell'alta pressione e uno specifico design della valvola omogeneizzante permettono di diminuire la dimensione delle particelle di liquido al grado richiesto alla pressione minore possibile al fine di ottimizzare l'uso di energia e risorse. Le particelle più piccole e tutte uniformi consentono di creare quindi un'emulsione stabile nel tempo che migliora le caratteristiche organolettiche del prodotto: shelf-life, viscosità, gusto e colore.





**La tecnologia NanoVALVE®**

La possibilità di scegliere tra diverse tipologie di valvole omogeneizzanti dal design differente consente un'ottimizzazione dell'efficienza, una riduzione della pressione operativa e conseguentemente la possibilità di un risparmio energetico e di materie prime.

La tecnologia brevettata di NanoVALVE®, disponibile nella sua ultima versione 3G, offre un design e un profilo innovativi che migliorano la regolazione della valvola e garantiscono performance eccellenti.

Test in laboratorio confermano che l'impiego di questa valvola consente un risparmio energetico notevole, infatti a parità di risultati in termini di riduzione di particelle, NanoVALVE® utilizza il 30% in meno di pressione operativa, garantendo in questo modo anche meno usura meccanica dei componenti.

**Serie Ariete - La tecnologia più avanzata per potenza, affidabilità e flessibilità.**

Gli omogeneizzatori della Serie Ariete sono facilmente implementa-

bili in sistemi controllati a distanza e in linee di processo complete. Gli omogeneizzatori GEA sono disponibili in diverse configurazioni, concepite con un design specifico dell'estremità del liquido che consente di raggiungere fino a 1500 bar con garanzia di prestazioni di omogeneizzazione di alto livello.

Vantaggi principali:

- Facilità di utilizzo
- Massima affidabilità nella produzione continua (24/7)
- Costi operativi ridotti (acqua, olio di lubrificazione, energia)
- Basso impatto ambientale
- Elevata capacità ad altissima pressione

**Trovare l'omogeneizzatore perfetto per il tuo prodotto**

Il Process and Technology Center per l'omogeneizzazione rappresenta una risorsa unica per i clienti che vogliono testare direttamente su loro campioni di prodotto l'efficacia della tecnologia di omogeneizzazione.

Il personale GEA è infatti a disposizione per supportare i clienti nello sviluppo di nuovi prodotti e ottimizzare l'omogeneizzatore e le condizioni di processo al fine di ottenere il risultato di omogeneizzazione desiderato. GEA è naturalmente in grado di garantire che i risultati ottenuti con macchine da laboratorio siano scalabili anche nella produzione industriale. 🏭

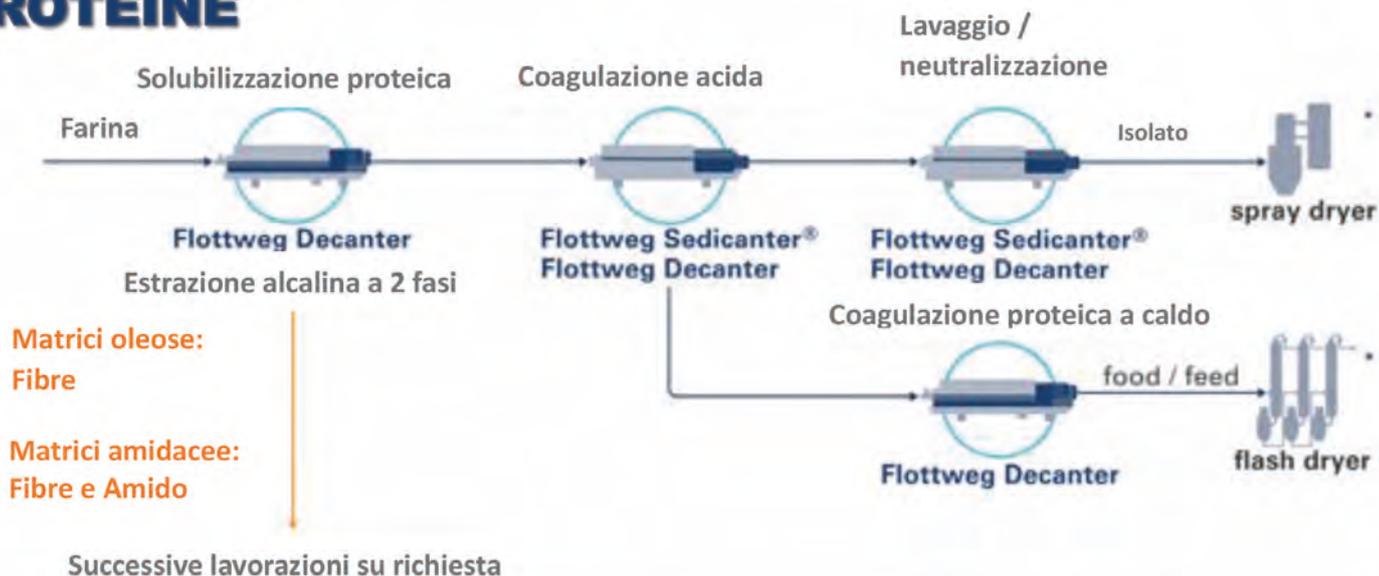
[www.gea.com/homogenizers](http://www.gea.com/homogenizers)




# ESTRAZIONE DELLE PROTEINE VEGETALI

I decanter, Sedicanter®, presse a nastro e separatori a ugelli Flottweg rappresentano la migliore soluzione per l'estrazione di proteine a partire dalle più disparate matrici vegetali.

## PROTEINE



## FONTI PROTEICHE



Semi oleosi



Piante amidacee



## I TUOI BENEFICI



### Processo completamente automatizzato

I decanter e Sedicanter® Flottweg sono usati in quasi tutti gli stadi del processo di estrazione proteica. Le nostre soluzioni di processo partono da singoli macchinari a controllo manuale, per arrivare a intere linee di processo completamente automatizzate.



### Processo sostenibile

Grazie al concetto integrato Flottweg, diamo valore anche agli altri componenti della pianta, come le fibre e l'amido, ottimizzando la catena del valore e minimizzando gli scarti per un processo completamente sostenibile.



### Elevata qualità e funzionalità

Grazie alle soluzioni e ai sistemi Flottweg, è possibile estrarre proteine vegetali della più alta qualità e con le rese più elevate, al tempo stesso evitando di sprecare preziose risorse.

# FLOTTWEG: il futuro nelle proteine vegetali

**S**olo pochi anni fa, i prodotti proteici vegetali erano una piccola nicchia di mercato. I consumatori interessati a questo prodotto rappresentavano solo una piccola frazione del mercato totale. I prodotti più noti erano il tofu e il seitan, a base di proteine di soia e di grano. Tuttavia, per la maggior parte della popolazione, tali prodotti non erano un'alternativa reale a quelli animali per ragioni culturali e per via del gusto e della consistenza. Recentemente però le tecniche di produzione e la passione dei produttori hanno permesso di arrivare ad alimenti a matrice proteica vegetale che imitano in maniera molto realistica la loro controparte animale in termini di gusto, consistenza e aspetto. Questo ha permesso di raggiungere anche persone che amano la carne ma che consumano volentieri anche alternati-

ve a base vegetale, purché il gusto e il prezzo siano corretti.

Grazie al successo commerciale e alla copertura mediatica positiva, sono nate tante start-up in tutto il mondo e oggi esiste una grande varietà di alternative a base vegetale.

Note società tradizionali stanno espandendo la loro gamma di prodotti. Parliamo di aziende della filiera agroalimentare che già coltivano e vendono la materia prima e che ora estendono la loro catena del valore, oppure produttori di olio vegetale che possono ottenere sottoprodotti ad alto contenuto proteico dai processi di estrazione e raffinazione.

Anche le aziende alimentari che acquistavano proteine vegetali sul mercato hanno ora interesse a iniziare una propria produzione.

Inoltre, la popolazione mondiale crescerà fino a 10 miliardi di persone nel 2050. Un adeguato approvvigionamento proteico è necessario per l'umanità e per limiti ecologici ed etici non ci si potrà più basare solo sull'allevamento animale.

L'estrazione delle proteine dalle piante, molto più efficiente, sarà fondamentale per uno sviluppo sostenibile a lungo termine.

Le piante amidacee come piselli, fave o lenticchie e le piante oleose come soia, lupino o girasole, sono fonti proteiche ideali. Nella lavorazione di entrambi i tipi di materie prime si sfrutta la naturale solubilità delle proteine in acqua al variare del pH.

In una prima fase, la proteina può essere estratta selettivamente in una soluzione alcalina e separata dai residui solidi (fibre e amido) per mezzo di decanter.



*Per l'estrazione delle proteine vegetali sono necessarie diverse fasi di processo che richiedono l'utilizzo di Decanter e Sedicanter® Flottweg*



L'amido e le fibre ottenuti possono essere commercializzati come materie prime di alta qualità.

Nel caso delle materie prime oleose, il processo è simile, ma occorre prima effettuare la disoleazione.

Il pannello pressato prodotto durante la produzione di olio può quindi essere ulteriormente lavorato.

Alcune di queste piante contengono fattori antinutrizionali (ANF), che costituiscono per la pianta una protezione naturale dai predatori.

Grazie al processo Flottweg, è possibile rimuovere selettivamente queste sostanze e ottenere un'elevata qualità delle proteine senza effetti collaterali o alterazioni del gusto.

**Utilizzando il processo Flottweg, con qualsiasi tipo di materia prima è possibile raggiungere una purezza dell'isolato proteico elevatissima, fino all'80-90%. 🏠**

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

Nella seconda fase, la proteina già solubilizzata viene resa di nuovo insolubile e fatta precipitare riducendo il pH della soluzione.

La proteina viene quindi separata e disidratata con un Sedicanter®.

Le componenti possono essere estratti e concentrati fino ai massimi livelli di purezza, utilizzando setacci centrifughi, idrocycloni, centrifughe a ugelli, decanter e Sedicanter® Flottweg.

Grazie a successive fasi di lavaggio si raggiunge l'isolato proteico.

Le piante amidacee contengono il 20-25% di proteine ma anche una grande quantità di amido e fibre. Nel processo di separazione Flottweg tutti

# Flottweg Veronesi

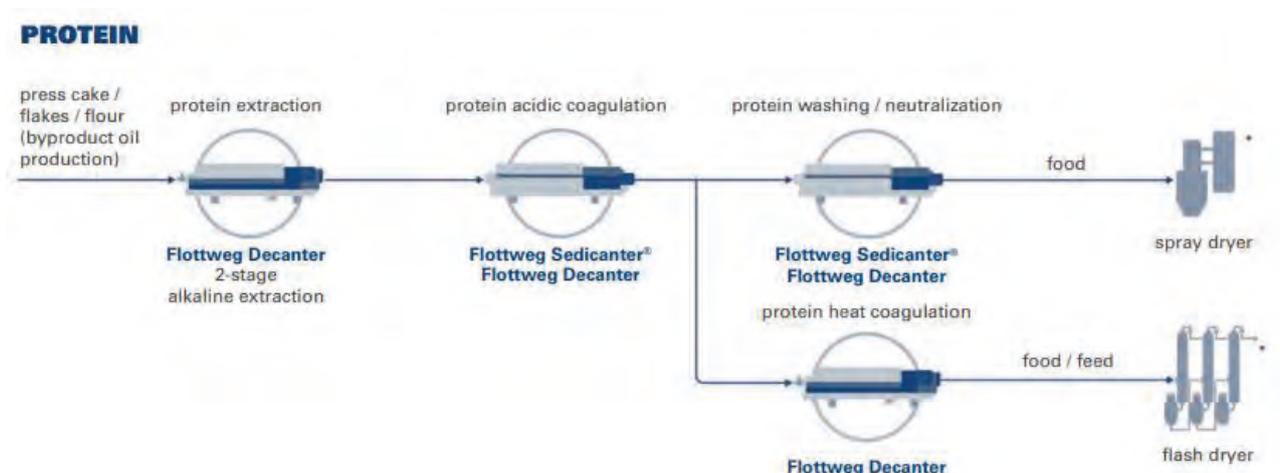


Diagramma di processo per un tipico impianto di estrazione di proteine con le centrifughe Flottweg. Le fibre e l'amido potranno essere processati in un passaggio successivo.

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

**T**ecninox costruisce macchine per l'industria alimentare e delle bevande, nonché pastorizzatori per birra, ed è disponibile ad esaminare qualsiasi quesito del cliente e richiesta di fornitura. Gli impianti e pastorizzatori per birra Tecninox sono costruiti secondo le più recenti tecnologie di fabbricazione e sono utilizzati per il processo di riscaldamento della birra e le linee di pastorizzazione in bottiglia o lattina piena. Il punto di forza di Tecninox è nel trattamento termico. Tecninox costruisce macchine singole e linee complete.

Le macchine Tecninox sono costruite interamente in acciaio inox e sono realizzate in base alle richieste del cliente.

Alla base del lavoro di Tecninox c'è una grande flessibilità produttiva, unita ad un alto grado di professionalità, per offrire la tecnologia più avanzata nella realizzazione di pastorizzatori per birra.

## Informazioni:

### Gamma di produzione principale:

Macchine per l'industria alimentare e delle bevande. Gamma di produzione aggiuntiva:

- macchine per la lavorazione del pomodoro;
- macchine per la lavorazione della frutta;
- macchine per la lavorazione delle confetture;
- macchina per la lavorazione di verdure, funghi, verdure con olio o sottaceto;
- pastorizzatori per tunnel di raffreddamento birra per qualsiasi tipo di contenitore e prodotto;
- pastorizzatori frigoriferi a tunnel per birra e bevande;
- sterilizzatori statici per qualsiasi tipo di contenitore e prodotto;
- evaporatori batch;
- recipienti da cucina;
- autoclavi; taglierine;



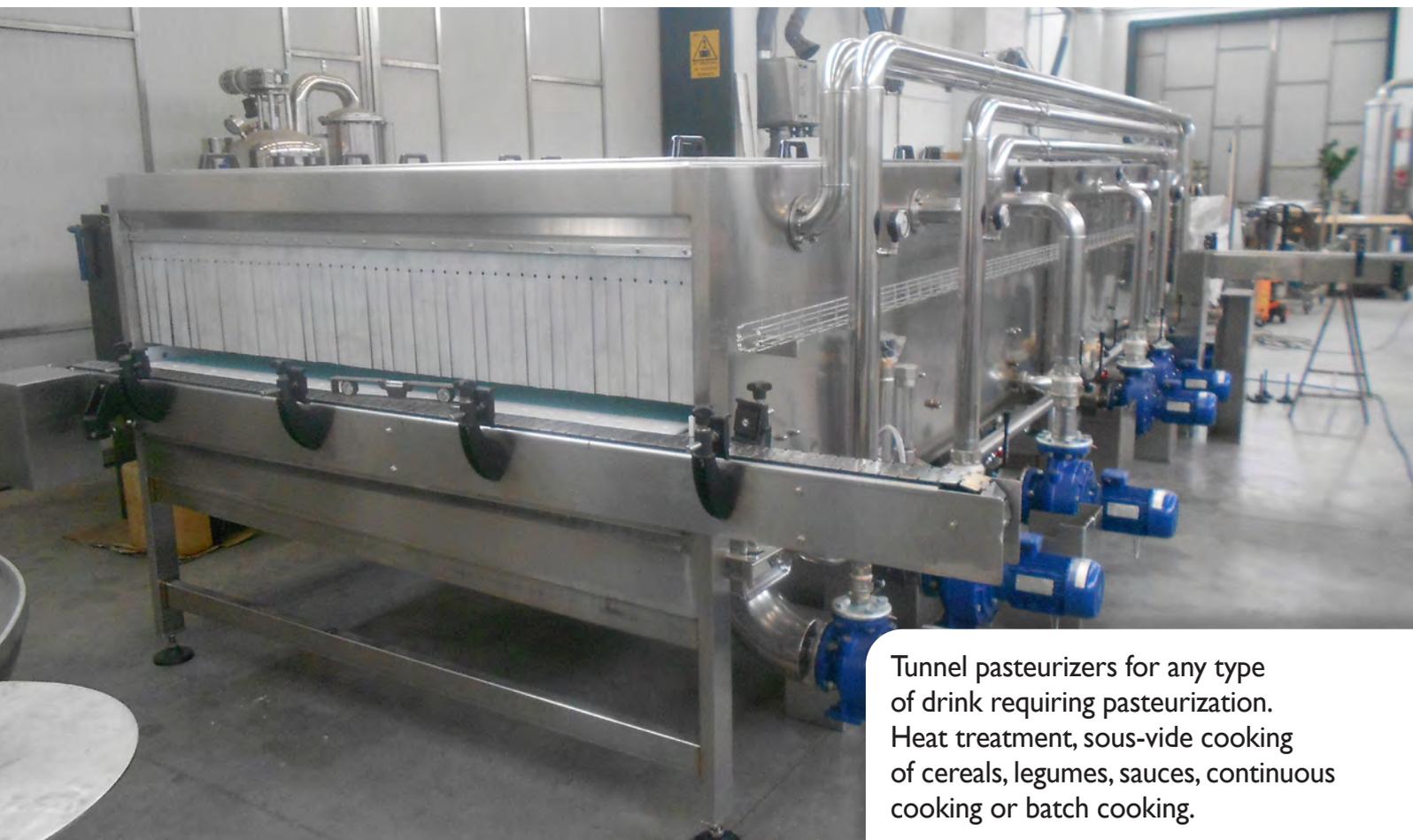
**TECNINOX®** di A. Namaziano s.r.l.  
macchine per l'industria alimentare

- unità di cottura lumache e altri prodotti alimentari, autoclavi, stazioni di riempimento lineari, stazioni di riempimento lineari ad acqua piovana, riempitrici circolari e volumetriche;
- Griglie elettriche e a gas per verdure;
- Boule di concentrazione a vapore ed elettriche;
- friggitrici ad immersione in olio;
- brasiere. 🏠

**tecninoximpiantialimentari.it**



**GREAT FLEXIBILITY,  
HIGH PROFESSIONALISM**



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

## Tecnologie sostenibili per il trattamento dei reflui

*Le pompe di calore per l'evaporazione dell'acqua producono un vantaggioso abbattimento dei costi di gestione nel trattamento dei reflui. Obiettivo della C&G Depurazione Industriale è perfezionare sempre di più questa tipologia di impianti.*

**A**bbattere i costi di produzione è la nuova frontiera del settore industriale. Un traguardo che porta in sé un doppio vantaggio: ambientale ed economico. È questa la filosofia su cui si basa la C&G Depurazione Industriale che non a caso ha adottato come principio: "La vostra azienda risparmia, il nostro ambiente guadagna". C&G compie 40 anni nel settore del trattamento dei reflui industriali. "L'azien-



da nasce con lo scopo di far fronte alle richieste italiane e, nello specifico, toscane dell'industria galvanica. Queste aziende operano prevalen-





temente nel settore dei trattamenti e verniciature superficiali (cromature, zincature...), ma i nostri campi di applicazioni si sono poi ampliati arrivando a comprendere il trattamento di quasi ogni tipologia di refluo liquido industriale non solo proveniente da industria galvaniche, ma spaziando dall'industria tipografica a quella cosmetica, dalla farmaceutica a quella biotecnologica e alimentare.

Ci siamo così radicati in settori emergenti o di nicchia. Ad esempio, sono sempre in crescita le richieste da parte di medio-piccole realtà produttive volte più al recupero e alla valorizzazione del reflui piuttosto che al loro smaltimento in un'ottica di economia circolare. Tuttavia, la principale fetta di mercato era e resta l'industria galvanica, non solo italiana, ma soprattutto internazionale di Paesi emergenti". Il know-how acquisito dalla progettazione e costruzione di più di duemila impianti venduti in Italia e all'estero ha incoraggiato l'azienda a crescere inseguendo e innovando per

proporre ai clienti un servizio completo. "La nostra è una realtà a tutto tondo perché è in grado di seguire il cliente a partire dalla progettazione tecnica fino alla realizzazione dell'apparecchiatura.

In genere, veniamo contattati dal cliente che ci illustra le sue problematiche e/o ci invia dei campioni da analizzare nel nostro laboratorio e offriamo soluzioni più o meno personalizzate partendo dalla nostra ampia gamma di prodotti standardizzati così da soddisfare pienamente le sue aspettative. In tal senso possiamo dire di disporre di una buona dose di flessibilità operando dalla progettazione dell'apparecchiatura fino a seguire l'intero iter delle sua costruzione, imballaggio, spedizione installazione e start-up presso il cliente finale ma anche dell'eventuale assistenza tecnica nel corso degli anni.

Insomma, seguiamo il cliente dalla nascita dell'impianto fino alla fine della sua vita utile".

Con un fornito magazzino di pezzi di ricambio e un team di ingegneri e tecnici sempre in giro per l'Italia e il mondo, C&G può garantire un servizio post-vendita di altissimo livello. Il suo personale è collegato online con distributori, clienti, fornitori e la produzione è ciò che consente di reagire in maniera veloce e opportuna a ogni richiesta.

La linea di produzione comprende: evaporatori sottovuoto, osmosi inversa, ultrafiltrazione, scambio ionico, demineralizzatori, trattamento chimico-fisico, filtro presse ed apparecchi speciali per la galvanica, tutti prodotti conformi alla vigente direttive Cee. Tutti i prodotti soddisfano i requisiti per l'industria 4.0. I principali prodotti sono gli evaporatori sottovuoto. Si tratta di tecnologie altamente innovative e basate sul principio della pompa di calore. "E' una tecnologia vantaggiosa perché consente di trasferire il calore offerto dalla ricondensazione del distillato - sorgente fredda - all'evaporazione del refluo

da concentrare – sorgente calda – facendo avvenire l’ebollizione a soli 30-35°C evitando così pericolose reazioni e/o degradazioni dei prodotti ad alte temperature e limitando al minimo lo sviluppo di schiume che peggiorano la qualità del distillato finale. Il COP di raffreddamento – misura dell’efficienza energetica – delle nostre macchine è molto alto superiore a 3,5. Questo vuol dire che per ogni kW elettrico speso ho prodotto 3,5 kW termici utili per la ri-condensazione del distillato. Il nostro scopo è quello di concentrare i reflui o prodotti in modo tale da abbattere i costi operativi e di smaltimento in tutte quei settori in cui si necessita di ingenti quantitativi di acqua. Sarebbe impensabile continuare ad utilizzare risorse fossili per l’evaporazione di grandi quantitativi di acqua a meno che non rientrino in un’ottica di riciclo del calore disponibile dai normali processi

industriali. Per questo disponiamo anche di evaporatori ad acqua calda o vapore anzi-ché a pompa di calore. L’evaporazione a pompa di calore resta, tuttavia, il nostro focus e siamo sempre in prima linea per il continuo miglioramento delle prestazioni delle nostre macchine mantenendo i costi contenuti. Questi ultimi mesi ci stiamo occupando di portare il COP delle nostre macchine ad un valore superiore al 4 impiegando anche gas refrigeranti più rispettosi dell’ambiente. Questa è anche la volontà del cliente sempre più attento a contenere i costi operativi dell’azienda e a ridurre l’impatto ambientale. Con la nostra esperienza e affidabilità tutto ciò diventa realtà.

#### Target, costi e tempistiche

C&G Depurazione Industriale dispone di una clientela molto ampia: dal piccolo artigiano fino alla media e

grande impresa. Ovviamente, l’impatto dell’installazione delle nuove tecnologie sulle multinazionali o sulle grandi imprese in Italia e nel mondo è ammortizzabile in breve tempo e risulta vantaggioso. La piccola impresa può avere difficoltà a ripianare i costi iniziali della macchina anche se mediamente riesce nell’arco di circa sette anni. In genere, i tempi di pay back vanno dai tre o quattro anni e per le grandi imprese e possono arrivare fino a sette o otto anni. «Per far fronte a questo problema disponiamo di un’ampia scelta di modelli che possono andare incontro alle esigenze del piccolo produttore, con l’immissione sul mercato di macchine con taglia e costi ridotti, ma anche far fronte alle produzioni di multinazionali con macchine più grandi, costose ed efficienti». 🏠

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





Progetto grafico: ZEUS

**C&G** s.r.l.  
SOCIO FONDATORE UNIAQUA



**C&G DEPURAZIONE INDUSTRIALE SRL**  
Via 1° Maggio, 53 - 50067 Rignano S.Arno - Firenze - Toscana - Italia  
info@cgdepur.it - www.cgdepur.it - tel. +39 0558303450 - +39 0558303454 - Fax +39 0558303368

# NAVATTA dal 1983 produce e installa linee di lavorazione di frutta e verdura in tutto il mondo



Linea di lavorazione integrata di frutta sia tropicale che mediterranea: lavaggio, filtrazione dell'acqua di lavaggio, cernita manuale, spazzolatura, preriscaldamento e spazzolatura del mango, triturazione della frutta, estrazione della purea. Lavaggio continuo dell'impianto.

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

**Navatta, il fornitore globale di impianti e linee integrate per la lavorazione di frutta e verdura, che fornisce soluzioni collaudate ed innovative per una completa gamma di impianti** anche grazie alle numerose acquisizioni nel corso degli anni, come Dall'Argine e Ghiretti, nel 2001, un'azienda presente sul mercato da più di 40 anni famosa in tutto il mondo per la produzione di pastorizzatori a scatola rotante e linee per la produzione di polpa di pomodoro; Mova, nel 2010, con una vasta esperienza nella movimentazione di fusti, svuotamento di casoni e fusti, pallettizzatori e de-pallet-



Evaporatore multi-effetto a film cadente per la concentrazione dei succhi, design all'avanguardia per la massima efficienza e la migliore qualità del prodotto finale.



Sterilizzatore aseptico completo di riempitrice aseptica a doppia testa mod. AF2PD per fusti palettizzati da 220 litri e Bin-in-Box o IBCs da 1000-1500 l

tizzatori, sistemi di lavaggio; Metro International, nel 2012, leader nella lavorazione di frutta e verdura, che vanta brevetti internazionali per l'estrazione del succo e della purea, impianti di concentrazione e trattamento termico; Ghizzoni Ettore, nel 2012, specializzata in impianti a batch per ketchup, salse e marmellate.

### GAMMA DI PRODUZIONE

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

- pomodoro pelato / cubettato / pomodoro tritato, salse e puree, concentrato di pomodoro, riempiti in tutti i tipi di confezione o in aseptico;
- frutta in pezzi, puree, succhi di frutta (purea naturale o concentrata) da frutta Mediterranea / frutta tropicale, confezionata in ogni tipo di confezione o in aseptico;
- linee di triturazione frutta da IQF, da blocchi surgelati e da frutta surgelata in bidone
- estrazione a freddo ad alto rendimento BREVETTATA, puree di frutta/



- succhi di frutta equalizzati in aseptico.
- Ampia gamma di evaporatori per la produzione di concentrato di pomodoro e purea naturale e concentrata di frutta mediterranea e tropicale.
- sterilizzatori aseptici
- riempitrici aseptiche per bag in box con bocchello o senza bocchello; Bag-in-Drum da 220 litri, Bag in-Box / IBC 1.000 - 1.500 litri;
- "all-in-one" pastorizzatori / raffreddatori a spirale
- produzione di prodotti formulati (marmellata, ketchup, salse, bevande) a partire dallo scarico della materia prima al dosaggio, miscelazione, stabilizzazione meccanica / termica per il riempimento in qualsiasi tipo di confezione o in aseptico;
- impianti di trasformazione pilota;
- impianti di trasformazione di ortag-

gi comprendenti la ricezione, la reidratazione, cottura, grigliatura.

La sede e le due unità produttive di Navatta Group si trovano a Pilastro di Langhirano, Parma, con una superficie totale di produzione di 10.000 metri quadrati. Una nuova area di 10.000 metri quadrati è stata acquistata recentemente ed è pronta per essere edificata per la terza unità produttiva.

**VISION:** La passione è il fattore che ci spinge a obiettivi più ambiziosi, in termini di tecnologia, prodotti e servizi.

**MISSION:** aumentare costantemente l'indice di soddisfazione e fedeltà dei Clienti. 🏠

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

## “ VERITÀ E FANTASIE SUL LATTE: SFATIAMO LE FAKE NEWS ”

Secondo l'Istituto Nazionale della Nutrizione, il latte è, insieme ai suoi derivati, un alimento fondamentale per una dieta equilibrata e sana. Ma le fake news sul suo conto si sprecano: fra intolleranze al lattosio vere e presunte, calcoli imprecisi sul colesterolo e dicerie su presunti contenuti di inquinanti, si registra una crescente disaffezione per questo importante alimento, con potenziali rischi – questi sì, veri - per la salute, soprattutto di bambini e ragazzi.

**I** nutrizionisti ed esperti concordano: il latte e i suoi derivati, come yogurt, latticini e formaggi, sono fondamentali per una dieta sana. Ciò è dovuto alla presenza di sali minerali, calcio, magnesio, potassio, vitamine (D, A e B12 in primis), macronutrienti essenziali e ulteriori elementi utili per l'organismo.

Proprio per questo, nonostante la sua consistenza possa trarre in inganno, il latte non è una bevanda, ma un vero e proprio alimento, che secondo i nutrizionisti va integrato nell'alimentazione quotidiana ad ogni età, con un focus speciale per l'età pediatrica.



A cura di  
**Elisa Crotti**



images: jcomp\_ freepik.com

### I benefici del latte

Si potrebbero scrivere numerose pagine sui benefici del latte. Basti pensare che i nutrizionisti lo classificano al secondo posto fra i cinque gruppi di alimenti alla base di una corretta alimentazione.

Latte, latticini e yogurt hanno la principale funzione di fornire all'organismo calcio prontamente assimilabile e proteine di alto valore biologico.

Per dare un'idea, basti pensare che 250 ml di latte al giorno assicurano al corpo quasi il 40% del suo fabbisogno quotidiano di calcio.

Non meno importante è l'aiuto che il latte dà ai bambini nello sviluppare ossa forti e denti sani. In età adulta, fornisce le energie necessarie al mantenimento del be-

nessere generale e alla prevenzione dei disturbi tipici dell'età avanzata; infine, per chi pratica sport, questo alimento è una fonte naturale di zuccheri e aminoacidi essenziali immediatamente disponibile, utile per stimolare il metabolismo e, al tempo stesso, per reintegrare le proteine e il glucosio che sono stati bruciati durante l'attività fisica. Il latte, quindi, funziona meglio degli integratori o di una bevanda per sportivi, perché favorisce l'aumento della massa magra e un rapido recupero.

Una nota speciale riguarda poi le donne, per le quali il latte e i suoi derivati rivestono un'importanza essenziale nella prevenzione delle problematiche legate all'insorgenza della menopausa, come l'osteoporosi, la perdita di tono muscolare e il senso di stanchezza fisica e mentale.



images: racool\_studio\_freepik.com

images: jcomp\_ freepik.com



Molti altri sono i benefici del latte, sui quali non ci soffermeremo. Se il caso latte è risolto dal punto di vista scientifico, lo è molto meno sul piano degli atteggiamenti.

La sua aura è infatti ammantata dal sospetto, dovuto in buona parte alle numerosissime fake news che lo riguardano.

Cerchiamo di sfatarle facendo chiarezza su verità e fantasie riguardo al latte.

### **Le fake news del latte: il latte è nocivo?**

La prima, più frequente fake news sul latte riguarda la sua presunta nocività per l'adulto.

Secondo le dicerie, questo alimento sarebbe dannoso perché destinato all'accrescimento, mentre solo l'uomo, tra gli animali, se ne ciba per tutta la vita.

In realtà il latte di vacca, capra o pecora rientra da migliaia di anni nella dieta umana, al punto che il nostro genoma si è modificato per consentire anche in età adulta la produzione dell'enzima deputato a scindere il lattosio, ossia lo zucchero del latte.

In Europa, una mutazione genetica dell'uomo (denominata -13,910\*T) è collegata strettamente alla persistenza della lattasi e, addirittura, sembra essere favorita dalla selezione naturale degli ultimi 10.000 anni.

Una ricerca apparsa su PNAS rivela che bere latte crudo avrebbe contribuito, tra i 7.000 e i 2.000 anni fa, a far crescere in altezza e stazza gli abitanti di alcune regioni dell'Europa centrale e settentrionale.

Il latte ha infatti permesso alle popolazioni nord e centro europee non solo di avere più energia a disposizione, ma anche di diventare più tolleranti al lattosio.

## **Intolleranza al lattosio?**

Secondo gli esperti, la gravità dell'intolleranza al lattosio è spesso sovrastimata dalla popolazione: la maggioranza dei pazienti ha un deficit parziale di lattasi; ciò significa poter assumere una quantità di latte o formaggi tollerabile senza fastidi.

In Italia l'intolleranza congenita conclamata è piuttosto rara, mentre è più facile imbattersi in una perdita d'efficienza dell'enzima con l'avanzare con l'età. Se l'incapacità di utilizzare il lattosio in età adulta è piuttosto diffusa in Cina (95%), in Mongolia (87,9%), in India (20%), risulta bassa in Europa.

È necessario inoltre ricordare che esistono anche cause non genetiche alla base dei disturbi dovuti al consumo del latte, come concomitanti malattie intestinali che alterano la funzionalità della mucosa (ad esempio la colite ulcerosa o le infezioni virali durature).

Pertanto, di intolleranze al lattosio ne esistono due tipi. La forma primaria è quella che si sviluppa ad ogni età, oppure inizia dopo i due anni di vita quando fisiologicamente si riduce la quantità di lattasi prodotta.

La forma secondaria compare successivamente alle malattie prima elencate, o dopo le chemioterapie, e può comparire in qualsiasi momento della vita di un individuo, anche se la maggiore incidenza si ha nell'infanzia.

In generale, il malassorbimento di lattosio non prevede comunque sintomi nel 75% dei casi e studi clinici confermano che l'assunzione di una tazza di latte al giorno tende a non comportare effetti percepibili nella stragrande maggioranza delle persone definite intolleranti al lattosio.

Infine, la lattasi è inducibile: la mappa mondiale delle aree con maggior frequenza di deficit di lattasi del tipo adulto, coincide con la mappa delle aree con minor consumo di latte. Smettere di consumare latte in una dieta fai da te non è quindi una buona scelta.

## **Latte e colesterolo**

Un'altra fake news decisamente diffusa riguarda il fatto che il latte e i suoi derivati contengano alte concentrazioni di colesterolo. Innanzi tutto, bisogna considerare che sì, come gran parte degli alimenti di origine animale, anche la famiglia dei prodotti derivati dal latte presenta una quota di colesterolo.

Ma, proprio come in tutte le famiglie, i vari componenti non sono molto diversi, tanto che si passa tranquilla-

mente da un contenuto minimo di 5 mg o meno per 100 g (quello dello yogurt), ai circa 200 mg per 100 g del burro.

Anche per quanto riguarda i formaggi c'è molta varietà. Nei formaggi magri la quantità si aggira attorno ai 50 mg per 100 grammi di prodotto (è il caso della ricotta e della mozzarella). In altri casi, raggiungono o superano la soglia dei 100 mg.

Fatta chiarezza su questo aspetto, vale la pena anche allungare lo sguardo su altre famiglie di alimenti, per comprendere che i formaggi stagionati contengono una quantità di colesterolo non elevata.

Secondo i dati INRAN/MiPAF, un etto di pollo arrosto contiene 119 mg di colesterolo. Nei molluschi, come cozze o gamberetti, il colesterolo è fra i 120 e i 150 mg per 100 g. In alcuni salumi e nelle frattaglie si arriva a quantitativi superiori ai 200 mg (fino a 500 mg, ad esempio nelle animelle di bovino).

Per non parlare delle uova, in cui arriviamo a 370 mg per un etto di prodotto.

Un'altra buona notizia in proposito, non fake, è che numerose recenti ricerche scientifiche sono arrivate alla conclusione che il consumo di formaggi non comporta di per sé un aumento del colesterolo LDL (colesterolo cattivo), mentre sembra favorire l'HDL (colesterolo buono). In sintesi, consumati nell'ambito di una dieta equilibrata, i formaggi contribuiscono a mantenerci in salute.

Non solo pollo ai ferri e insalatina, per intenderci.

## **Rinunciare al latte? No, grazie**

Se non ci sono indicazioni mediche o particolari convinzioni ideologiche, rinunciare al latte a causa di qualche fake news letta in rete, è certamente una scelta discutibile. Significa fare a meno di un alimento sano, naturale, dalle grandissime potenzialità.

Con lo svantaggio che chi non fa uso di latticini per periodi prolungati avrà sempre maggiori difficoltà di gestione di questo alimento – il che suona come un'opportunità persa.

Cosa scegliere? Latte intero, senza zucchero, yogurt bianco, formaggi di qualità (meglio se dop) e un'attenzione speciale per il latte in polvere dei bambini. Anche la combinazione con gli altri alimenti ha un ruolo essenziale.

Ma questa è un'altra storia.

# OMIP, dal 1971, eccellenza del Made in Italy

*Ricerca, sviluppo e innovazione  
al servizio della lavorazione della frutta*

**L**a O.M.I.P. SRL, nata nel 1971, è specializzata nella costruzione di macchine denocciolatrici.

La ricerca, lo sviluppo e l'innovazione, suoi imperativi costanti, le hanno consentito di introdurre sul mercato le tecnologie più moderne applicate al settore delle denocciolatrici per la frutta.

Macchine che combinano caratteristiche quali robustezza e affidabilità, facilità di utilizzo e manutenzione ridotta al minimo, sinonimi di qualità e di eccellenza del Made in Italy.



La sua capacità organizzativa e la qualità dei suoi prodotti le hanno permesso di imporsi su tutti i mercati: da quello italiano a quello europeo, da quelli sudamericani e californiani a quello sudafricano e australiano fino ad arrivare al mercato asiatico e neozelandese.

La rete capillare di rappresentanza nei diversi paesi, l'attenzione al clien-

te e alle sue esigenze specifiche, la rapidità di risposta, costituiscono i suoi punti di forza in un settore dove il prodotto lavorato, a causa delle sue caratteristiche specifiche, necessita della maggiore cura possibile. In questo modo il cliente sa di poter contare in qualsiasi momento sull'assistenza diretta della casa madre dove i suoi rappresentanti svolgono un servizio di monitoraggio, di prima assistenza



e di informazione per tenerli costantemente aggiornati sulle innovazioni più recenti di modo che queste possano essere applicate anche ai macchinari in loro possesso.

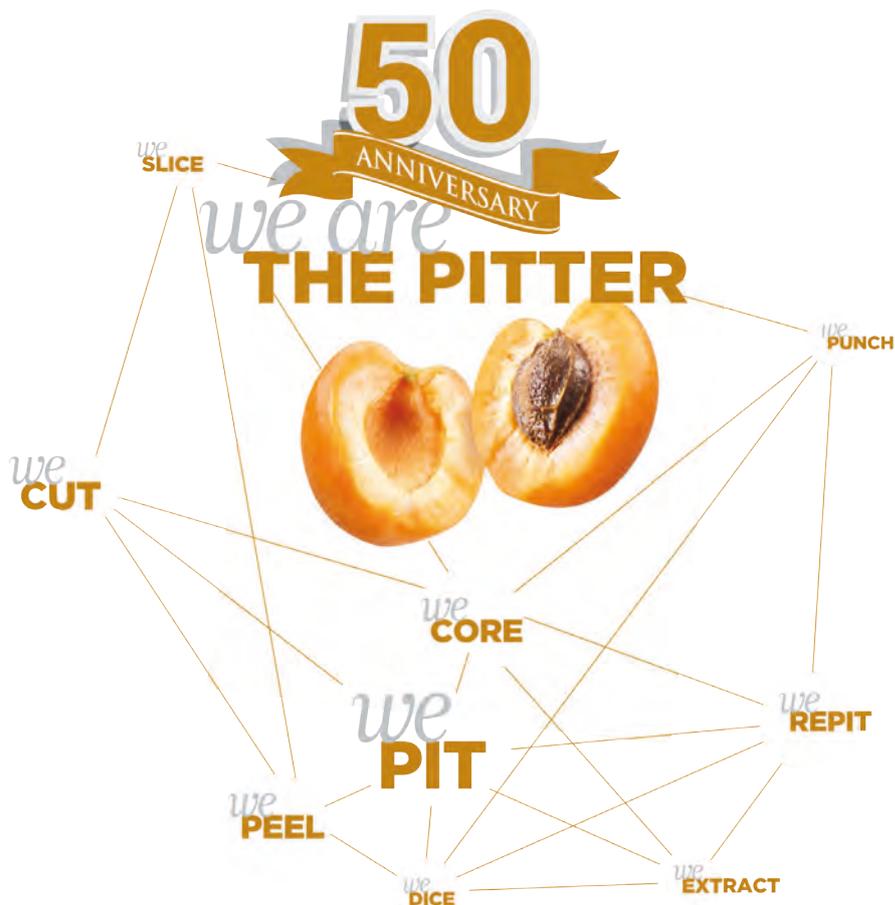
Essa è inoltre presente, con i propri stands, ai vari appuntamenti fieristici nazionali e internazionali come le fiere di **Los Angeles, Colonia, Berlino, Parigi, Barcellona, Messico, Parma, Lima, Dubai, Tashkent, Mosca e Shanghai**, non tralasciando di partecipare attivamente alla **"World Canned Deciduous Fruit Conference"** che è la massima organizzazione che permette l'incontro tra i produttori mondiali di pesche allo sciroppo per discutere le varie problematiche presenti nel settore.

Pur essendo specializzata nella costruzione di Denocciolatrici, la sua gamma produttiva permette di lavorare una vasta varietà di frutta e vegetali riuscendo a fornire linee di produzione complete per rispondere alle esigenze di ogni singolo cliente. cubettatrici, convogliatori, depolpatrici, elevatori, estrattori, nastri trasportatori, pelatrici, spazzolatrici, spicchiatrici etc. Fiore all'occhiello tra i suoi prodotti, le denocciolatrici

per pesche, albicocche, prugne e avocado, la detorsolatrice per mele e pesche, la punzonatrice per ciliegie e prugne, la repitter per pesche. Macchine prodotte in diversi modelli che rispondono a differenti capacità pro-

duitive e concepite con caratteristiche di grande versatilità dove il cambio di pochi elementi consente la lavorazione di frutti diversi. 🏠

[www.omip.net](http://www.omip.net)



# FMT SRL vi aspetta al CibusTec 23

per potervi mostrare le ultime novità all'insegna di innovazione, qualità e soluzioni sempre più complete per Clienti sempre più esigenti.

**D**opo 4 anni finalmente FMT Srl sarà nuovamente presente alla Fiera di « Casa » a Parma, una delle Fiere più importanti al mondo per il settore Agroalimentare e Beverage.

FMT, azienda privata e solida, con oltre 200 linee complete ed oltre 2500 macchine installate in tutto il mondo, è diventata riferimento assoluto nel settore AGROALIMENTARE, Leader nel proprio paese ed in costante crescita a livello internazionale per fornire Linee complete per velocità da 3.000 cph a 50.000 cph.

In questi anni FMT ha avuto una crescita costante, ha concentrato le proprie risorse per sviluppare soluzioni sempre più complete, investendo costantemente in R&D ed in personale di alto livello, oltre al potenziamento dell'ufficio Assistenza.

## Focus Points FMT:

- Soluzioni ingegneristiche customizzate;
- Flessibilità delle macchine che rispecchiano le esigenze del mercato;
- Macchine Operator Friendly e con possibilità di cambi formato automatizzati o facilitati;
- Tecnologie che garantiscono consumi energetici ridotti ed ottimizzati;
- Clienti soddisfatti e tempi di risposta veloci.

Ad Oggi FMT Srl conta n.5 stabilimenti, che includono le 4 DIVISIONI, ognuna delle quali è specializzata nella progettazione e costruzione di una tipologia specifica di macchinari,



ri, per poter garantire ad ogni Cliente altissimo standard tecnologico e garanzia FMT della qualità costruttiva:

- Filling & Closing Division (Riempitrici lineari, rotative e monoblocchi -

Capsulatrici e tappatori sia nel settore Food che Beverage). Foto 1

- Handling & Packaging Division (Pal Depal - Cest /Decest Robotica & Conveyors). Foto 2





- Treatment Division (Una gamma completa che permette di soddisfare tutte le esigenze della clientela per Pastorizzare - Sterilizzare - Conservare i prodotti in differenti contenitori). *Foto 3*
- Engineering Division (il nostro punto di riferimento per poter offrire un servizio completo con soluzioni sempre Customizzate).

**Presso CibusTec 23, con oltre 110m2 di stand, saremo lieti**

**di presentarvi:**

- in anteprima assoluta l'ultima gamma di macchine: Autoclavi (nonostante le oltre 80 macchine già installate).
- la riempitrice Lineare Vega con le ultime novità assolute per la lavorazione di Creme Spalmabili.
- la nostra Capsulatrice ad Alta Velocità US 800 in grado di lavorare fino a 48.000 bph.

FMT, inoltre, organizza navette solo su appuntamento dei tour guidati nei propri stabilimenti per potervi mostrare ulteriori macchine non possibili da esporre in Fiera, sia per spazi che per Riservatezza.

Vi aspettiamo e rimaniamo in attesa di essere contattati per appuntamenti:

**sales@fmt.it**  
**www.fmt.it** 🏠



## TFM. Tecnologia d'avanguardia, ricerca ed etica professionale al servizio dei clienti

**T**ropical Food Machinery è un'azienda internazionale con sedi in Italia e Brasile, leader nel settore mondiale dei sistemi di lavorazione della frutta.

Fondata alla fine degli anni '70 da un pionieristico imprenditore italiano, la società vanta attualmente una filiale operativa nello stato brasiliano del Minas Gerais, due stabilimenti di lavorazione della frutta situati nel nord del Brasile, nonché uffici di collegamento in India, Costa Rica e nelle regioni dell'Asia-Pacifico e dell'Africa occidentale.

Grazie all'esperienza pluridecennale maturata sul campo, Tropical Food Machinery offre un'ampia gamma di soluzioni tecnologicamente avanzate per la lavorazione industriale di frutta tropicale, frutta da climi temperati o pomodoro, producendo succhi naturali e concentrati, nettari, puree, frutta sciroppata, salse o confetture.

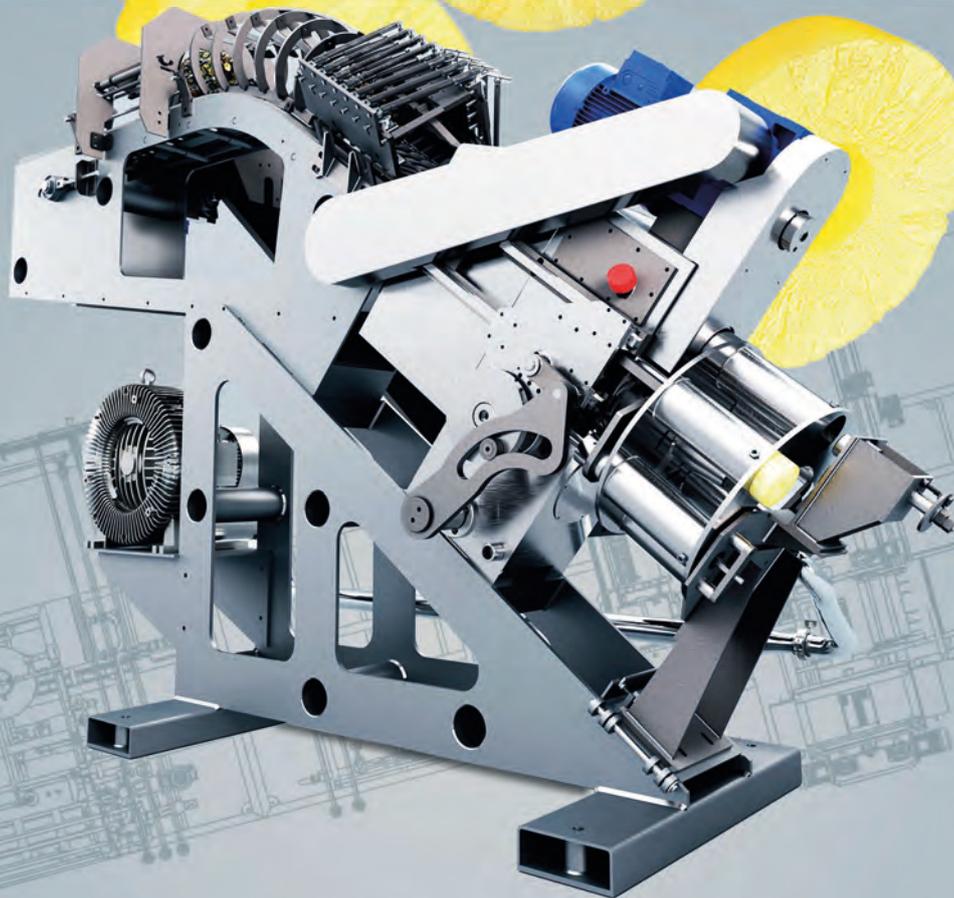
Il successo dell'azienda è sicuramente dovuto agli impianti di lavorazione dell'ananas: la società può vantare decine di impianti attivi in tutto il mondo, con macchine inte-

ramente progettate intorno a questo particolare frutto.

Ogni impianto comprende l'intero processo di lavorazione, dal ricevimento al riempimento asettico di succo naturale o succo concentrato, e può lavorare fino a 20 tonnellate di ananas freschi all'ora.

Oltre all'estrazione del succo, Tropical Food Machinery realizza linee per la produzione di rondelle d'ananas, tidbits o chunks grazie allo sviluppo di una propria versione ottimizzata della formatrice di cilindri Ginaca.





## GINACA TFGK-5 PER CILINDRI DI ANANAS

PER RONDELLE, TIDBITS E CHUNKS



NUOVO  
DESIGN



ALTA QUALITÀ  
DEI MATERIALI



MIGLIOR  
RENDIMENTO



RIDUZIONE  
DELLO SPRECO

**TROPICALFOOD**  
MACHINERY

**Tropical Food Machinery Srl**

Via Stradivari, 17 - 43011 Busseto  
Parma - Italy

[www.tropicalfood.net](http://www.tropicalfood.net)

vi aspettiamo a

  
**CIBUSTEC**

**24 - 27**  
Ottobre 2023  
PAD. 5 - STAND  
**F-024**



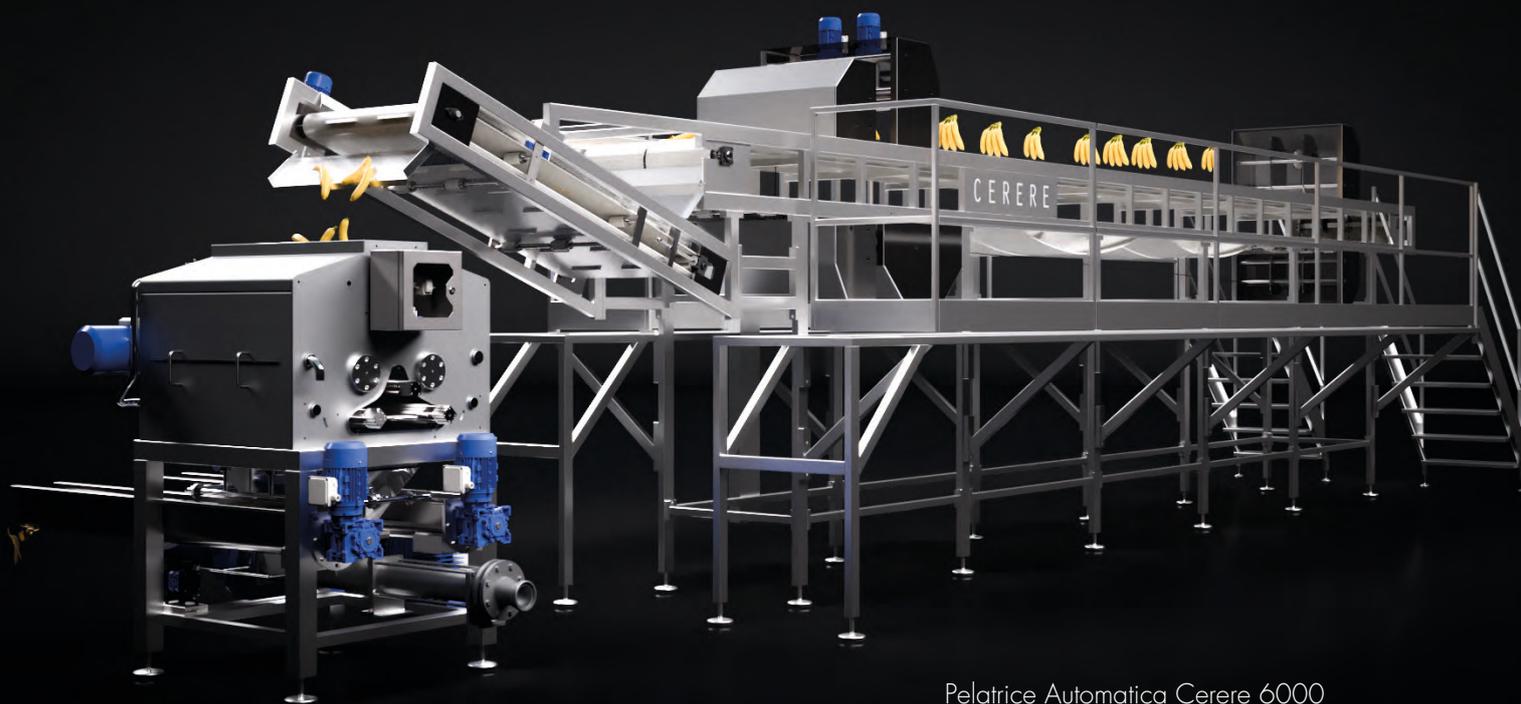
Tropical Food Machinery è inoltre specializzata nella progettazione di linee di lavorazione multi-frutta.

Questi sistemi combinano insieme diverse macchine di estrazione, ognuna dedicata alla lavorazione di una specifica tipologia di frutto, sia essa con buccia spessa come ananas o agrumi, frutta con nocciolo come mango, pesche o albicocche, o frutta con semi come passion fruit o frutti rossi.

Ogni impianto Tropical Food Machinery è progettato e costruito internamente, consentendo un controllo completo sulla qualità e sui dati di produzione. Le linee di lavorazione multi-frutta sono pensate per soddisfare un'ampia gamma di soluzioni tecnologiche: impianti mobili di piccole dimensioni possono essere utilizzati da produttori o agricoltori in aree decentrate, riducendo gli sprechi, diminuendo i costi di gestione e generando economia locale; gli impianti di medie e grandi dimensioni possono soddisfare elevate esigenze produttive, ottimizzando i consumi energetici e ampliando il mercato dei produttori.



Recuperatore Aromatico Dioniso



Pelatrice Automatica Cerere 6000

Nel campo dell'innovazione tecnologica, il progresso più importante degli ultimi anni è stato lo sviluppo di Cerere 6000, un sistema automatico di pelatura delle banane in grado di lavorare fino a 35.000 banane all'ora per la produzione di puree.

Il sistema garantisce la precisa e completa rimozione delle bucce di banana senza sprechi di prodotto ed una lavorazione della polpa sicura, in atmosfera inerte e con trattamento antiossidante. Nel 2021 Cerere 6000 ha ricevuto un prestigioso premio per l'innovazione tecnologica, l'Intern-

tional FoodTec Award dall'azienda agricola tedesca Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft.

Un altro importante risultato di Tropical Food Machinery è lo sviluppo del Recuperatore Aromatico Dioniso, un sistema innovativo e compatto per l'estrazione e la concentrazione di aromi ed essenze naturali che andrebbero altrimenti persi nel processo industriale di lavorazione del succo.

Il Recuperatore Aromatico Dioniso può essere integrato ad impianti di produzione nuovi o già esistenti e

non causa lo spreco del succo lavorato.

Gli aromi estratti possono essere reimmessi nel prodotto durante le fasi finali di lavorazione, migliorandone le caratteristiche, oppure possono essere venduti separatamente con un ritorno d'investimento eccezionalmente rapido: gli aromi naturali di alta qualità possono raggiungere un valore considerevole per mercati come l'alimentare, le bevande o il settore della cosmetica. 🏠

**Visita:**  
**[www.tropicalfood.net](http://www.tropicalfood.net)**

**TROPICALFOOD**  
M A C H I N E R Y

# Nastro Trasportatore Metallico GP: una soluzione versatile per l'industria alimentare da **WBT SRL**

**N**el mondo frenetico dell'industria alimentare, i sistemi di trasporto efficienti e affidabili giocano un ruolo cruciale nel trasporto e nella lavorazione di vari prodotti alimentari.



Tra questi sistemi, il Nastro Trasportatore Metallico GP, prodotto da WBT Srl, si distingue per essere una soluzione versatile e resistente per una vasta gamma di applicazioni.

Questo articolo esplora le caratteristiche e gli utilizzi del Nastro Trasportatore Metallico GP nell'industria alimentare e getta luce sulla competenza produttiva di WBT Srl.

## **Nastro Trasportatore Metallico GP - Panoramica:**

I nastri GP sono nastri a maglie aperte realizzati con piattina sagomata interconnessa da traversini che conferiscono loro eccellenti proprietà di connettività e facilità di manutenzione. Questi nastri sono solidi, facili da pulire e possono trasportare una vasta gamma



di prodotti alimentari. I nastri sono guidati da ruote dentate, rendendoli estremamente efficaci per diverse applicazioni industriali. A seconda delle

specifiche esigenze, i nastri GP possono essere realizzati in acciaio al carbonio, zincato, AISI 304 e AISI 316.

## **Utilizzi nell'Industria Alimentare:**

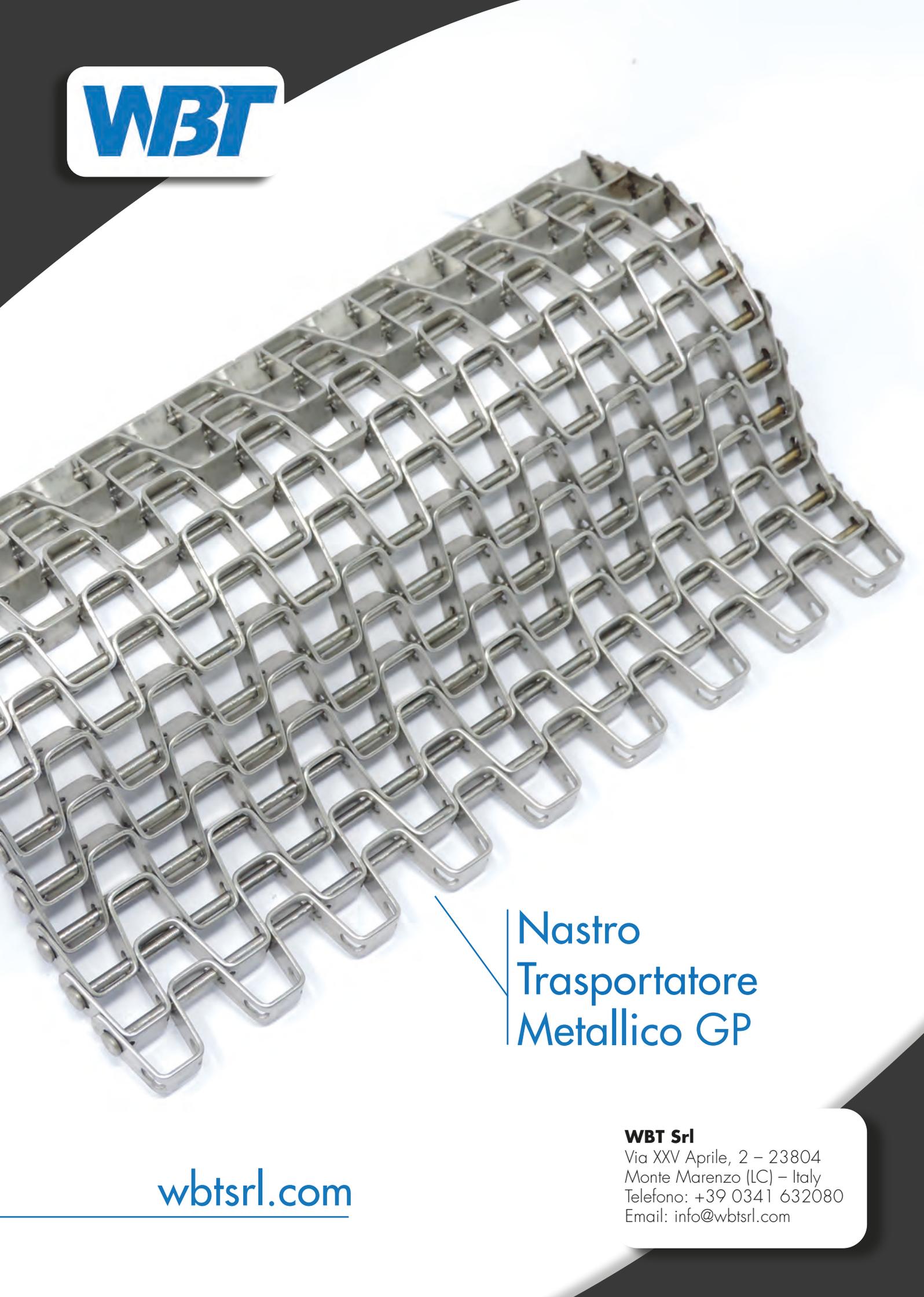
L'industria alimentare ha tratto notevoli vantaggi dall'implementazione dei Nastri Trasportatori Metallici GP.

La loro versatilità, resistenza alle alte temperature e capacità di sopportare sollecitazioni meccaniche e chimiche li rendono indispensabili per diverse fasi della lavorazione alimentare.

## **Ecco alcune delle principali applicazioni:**

1. Caricamento e Cottura in Forni: I nastri GP agevolano il carico del materiale e assicurano la cottura uniforme dei prodotti alimentari in forni a tunnel per panetterie e strutture simili.





**WBT**

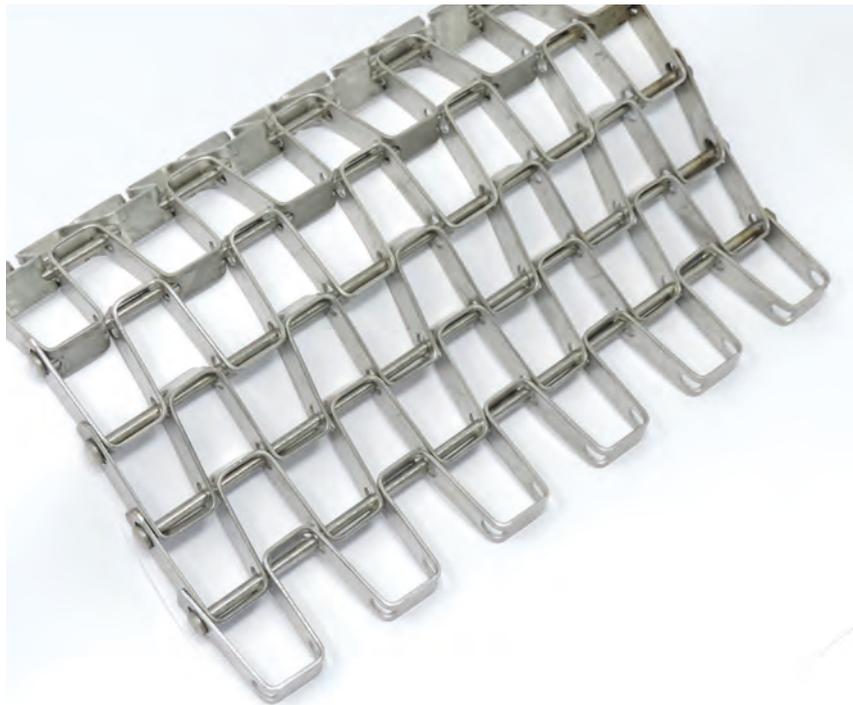
[wbtsrl.com](http://wbtsrl.com)

## Nastro Trasportatore Metallico GP

**WBT Srl**

Via XXV Aprile, 2 – 23804  
Monte Marengo (LC) – Italy  
Telefono: +39 0341 632080  
Email: [info@wbtsrl.com](mailto:info@wbtsrl.com)

2. Friggitura e Raffreddamento: Nel processo di friggitura, i nastri GP forniscono una piattaforma stabile per friggere i prodotti e assicurano un efficiente raffreddamento degli alimenti cotti successivamente.
3. Per il lavaggio questi nastri sono impiegati nelle macchine per il lavaggio a tunnel sia del prodotto che dei relativi contenitori come cassette, teglie, etc.
4. I nastri GP vengono impiegati nei tunnel di pastorizzazione per la loro elevata capacità di resistenza ai carichi nonché per la facilità di pulizia e sanificazione.
5. I nastri GP sono ideali per le applicazioni di termotrazione, garantendo un imballaggio preciso e affidabile dei prodotti alimentari.



In conclusione, il Nastro Trasportatore Metallico GP prodotto da WBT Srl si configura come un componente versatile e essenziale nell'industria alimentare. Il suo design unico e la sua durabilità lo rendono adatto a numerose applicazioni nella lavorazione alimentare, garantendo processi di produzione efficienti e senza intoppi. Con l'im-

pegno di WBT Srl verso una continua innovazione e miglioramento della qualità, il Nastro Trasportatore Metallico GP continua a svolgere un ruolo vitale nel migliorare la produttività e l'efficienza nel settore della produzione alimentare. 

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



Fondata nel 2011, WBT Srl è una giovane e dinamica azienda italiana composta da un team di ingegneri, progettisti e tecnici con una profonda esperienza nella produzione di nastri trasportatori metallici affidabili.

La visione dell'azienda è essere il leader tecnologico e un partner ideale, lavorando in collaborazione per creare prodotti eccellenti e soluzioni composite in un ambiente di lavoro sicuro e accattivante.

WBT Srl attribuisce grande importanza alla propria cultura, che è la somma di esperienze condivise e conoscenze che uniscono il team e guidano il successo dell'azienda.

Mantenendo tradizioni e valori fondamentali, WBT Srl si impegna a sviluppare prodotti che incontrano il favore dei suoi clienti, offrendo innovazioni significative per affrontare le sfide future. L'azienda si sforza inoltre di instaurare relazioni durature con partner, clienti e fornitori di tutto il mondo, enfatizzando valori come sostenibilità, fiducia, lealtà ed equità.



# Movimentazione alimentare

**Interroll ha disegnato il futuro della movimentazione alimentare, SHC – Special Hygienic Conveyor.**

Una piattaforma modulare per alimenti confezionati che coniuga igiene, qualità, semplicità di funzionamento e di design, sostenibilità e risparmio energetico.

[interroll.it](http://interroll.it)



# NORMICOM: tecnologie all'avanguardia per la movimentazione e il trasporto di materie prime nell'industria alimentare

L'industria alimentare è una delle più grandi e vitali al mondo, servendo milioni di persone ogni giorno con prodotti che vanno dalla carne ai prodotti lattiero-caseari, ai cereali e molto altro. Dietro a ogni confezione di cibo c'è un intricato processo di produzione che richiede movimentazione e trasporto efficienti delle materie prime. **NORMICOM** si distingue come leader nell'offrire soluzioni innovative per questa industria cruciale, contribuendo a migliorare l'efficienza, la qualità e la sostenibilità della catena di approvvigionamento alimentare.

**NORMICOM** è un'azienda italiana con una lunga tradizione di eccellenza nel settore della movimentazione e del trasporto delle materie prime nell'industria alimentare. Fondata oltre 18 anni fa, l'azienda può vantare partnership esclusive con aziende di spicco del panorama internazionale per il settore del material handling, grazie alle quali ha sviluppato una vasta esperienza nella progettazione e nella fornitura di componenti e soluzioni personalizzate per la manipolazione di solidi sfusi, per un'ampia gamma di applicazioni.

## Trasporto pneumatico per il recupero del siero del latte: una soluzione sicura, ermetica ed efficiente

In particolare le soluzioni **NORMICOM** trovano applicazione nel recupero del siero di latte. Questo sottoprodotto della produzione di formaggi è spesso trascurato ma può essere un'importante fonte di valore se gestito



correttamente. **NORMICOM** ha sviluppato un sistema personalizzato che permette di recuperare il siero in modo efficiente, trasportandolo con facilità all'interno della linea produttiva, senza rischiare la contaminazione.

Il trasporto pneumatico in vuoto, infatti, permette di movimentare la polvere di siero di latte sfruttando la forza dell'aria, all'interno di un sistema ermetico e progettato per garantire la massima igiene e conformità con le



# SOLUZIONI INTEGRABILI PER MATERIAL HANDLING

Le migliori tecnologie di movimentazione  
e manipolazione di solidi sfusi dedicate  
all'industria alimentare



NORMICOM S.r.l.  
via Dei Brughi, 23/25 - 20060 Gessate (MI)  
Tel. 029504747  
info@normicom.it - www.normicom.it

Da 20 anni al servizio dei vostri impianti con soluzioni di bulk material handling facilmente integrabili e personalizzate sulle vostre esigenze, grazie a partnership internazionali ad alto valore aggiunto.



Scarico sacchi e big-bag  
Movimentazione materie prime



Soluzioni per la vagliatura e classificazione  
Miscelazione solido/solido e solido/liquido



Servizi dedicati per la manutenzione ordinaria  
Miglioramento delle performance



normative alimentari. I trasportatori sono realizzati in materiali resistenti e facili da pulire e sono in grado di adattarsi alle esigenze specifiche di ciascun cliente. Avanzate funzionalità di controllo e monitoraggio permettono alle aziende alimentari di movimentare con precisione gli ingredienti attraverso il processo di produzione, riducendo al minimo gli sprechi e mi-

gliorando la tracciabilità. Inoltre, l'installazione di un vaglio a vibrazione a valle del trasportatore garantisce l'eliminazione di qualsiasi impurità e possibili contaminanti e il passaggio del materiale più fine.

Grazie a questa soluzione, è possibile integrare una nuova fase del ciclo produttivo all'interno della linea già

esistente, senza sostanziali modifiche del layout. Inoltre, i tempi di movimentazione si riducono del 50% rispetto ai sistemi tradizionali, evitando ogni forma di cross-contamination.

Con tecnologie progettate per ridurre il consumo di risorse e minimizzare gli sprechi, **NORMICOM** pone la sostenibilità al centro. Questo è cruciale per soddisfare le crescenti esigenze di un mondo che richiede pratiche più sostenibili e responsabili, atte ad abbassare l'impatto ambientale complessivo della produzione alimentare.

Le soluzioni **NORMICOM** per la movimentazione e il trasporto di materie prime rappresentano la perfetta combinazione tra tecnologie ad elevata qualità e know-how nel settore del bulk handling. Questo approccio ha reso **NORMICOM** un partner fidato per molte aziende del settore e un esempio di come l'innovazione e l'ingegneria possano contribuire a plasmare il futuro dell'industria alimentare, assicurando prodotti di alta qualità per i consumatori di tutto il mondo.

Il team **NORMICOM** sarà presente alla fiera **CIBUSTEC** di Parma, dal 24 al 27 ottobre, per mostrare l'efficacia delle soluzioni proposte. 🏢

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



# MH: movimentazione e logistica di stabilimento

L'edizione 2023 di Cibus Tec rappresenterà per MH la prima partecipazione a questa manifestazione, che nel corso degli anni si è ritagliata uno spazio importante nell'ambito delle esposizioni fieristiche. Scegliere con quali delle nostre soluzioni inaugurare questo nuovo percorso non è stato banale: da un lato la mossa più ovvia sarebbe stata quella di presentarci con quella che rappresenta di fatto la nostra specialità, i sistemi di accumulo, ma alla fine abbiamo scelto di dare risalto alla linea di prodotti che in tempi recenti ha assorbito la maggior parte del nostro impegno in termini di ricerca e sviluppo.

L'esigenza principale del mercato alimentare e del packaging, negli ultimi anni, è quella di rispondere alle esigenze sempre più stringenti in termini di sicurezza alimentare e riduzione dell'impatto ambientale, due temi che spesso non vanno esattamente a braccetto e che hanno richiesto molta creatività nello sviluppo di nuovi tipi di confezioni per alimenti. I risultati sono estremamente brillanti, sia dal punto di vista della riduzione della quantità di materiale di imballaggio in senso assoluto, sia per quanto riguarda il tipo di materiali impiegati e il loro smaltimento, che può portare a riciclo o a compostaggio. Ovviamente gli sforzi per arrivare a tutto questo sono meritevoli di plauso, ma come operatori del settore dobbiamo anche essere consapevoli che la conseguenza diretta è che le nuove confezioni sono estremamente sfidanti dal punto di vista della gestione su trasportatori e macchine. Proprio per questa ragione abbiamo scelto di portare a Cibus Tec alcune delle soluzioni più rilevanti a queste sfide, che sono ora a disposizione dei nostri clienti.



## Sistema di trasporto SANI-FLEX

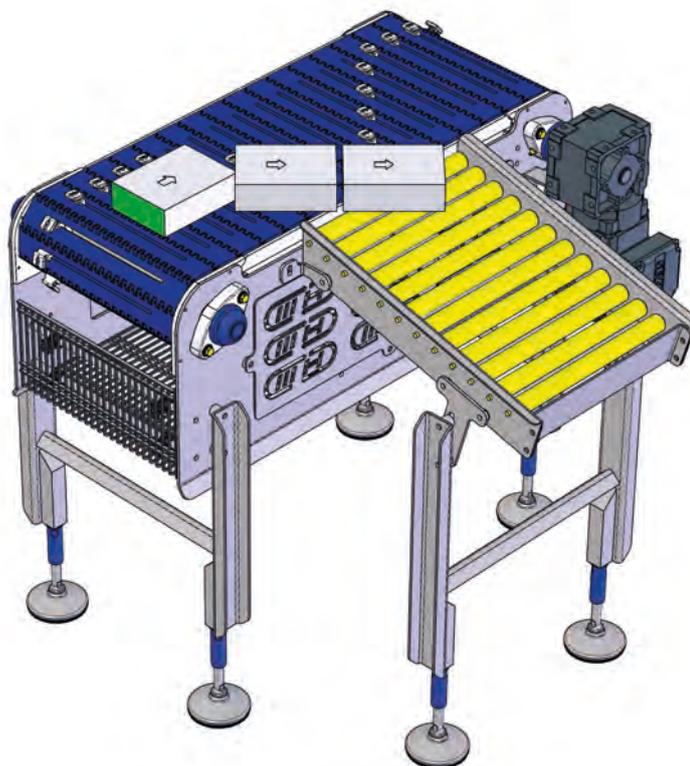
In tema di sicurezza alimentare abbiamo scelto di sviluppare un sistema di trasporto completamente nuovo. Il SANI-FLEX è il nostro nuovo standard per le applicazioni con prodotti nudi, appositamente pensato per rispondere alle linee guida più esigenti. Oltre all'ovvio uso di materiali certificati per

il contatto diretto con gli alimenti, i componenti sono privi di cavità, tutti i filetti sono coperti, gli elementi di fissaggio e i distanziali sono tutti dotati di guarnizione, il sistema è, inoltre, progettato per lo smontaggio semplificato, senza la necessità di usare attrezzi, in modo da semplificare e velocizzare al massimo le attività di lavaggio e sanificazione.



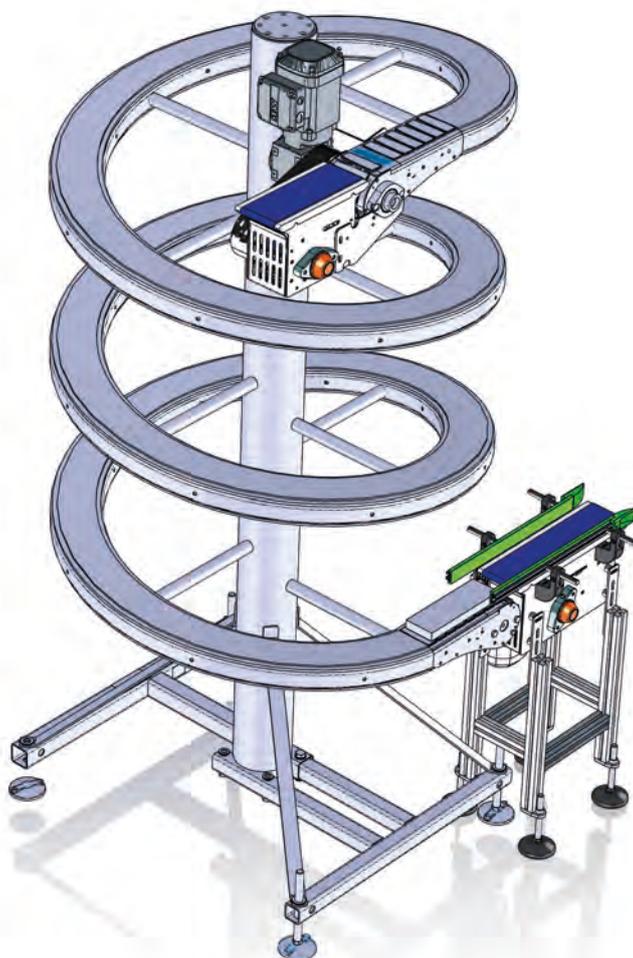
### Sorter Intralox - AIM

Le nuove confezioni, sempre più leggere e sottili, richiedono nuovi metodi per manipolarle, unificarle e smistarle, tutte operazioni che possono facilmente essere richieste nelle linee automatiche. Il sistema Intralox Active Integrated Motion™ (AIM™) consente di realizzare sorter, switch 1 in 2 e unificatori 2 in 1 e 3 in 1, con una tecnologia innovativa che sposta i prodotti ingaggiandoli dal basso e quindi permettendo di gestire anche confezioni molto sottili che con i dispositivi tradizionali sarebbero soggetti a rischi di incastro. MH produce i dispositivi AIM su licenza nella propria sede a nord di Milano.



### Spirale Leggera Ambaflex SVn - Bare

Anche l'ultimo dispositivo di rilievo che sarà presente in fiera nasce



da una partnership consolidata. Per quanto liberare spazio in stabilimento non sia certo un tema nuovo e direttamente connesso con i trend di sostenibilità ambientale, l'esigenza di realizzare passaggi operatore e aprire i percorsi di passaggio per portare più semplicemente alle macchine i materiali di imballaggio, aumentando nel contempo l'ergonomia della linea e migliorando la sicurezza passiva dello stabilimento, chi ha spinti a cercare una soluzione di sollevamento e discesa dei prodotti in uscita dal confezionamento primario. Grazie alla collaborazione con Ambaflex possiamo ora proporre la spirale leggera SVn-Bare: è una spirale a passo fisso con larghezze catena da 100 o 140 mm, particolarmente adatta a realizzare il tipo di passaggi e aperture di cui abbiamo parlato, mantenendo l'investimento a livelli estremamente competitivi. Alla base realizzata dalla nota azienda Olandese, MH va ad applicare tutte le personalizzazioni che servono per calarla nei layout dei clienti. 🏠

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

# Scopri **REPALNET:** la piattaforma specializzata nella gestione dei pallet usati!

**S**e sei alla ricerca di una soluzione efficiente per la gestione dei pallet usati e desideri contribuire alla sostenibilità ambientale, RePalNet è la risposta che stavi cercando!

RePalNet è specializzata nella gestione dei pallet usati, che vengono attentamente selezionati e rimessi in circo-

lo. Grazie alla nostra rete di aziende partner che collabora costantemente con noi, siamo in grado di soddisfare le più svariate esigenze dei nostri clienti in molte regioni italiane. Che tu sia un'azienda di logistica, un produttore o un rivenditore, RePalNet ha la soluzione ideale per te.

Tramite il nostro sito si possono ricercare o proporre facilmente i pallet



usati. Infatti l'utilizzo della piattaforma è sia per le aziende manifatturiere che ricercano pallet per movimentare i loro prodotti, sia per le aziende che li riparano o li commercializzano. Non devi più perdere tempo a cercare da solo, RePalNet ti offre un modo rapido per soddisfare le tue necessità.

Il sito di RePalNet conta infatti già molte aziende iscritte, grazie alle quali, la scelta di pallet usati sul nostro portale è varia e abbondante. La nascita di RePalNet si deve alla volontà di rispettare ed aiutare il nostro ambiente, limitando il più possibile il consumo di legno vergine e valorizzando al massimo ciascun bancale prodotto.

Rigenerare i pallet usati è una grande risorsa che sposa perfettamente il trend ecologico, ed è un'azione di grande importanza per il nostro ambiente.

Un bancale usato è un bancale che è già stato utilizzato una o più volte, ma è ancora in buono stato e può essere nuovamente rimesso in circolo. Inoltre può ricevere il trattamento "ISPM 15" se necessario e diventare quindi idoneo alle spedizioni extra UE.

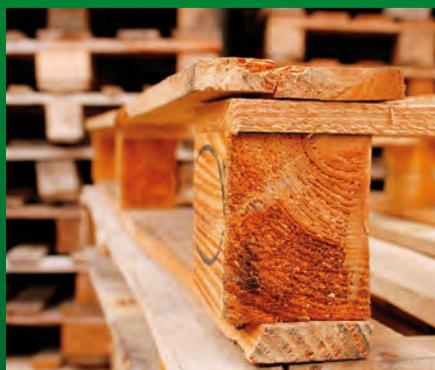
Ovviamente anche il vantaggio economico è notevole. Infatti i costi per un'azienda che acquista un pallet

RICICLA  
RIUSA E  
RISPARMIA

## RePalNet

Quando il  
risparmio incontra  
l'ecologia

REUSED PALLET  
NETWORK



Specializzati  
nella gestione  
dei pallet usati,  
che vengono  
rimessi in  
circolo dopo  
attenta  
selezione.

[www.repalnet.eu](http://www.repalnet.eu)  
[repalnet@repalnet.eu](mailto:repalnet@repalnet.eu)



usato sono circa dimezzati.

L'amore ed il rispetto per l'ambiente è il nostro valore primario, all'origine del progetto RePalNet. Oltre a perseguire un obiettivo di riduzione dello spreco e promuovere il riutilizzo di pallet, cerchiamo ogni giorno di trasmettere questo valore a tutti coloro che entrano a far parte della nostra rete.

Ci siamo posti degli obiettivi importanti in termini ambientali e non possiamo raggiungerli se non con il vostro aiuto, ovvero la scelta di acquistare pallet usati anziché nuovi e quella di rimettere in circolo eventuali bancali in esubero di cui disponete. Entrare a far parte della rete vuol dire moltiplicare le tue opportunità di business!

Non solo, una volta iscritto puoi dare visibilità ai tuoi pallet standard e fuori standard, acquisire nuove opportunità di vendita e ricercare i pallet che ti servono direttamente nel portale.

RePalNet garantisce anche una gestione sicura dei pagamenti tramite la nostra rete. Potrai effettuare transazioni in tutta tranquillità, con un sistema che protegge sia acquirenti che venditori. La sicurezza dei pagamenti è una nostra priorità, perché vogliamo offrirti un'esperienza affidabile e senza rischi. Se sei un riparatore, puoi tenere traccia dei tuoi bancali con il magazzino virtuale, che è sempre a tua disposizione sul nostro portale, e per tutto questo non ci sono costi di iscrizione. Se sei un'azienda manifatturiera puoi ricercare facilmente i pallet che ti servono fra tutte le offerte della rete, ricevendo l'offerta in tempi rapidi.

### **Il risparmio, acquistando pallet usati, è notevole.**

Inoltre se hai pallet che non utilizzi più, la piattaforma ti permette di metterli in vendita facilmente nella tua area riservata. In questo modo, puoi recuperare parte del valore dei pallet e contribuire alla circolarità delle risorse.

Lo staff della RePalNet ti segue passo a passo in tutte le procedure necessa-



rie, organizzando i trasporti e gestendo la documentazione.

Diamo la massima importanza alla comunicazione con gli utenti che accedono al portale RePalNet. Infatti preferiamo sempre il contatto diretto telefonico. Così siamo in grado di consigliare e indirizzare il cliente o il partner verso la soluzione migliore e più economica.

Oltre alla vendita, RePalNet offre anche il servizio di ritiro con formulario, se richiesto.

Il nostro staff saprà accompagnarti e consigliarti nella scelta del miglior bancale per la tua azienda.

Registrati gratuitamente su [www.repalnet.eu](http://www.repalnet.eu) e scopri come RePalNet può semplificare la gestione dei pallet usati per la tua attività. Siamo qui per offrirti una soluzione efficiente, sostenibile e conveniente. Insieme, possiamo fare la differenza! 🏠

**Visita:**  
[www.repalnet.eu](http://www.repalnet.eu)





**GULFOOD  
MANUFACTURING**

**7-9 NOV 2023**  
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

# THE SMARTER FUTURE

Gulfood Manufacturing offers innovative solutions to connect the global food manufacturing industry, providing platforms to unveil new products, services and technologies, connect with industry leaders, address key challenges, create new business opportunities, and gain valuable insights into emerging market trends.



**REGISTER TO VISIT**  
[gulfoodmanufacturing.com](http://gulfoodmanufacturing.com)

PLATINUM SPONSOR

**Apical**

4 EVENTS | 3 DAYS | 1 VENUE



THE SPECIALITY  
FOOD FESTIVAL

# La filiera torna protagonista a Milano nel 2024 con **MEAT-TECH** e il nuovo salone tematico **PRO-TECH**

*La conferenza stampa di MEAT-TECH ha fatto il punto sulle novità della manifestazione dedicata al packaging e processing per il mondo dei salumi, della carne e derivati, il cui raggio d'azione si estende per la prima volta a tutto il mondo delle proteine.*

**M**EAT-TECH è stata presentata oggi alla stampa professionale, con una proposta espositiva che guarda al mondo dei salumi, delle carni e dei piatti pronti, il tutto in un ecosistema tecnologico con l'eccellenza in tema di processo e confezionamento, ma anche ingredienti, aromi e spezie. In prima linea **impianti completi per la lavorazione e trasformazione delle carni**, con le ultime novità in tema di insaccatrici, linee di preparazione, sistemi di pesatura, porzionatura, formatura ed estrusione, dosatori, sistemi di cottura. Soluzioni versatili, ad elevate performance produttive, attente alle più rigorose normative in fatto di sicurezza alimentare per prodotti a base carne, **ma anche preparazioni inno-**

**vative per la "Veg Community"**: una nuova edizione, dunque, in cui professionisti del settore ed esperti nello sviluppo di prodotti innovativi potranno incontrare i fornitori di soluzioni tecnologiche sia per il mondo proteico "tradizionale" che per il mondo delle "nuove proteine".

A quest'ultimo segmento, in particolare, si rivolge infatti il nuovo salone tematico **PRO-TECH** che integra la già significativa offerta di tecnologia e soluzioni per il processing e packaging della carne a cui MEAT TECH guarda da sempre, con ingredienti alternativi e soluzioni specifiche per questo mercato emergente.

PRO-TECH sarà infatti totalmente dedicata a nuovi settori espositivi quali

quello dell'industria ittica, dei formaggi a pasta dura, dei piatti pronti e del pet food con un nuovo focus su proteine alternative, Plant-Based food, High Protein food e snack proteici.

**Una formula rinnovata** con un posizionamento in linea con i più importanti trend di mercato e con quelli che saranno le tendenze di consumo di carne dei prossimi anni: si prevede infatti un aumento della domanda di carni di qualità, provenienti da allevamenti sostenibili ed a bassa intensità di antibiotici, e una maggiore attenzione alle alternative vegetali, come i prodotti a base soia, legumi e cereali, oltre al boom degli alimenti che riportano in evidenza l'elevato contenuto proteico sempre più diffusi nei banchi della distribuzione per



soddisfare una crescente domanda rispetto al passato da parte dei consumatori.

MEAT TECH 2024, diventa così una piattaforma di tutto ciò che ruota attorno al mercato delle proteine, mettendo a fattor comune l'esperienza consolidata della fiera e la sua capacità di leggere le dinamiche di mercato guidate dai nuovi stili di vita e di consumo che guardano a carne e proteine meat-like in modo integrato. La manifestazione, prodotto del network delle fiere di Ipack Ima, rappresenta un **momento di sintesi e integrazione tra industrie e filiere produttive complementari**, che trovano nella fiera uno spazio di contaminazione e accelerazione di innovazione.

Ingredienti e additivi tradizionali e alternativi per nuove formulazioni, le migliori tecnologie di processo e trasformazione alimentare, i materiali per imballaggio e le tecnologie di confezionamento, le soluzioni per il fine linea, l'etichettatura e la tracciabilità, i sistemi di refrigerazione e lavaggio, le attrezzature per la pulizia, l'igiene e la sicurezza, oltre all'automazione e alla robotica creano il profilo di un evento B2B fortemente specializzato nonché **l'unico appuntamento del settore nel 2024**.

"La nuova edizione di MEAT-TECH rivela la capacità della manifestazione di leggere le dinamiche di mercato, interpretandole e anticipandole", afferma **Simone Castelli, CEO di Ipack Ima** che promuove la manifestazione. "MEAT-TECH e PRO-TECH si inseriscono quindi nella strategia di Ipack Ima che mira a creare una piattaforma espositiva integrata capace di dialogare con mercati e settori grazie ai punti di contatto che il nuovo concept della manifestazione permette di generare. Intendiamo quindi offrire a espositori e visitatori soluzioni che toccano tecnologie consolidate ma in costante evoluzione grazie a digitalizzazione, machine learning e AI, interpretando le esigenze di un mercato proteico che la fiera abbraccia nel suo sempre più ampio e variegato mercato che parte dalla carne e arriva al plant based fino alle nuove forme proteiche vegetali e non."

MEAT-TECH e la nuova sezione PRO-TECH sono organizzate da Ipack **Ima a Fiera Milano dal 28 al 30 Maggio 2024** e puntano ad anticipare i trend tecnologici e di produzione offrendo chiavi di lettura dove innovazione e sostenibilità rappresentano i pilastri su cui poggiare lo sviluppo del settore del futuro. 🏛️

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

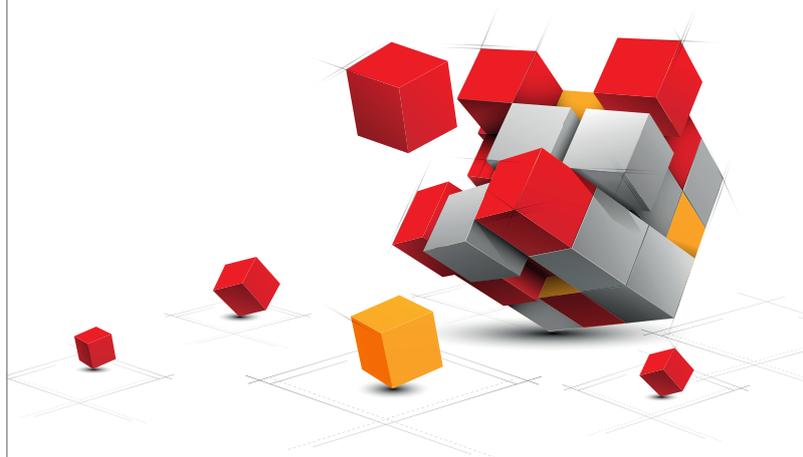
**MEAT  
TECH**  
by Ipack Ima

**28 - 30  
MAY  
2024**  
FIERA MILANO

New section

**PRO  
TECH**  
#protech

# INNOVATION FOR PROTEIN FOODS MANUFACTURING



# UCIMA e IPACK-IMA Milano 2025: l'eccellenza tecnologica mondiale si dà appuntamento con l'innovazione

*Nella conferenza stampa congiunta, UCIMA e IPACK-IMA hanno offerto un quadro delle strategie al centro dello sviluppo della kermesse internazionale e dello scenario italiano e mondiale del settore packaging.*



Simone Castelli  
Ceo Ipack Ima srl

packaging a livello internazionale" - dichiara **Riccardo Cavanna, presidente di UCIMA**. "Abbiamo voluto porre l'attenzione su temi che riguardano il settore a 360° con l'obiettivo di aiutare le aziende ad avere una visione completa di quali siano i trend di mercato. A questo si è aggiunto il lancio del brand *We Make Packaging*, che racchiude tutte

le attività promozionali che Ucima sviluppa relative all'industria italiana per il packaging, sia in Italia che all'estero. Un primo passo per continuare a promuovere un settore che rappresenta l'eccellenza del Made in Italy nel mondo".

L'appuntamento è stato inoltre dedicato alla strategia di sviluppo della piattaforma IPACK-IMA, pensata per

Innovazione tecnologica, scenario competitivo internazionale, una forte presenza nei più importanti mercati di destinazione su scala mondiale, modelli di business, sostenibilità, una proposta fieristica innovativa per organizzazione e formula. Questi i temi approfonditi a Düsseldorf in occasione della conferenza stampa organizzata da IPACK-IMA MILANO (in programma dal 27 al 30 maggio 2025) e UCIMA (Associazione italiana costruttori macchine per il packaging).

"L'appuntamento di oggi ha voluto fare una panoramica completa di ciò che sta vivendo l'industria del



essere una fiera di sistema integrata e sinergica per le proposte più innovative e di impatto in termini di tecnologie e materiali, calati in **quattro grandi filoni specializzati**: Grain Based food, Liquid food & Beverage, Pharma e Chemicals, e uno dei pilastri della manifestazione, il settore che racchiude tecnologie e soluzioni per il packaging secondario e terziario, il fine linea, l'automazione e la robotica, oltre a tutti i sistemi di codifica e tracciabilità.

“Potenziamento e innovazione dell’offerta sulla piattaforma integrata di Ipack Ima: ecco la base della nostra azione da qui ai prossimi anni” - asserisce **Valerio Soli, presidente di Ipack Ima**. “Vogliamo guardare al mercato e alle sue evoluzioni nell’ottica di una sempre maggiore efficacia nell’anticipare i bisogni di espositori e visitatori provenienti da tutto il mondo con parole chiave come digitalizzazione, innovazione tecnologica e sostenibilità, temi sempre più significativi e di impatto per il nostro comparto. Con IPACK-IMA MILANO 2025 miriamo quindi a far sì che espositori e visitatori trovino una panoramica di tutte le risposte specializzate che servono per individuare, rafforzare, ampliare, espandere le traiettorie di business delle straordinarie imprese presenti in fiera, espressione della migliore capacità di innovazione su scala mondiale”. La manifestazione mette in campo strategia e governance uniche, guidate da un’interpretazione flessibile del mercato, letto nelle sue continue evoluzioni, in modo da osservare l’industria in dettaglio, offrendo al contempo un’ampia visione della tecnologia e dei suoi percorsi di sviluppo”.

“Nell’IPACK-IMA del futuro vediamo il consolidamento di una piattaforma integrata di fiere specializzate e complementari capace di favorire contaminazioni che svolgano il ruolo di acceleratore di business” - afferma **Simone Castelli, CEO di Ipack**



**Ima srl**. “Le colonne portanti della nostra nuova strategia guardano alle tecnologie e ai materiali di confezionamento per i mercati di destinazione dei settori che ospitiamo quali il grain based, il mondo delle bevande e del liquid food, il farmaceutico, oltre ad aggregare i settori trasversali che ci hanno sempre contraddistinto, il packaging secondario e terziario, il fine-linea, il mondo della tracciabilità e codifica, della digitalizzazione e della robotica. Il nostro obiettivo è coniugare intensità di contenuti e multidisciplinarietà, favorendo una partecipazione ampia, efficace e funzionale in termini di numeri, mercati e incoming internazionale. Il nostro claim, The Art of Innovation, richiama il talento inventivo che ha creato nel tempo le migliori soluzioni tecniche e tecnologiche al mondo e vuole delineare IPACK-IMA MILANO come luogo ideale per dare spazio a queste abilità attraverso l’eccellenza tecnologica mondiale”.

**Valentino Valentini**, Viceministro al Ministero delle Imprese e del Made in Italy conclude: “Il settore del packaging è un fiore all’occhiello del Made in Italy. La qualità delle nostre macchine è riconosciuta in tutto il mondo e

immagine della capacità italiana di saper continuamente andare avanti nello sviluppo tecnologico mantenendo intatti i valori del nostro tessuto produttivo. Per il governo, e in particolare per il Ministero delle Imprese e del Made in Italy che rappresento, questo è un comparto fondamentale, che intendiamo continuare a sostenere con sempre maggiore impegno. Così comeosterremo IPACK-IMA, che sarà una grande occasione per promuovere il nostro Made in Italy. Il messaggio che il governo vuole dare è che le imprese e i lavoratori possono contare sul nostro appoggio e sulla nostra volontà di creare le condizioni per far sì che possano essere ancora più competitive nel mercato globale”. 🏛️

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



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

# SNACKEX 2024 - la capitale degli snack salati e della frutta secca

**S**NACKEX vanta una storia costante di oltre 50 anni ed è considerato l'evento principale per mostrare i prodotti degli snack salati e della frutta secca, creare contatti con professionisti del settore e imparare dagli esperti. Riconosciuta come unica fiera in Europa interamente dedicata al settore degli snack salati e della frutta secca, SNACKEX 2024 si terrà l'anno prossimo dal 19 al 20 giugno a Stoccolma, Svezia, presso Stockholmsmässan. SNACKEX è una fiera commerciale biennale B2B che riunisce tutti nel suddetto settore, dai produttori di snack e rivenditori ai fornitori di materie prime, ingredienti, aromi, attrezzature per la lavorazione, macchinari per l'imballaggio e servizi di consulenza. La manifestazione è organizzata dall'European Snacks Association (ESA), l'associazione commerciale per l'industria degli snack salati in Europa. SNACKEX presenta anche sessioni di workshop con accesso gratuito direttamente all'interno della fiera, dove i relatori condividono le loro intuizioni e competenze sulle ultime tendenze, sfide e opportunità nel mercato degli snack salati. I partecipanti apprendono le preferenze dei consumatori, l'innovazione dei prodotti, la sostenibilità, la normativa, la nutrizione e altro ancora. Queste sessioni aiutano i partecipanti a migliorare le loro competenze e conoscenze sulla produzione di snack e sulle scelte dei clienti. La fiera copre una superficie espositiva di 10.000 mq, accoglie oltre 200 aziende espositrici e più di 3500 partecipanti provenienti da oltre 98 paesi in Europa e nel mondo. Si svolge nel corso di due intere giornate, precedute da una ben frequentata accoglienza di benvenuto in cui sono attesi oltre 500 professionisti degli snack per creare

# SNACKEX



# MOVE YOUR BUSINESS FORWARD

AT THE WORLDWIDE  
FAIR FOR SAVOURY  
SNACKS



**SNACKEX**

XX International Trade Fair for Savoury Snacks & Nuts

STOCKHOLMÄSSEN  
**STOCKHOLM**  
19-20 JUNE 2024

SNACKEX.COM

TRENDS  
TASTES  
TECHNOLOGIES  
SUPPLIERS  
DECISION-MAKERS  
DISTRIBUTORS  
TRADE PARTNERS  
CUSTOMERS



 Stockholmsmässan

reti di contatti in un ambiente fantastico, godendo di intrattenimento dal vivo e cibo delizioso. “Chiunque sia qualcuno nell’industria degli snack salati e della frutta secca sarà presente all’evento. È proprio l’aspetto di nicchia di questa fiera che ha mantenuto fedele il suo pubblico nel corso di tanti anni e grazie alla quale oltre il 90% degli espositori e dei visitatori ritornano fedelmente”, afferma Veronica Yakicioglu, Responsabile degli Eventi e Membership dell’European Snacks Association. SNACKEX è un’esperienza che ispirerà, informerà e metterà in contatto i partecipanti all’interno della comunità degli snack salati. È un investimento che si ripaga in termini di aumento delle vendite, consapevolezza del marchio, fedeltà del cliente e vantaggio competitivo. Tutti coloro che desiderano partecipare alla fiera sono invitati a tenere d’occhio il sito web di SNACKEX ([www.snackex.com](http://www.snackex.com)), in quanto la pre-registrazione verrà lanciata all’inizio del 2024. Preparatevi per la fiera internazionale più completa dedicata esclusivamente al settore degli snack salati.

Ci vediamo tutti a Stoccolma! Contatto principale della fiera: Veronica Yakicioglu, Responsabile degli Eventi e Membership presso l’European Snacks Association:

[veronica@esasnacks.eu](mailto:veronica@esasnacks.eu) 



# FIERE 2023-2024-2025

## PROWEIN

19-21/03/2023   
DUSSELDORF

Salone internazionale  
del vino e distillati.

## MECSPE

29-31/03/2023   
BOLOGNA

Fiera per l'industria manifatturiera.

## VINITALY

02-05/04/2023   
VERONA

Salone internazionale  
dei vini e distillati.

## PROSWEETS

23-25/04/2023   
COLONIA

Fiera sulle tecnologie per  
la panificazione e la pasticceria.

## MACFRUT

03-05/05/2023   
RIMINI

Fiera per l'industria ortofrutticola.

## CIBUS

03-06/05/2023   
PARMA

Fiera del prodotto alimentare.

## INTERPACK

04-10/05/2023   
DUSSELDORF

Fiera per imballaggio,  
confezionamento.

## TUTTOFOOD

08-11/05/2023   
MILANO

Salone del prodotto alimentare.

## SPS/IPC/ DRIVES/ITALIA

23-25/05/2023   
PARMA

Fiera per l'automazione.

## BEER&FOOD ATTRACTION

19-22/06/2023   
RIMINI

Fiera su birre, bevande, food.

## FISPAL

27-30/06/2023   
SAN PAOLO

Fiera su tecnologie  
per l'imballaggio.

## MCTER

29/06/23   
ROMA

Mostra sull'efficienza  
energetica.

## POWTECH

26/29/10/2023   
NORIMBERGA

Fiera sulla lavorazione  
di prodotti in polvere.

## MEDIO ORIENTE 2023/24

### GULFHOST

2023   
DUBAI

Fiera dell'ospitalità  
per il Medio  
Oriente, l'Africa e l'Asia.

### GULFOOD

20-24/02/2023   
DUBAI

Fiera sull'ospitalità,  
prodotti alimentari.

### GASTROPAN

17-19/03/2023   
ARAD

Fiera per la panificazione  
e pasticceria.

### DJAZAGRO

05-08/06/2023   
ALGERI

Fiera per le aziende  
agro-alimentare.

### IRAN FOOD+BEV TEC

10-20/06/2023   
TEHRAN

Fiera e tecnologie  
per il confezionamento.

### PROPACK ASIA

14-17/06/2023   
BANGKOK

Fiera internazionale  
dell'imballaggio.

### PACPROCESS FOOD PEX

07-09/09/2023   
MUMBAI

Fiera internazionale  
dell'imballaggio.

### ANUTEC

07-09/09/2023   
NEW DELHI

Fiera sui prodotti  
alimentari e delle bevande.

### HOSPITALITY QATAR

06-08/11/2023   
DOHA

Fiera dell'Ospitalità  
e HORECA.

### GULFOOD MANUFACTURING

07-09/11/2023   
DUBAI

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

# FIERE 2023-2024-2025

## HOST

13-17/10/2023   
MILANO

Fiera e il mondo  
dell'ospitalità.

---

## SIAL

19-23/10/2023   
PARIGI

Fiera sul prodotto alimentare.

---

## IBA

22-26/10/2023   
MONACO

Fiera su gelateria,  
pasticceria e panificazione.

---

## CIBUS TEC

24-27/10/2023   
PARMA

Fiera su tecnologia  
alimentare  
e delle bevande.

---

## SUDBACK

26-29/10/2023  
STOCCARDA

Fiera sul tecnologie  
per la panificazione.

---

## BRAU BEVIALE

28-30/11/2023   
NORIMBERGA

Fiera sulle tecnologie  
di birra e bevande.

---

## PROSWEETS

28-31/01/2024   
COLONIA

Fiera sulle tecnologie per  
la panificazione e la pasticceria.

---

## SIMEI

2024  
MILANO

Tecnologie per l'industria  
dell'imbottigliamento.

---

## ANUGA FOODTEC

19-22/03/2024   
COLONIA

Tecnologie per l'industria  
alimentare e bevande.

---

## LATINPACK

16-18/04/2024   
SANTIAGO CHILE

Salone internazionale  
dell'imbballaggio.

---

## HISPACK

07-10/05/2024   
BARCELLONA

Fiera sulle tecnologie per imballaggio.

---

## FACHPACK

24-26/09/2024   
NORIMBERGA

Fiera per l'industria  
del confezionamento.

---

## ALL4PACK

04-07/11/2024   
PARIGI

Salone internazionale  
dell'imbballaggio.

---

## IPACK-IMA

27-30/05/2025   
PARIGI

Fiera specializzata nel processing  
e packaging food e non food.

---

## DRINKTEC

2025  
MONACO 

Fiera per l'industria  
delle bevande.

---

## SAVE

2026  
VERONA 

Fiera sull'automazione,  
strumentazione.

---



**A. LOVATO & C. SAS**  
**71**

Via Spessa, 5  
36051 Creazzo - VI

**ABB SPA - DISCRETE  
AUTOMATION AND MOTION  
DIVISION**  
**62/64**

Via Luciano Lama, 33  
20099 Sesto San Giovanni - MI

**AKOMAG SRL**  
**174/177**

Frazione Diolo, 15/D  
43019 Soragna - PR

**ALLEGRI CESARE SPA**  
**185/187**

Via Venezia, 6  
20099 Sesto San Giovanni - MI

**ALTECH SRL**  
**170-171**

V.le A. De Gasperi, 70  
20008 Bareggio - MI

**AMC SRL**  
**I COP-116**

Via Farina - Zona Industriale ASI Sud  
81025 Marcianise - CE

**ANICO PAPER FLEX SRL**  
**168-169**

Via C.A. Dalla Chiesa, 1094  
51036 Castelmartini (Larciano) - PT

**BIOMETIC SRL**  
**68/70**

Julius-Durst 98  
39042 Bressanone - BZ

**BPR GROUP SRL**  
**189/191**

Via IV Novembre, 120  
46024 Moglia - MN

**BS SRL**  
**23/25**

Via Minozzi, 3/A  
43122 Parma

**C&G DEPURAZIONE  
INDUSTRIALE SRL**  
**232/235**

Via I° Maggio, 53  
50067 Rignano S.Arno - FI

**CAMA GROUP**  
**12-108/110**

Via Como, 9  
23846 Garbagnate Monastero  
LC

**CHIARAVALLI  
GROUP SPA SOCIO UNICO**  
**75**

Via Dante, 40  
21040 Jerago con Orago - VA

**CLEAN-GEARTECH**  
**90-91**

Viale della Tecnica, 19  
36050 Sovizzo - VI

**CLEVERTECH SRL**  
**143/145**

Via Brodolini, 18/A  
42023 Cadelbosco Sopra - RE

**CM SOFTWARE SOLUTIONS SRL**  
**I COP-72-73**

Via Lemizzone, 8B  
42018 San Martino in Rio - RE

**CMZ SISTEMI  
ELETTRONICI SRL**  
**96-97**

Via dell'Artigianato, 21  
31050 Vascon - TV

**COLOR SERVICE SRL**  
**53/55**

Via Divisione Julia, 15  
36031 Dueville - VI

**COLUSSI ERMES SRL**  
**10-188**

Via Valcunsat, 9  
33072 Casarsa della Delizia - PN

**COPA-DATA SRL ING.  
PUNZENBERGER COPADATA SRL**  
**20/22**

Via Pillhof, 107  
39057 Frangarto - BZ

**CSB SYSTEM SRL**  
**65/67**

Via del Commercio, 3-5  
37012 Bussolengo - VR

**DCM SRL**  
**146/148**

Via Piersanti Mattarella, 10  
20093 Milano

**DEPUR PADANA ACQUE SRL**  
**173**

Vaile Maestri del Lavoro, 3  
ZI Interporto  
45100 Rovigo

**DETAS SPA**  
**2-74**

Via Treponti, 29  
25086 Rezzato - BS

**DIZIOINOXA SRL**  
**192/194**

Via Maiella, 73  
65010 Spoltore - PE

**DUBAI WORLD  
TRADE CENTRE - DWTC**  
**261**

P.O. Box 9292  
Dubai  
Emirati Arabi Uniti

**EMILOS SRL**  
**195/197**

Via della Costituzione, 6  
42025 Cavriago - RE

**ERCOPAC SRL**  
**50/52**

Via Pietro Nenni, 1  
42019 Scandiano - RE

**ESPIN SRL**  
**I COP-198-199**

Via Lago di Levico, 7  
36015 Schio - VI

**ETIPACK SPA**  
**5-141-142**

Via Aquileia, 55-61  
20092 Cinisello Balsamo - MI

**EUROPEAN SNACKS  
ASSOCIATION ASBL**  
**266/268**

Rue des Deux Eglises 26  
1000 Brussels - Belgio

**FAM FAVATA ADVANCED  
MARKING SRL**  
**149/151**

Via Leoncavallo, 55  
20832 Desio - MB

**FIAM UTENSILI PNEUMATICI SPA**  
**105/107**

Viale Crispi, 123  
36100 Vicenza

**FMT SRL**  
**244-245**

Strada CisA, 111  
43045 Riccò di Forno di Taro - PR

**FOOD RADAR SYSTEMS AB**  
**88-89**

Box 5401  
SE - 402 29 Göteborg  
Svezia

**FOOD TECHNOLOGY FRANCE**  
**26/29**

3 rue Ambroise Croizat  
56250 St Nolf - France

**GB BERNUCCI SRL**  
**152-153**

Via Canova, 19/A  
20154 Milano

**GEA MECHANICAL EQUIPMENT  
ITALIA SPA**  
**6-224/226**

Via A. M. Da Erba Edoari, 29/A  
43123 Parma

**GENERAL SYSTEM PACK SRL**  
**GSP**  
**I COP- 112-113 - 115**

Via Lago di Albano, 76  
36015 Schio - VI

**GEO PROJECT INDUSTRIES SRL -  
GPI**  
**11-118-119**

Via Leonardo da Vinci, 43  
35015 Galliera Veneta - PD

**HANDTMANN ITALIA SRL**  
**213/215**

Via Tofane, 23  
37069 Villafranca di Verona - VR

**HANGZHOU HANSIN NEW  
PACKING MATERIAL CO., LTD.**  
**127/129**

86 98 Dakang Road,  
Qingshan Lake Science and  
Technology City, Lin'an District,  
311305 Hangzhou City, China

**HIPERBARIC S.A.**  
**216/218**

Polígono Industrial  
Villalonquéjar. C/ Condado de  
Treviño, 6.  
9001 Burgos - Spagna

**IFM ELECTRONIC SRL**  
**82/84**

Centro Direzionale Colleoni -  
Palazzo Andromed 2  
Via Paracelso, 18  
20864 Agrate Brianza - MB

**IFP PACKAGING SRL**  
**I COP - 112-113-117**

Via Lago di Albano, 70  
36015 Schio - VI

**IMA SPA**  
**IMA ACTIVE DIVISION**  
**120/123**

Via I Maggio, 14  
40064 Ozzano dell'Emilia - BO

**INDUSTRIAL AUCTION BV**  
**177**

Looyenbeemd 11  
5652 BH Eindhoven  
Paesi Bassi

**INOX MECCANICA SRL**  
**9-98-99**

Strada Solarolo, 20/B-C-D  
46040 Solarolo di Goito - MN

**INTERROLL ITALIA SRL**  
**253**

Via Italo Calvino, 7  
20017 Rho - MI

**IPACK-IMA SRL**  
**262/265**

S.S. del Sempione km 28  
20017 Rho - MI

**ITVPNEUMATIC SRL**  
**31/32**

Loc Bagnolo SN  
25070 Caino - BS

**KELLER ITALY SRL**  
**13**

Via Gonzaga, 7  
20123 Milano

**LABELPACK TRADE SRL**  
**154/156**

Via Monte Cervino, 51/F  
20861 Brugherio - MB

**LAWER SPA**  
**3**

Via Amendola, 12/14  
13836 Cossato - BI

**M.H.**  
**MATERIAL HANDLING SPA**  
**4-257-258**

Via G. di Vittorio, 3  
20826 Misinto - MB

**MASELLI MISURE SPA**  
**79/81**

Via Mercalli, 8/A  
43122 Quartiere Spip - PR

**MEDIATEC SRL**  
**I COP-42/44**

Vicolo Boccacavalla, 3H  
31044 Montebelluna - TV

**MENTANI SRL**  
**222-223**

Via Cocconi, 67  
43029 Traversetolo - PR

**METTLER-TOLEDO SPA**  
**100-101**

Via Anna Maria Mozzoni, 2/1  
20152 Milano

**MILKY LAB ITALY SRL**  
**219/221**

Via Raimondo della Costa, 670/A  
41122 Modena

**MINEBEA**  
**INTEC ITALY SRL**  
**102/104**

Via Alcide De Gasperi, 20  
20834 Nova Milanese - MB

**MINI MOTOR SPA**  
**I COP - 1**

Via E. Fermi, 5  
42011 Bagnolo in Piano - RE

**NAVATTA GROUP FOOD**  
**PROCESSING SRL**  
**7-236-237**

Via Sandro Pertini, 7  
43013 Pilastro di Langhirano - PR

**NORD**  
**MOTORIDUTTORI SRL**  
**38/41**

Via Newton, 22  
41019 San Giovanni Persiceto  
BO

**NORMICOM SRL**  
**254/256**

Via Dei Brughi, 23/25  
20060 Gessate - MI

**NOVACART SPA**  
**133/135**

Via Europa, 1  
23846 Garbagnate Monastero  
LC

**OLI SPA**  
**182/184**

Via Sparato n.14  
41036 Medolla - MO

**OMIP SRL**  
**15-242-243**

Via Ponte, 21  
84086 Roccapiemonte - SA

**OMRON**  
**ELECTRONICS SPA**  
**87**

Viale Certosa, 49  
20149 Milano

**OROGRAF SRL**  
**124/126**

Viale Industria, 78  
27025 Gambolò - PV

**PE LABELLERS SPA**  
**8-136-137**

Via Industria, 56  
46047 Porto Mantovano - MN

**PILZ ITALIA SRL**  
**45/47**

Via Trieste, SNC  
20821 Lentate sul Seveso - MB

**PND SRL**  
**II COP-18-19**

Via Brancaccio, 11  
84018 Scafati - SA

**POMPE CUCCHI**  
**178-179**

Via dei Pioppi, 39  
20090 Opera - MI

**PPE PRECISION POLYMER**  
**ENGINEERING LTD**  
**76/78**

Greenbank Road,  
BB1 3EA Blackburn  
Regno Unito

**PREO SRL**  
**138/140**

Via Alessandro Volta, 7  
20094 Corsico - MI

**R+W ITALIA SRL**  
**48-49**

Via E. De Amicis, 67  
20092 Cinisello Balsamo  
MI

**RAYTEC VISION SPA**  
**92-93**

Via F.lli Lumière  
43122 Parma

**REPALNET**  
**I COP-259-260**

Via Matteotti, 51  
33040 Faedis - UD

**ROBOX SPA**  
**94-95**

Via Sempione, 82  
28053 Castelletto Sopra Ticino  
NO

**SALVATORE ROBUSCHI & C SRL**  
**210/212**

Via Segrè, 11/A  
43122 Parma

**SCA SRL**  
**180-181**

Via Friuli, 5  
29017 Fiorenzuola D'Arda - PC

**SEAL-CHECK**  
**IV COP**

Žarij 4,  
LT-02300 Vilnius - Lithuania

**SEALED AIR SRL**  
**CRYOVAC DIVISION**  
**157/160**

Via Trento, 7  
20017 Passirana di Rho - MI

**SMI SPA - SMI GROUP**  
**161/164**

Via Carlo Ceresa, 10  
24015 San Giovanni Bianco - BG

**TAPFLO ITALIA SRL**  
**208-209**

Viale Como, 18  
20833 Giussano - MB

**TARNOS S.A.**  
**206-207**

Calle Sierra de Gata, 23  
28830 San Fernando de Henares  
Spain

**TECHNOPHYLLA**  
**56/59**

Via Livorno, 60  
10144 Torino

**TECNINOX**  
**DI A. NMAZIANO SRL**  
**230-231**

Via Costa, 27  
43035 Felino - PR

**TECNO PACK SPA**  
**I COP - 111/113**

Via Lago Di Albano, 76  
36015 Schio  
VI

**TEK IN PAK SRL**  
**130/132**

Via Ercolani, 9 D  
40026 Imola  
BO

**TEKNA PARMA**  
**200/202**

Via G.S. Sonnino, 7  
43100 Parma

**TOMRA SORTING SRL**  
**67-85-86**

Strada Martinella, 74 A/B  
43124 Alberi - PR

**TROPICAL**  
**FOOD MACHINERY SRL**  
**246/249**

Via Stradivari, 17  
43011 Busseto - PR

**ULMA PACKAGING SRL**  
**172**

Via dell'Artigianato, 2  
29010 Gragnano Trebbiense - PC

**VEGA ITALIA SRL**  
**60-61**

Via E. Fermi, 8  
20090 Assago - MI

**VERIMEC SRL**  
**114**

Via M. Serao, 27  
20081 Abbiategrasso - MI

**VERONESI SEPARATORI SPA**  
**FLOTTWEG**  
**227/229**

Via Don Minzoni, 1  
40055 Villanova di Castenaso - BO

**VISSMANN SRLU**  
**203/205**

Via Brennero, 56  
37026 Pescantina - VR

**VIMCO SRL**  
**14**

Via Piazzetta Osvaldo de Bortoli 1  
Ang. Via N. Bixio 6  
22073 Fino Mornasco - CO

**VOESTALPINE AG**  
**33/37**

Straße 1  
A-4020 Linz - Austria

**WBT SRL**  
**250/252**

Via XXV Aprile, 2  
23804 Monte Marenzo - LC

**ZANICHELLI MECCANICA SPA**  
**ZACMI**

**165/167**  
Via Mantova, 65  
43122 Parma



# CIBUSTEC

# INSPIRING INNOVATION

IN FOOD AND BEVERAGE TECHNOLOGIES

24|27 OCT. 2023

PARMA | ITALY

[www.cibustec.com](http://www.cibustec.com) | [info@cibustec.com](mailto:info@cibustec.com)  



[madeinitaly.gov.it](http://madeinitaly.gov.it)



# SEAL CHECK

## PACKAGE LEAK DETECTOR SEAL INTEGRITY TESTER



## You Seal & CHECK

- Easy to use
- Fast test results
- Quality control
- Your brand protection
- No product recall
- Low maintenance

## Test methods:

- ✓ Seal Integrity Test Method
- ✓ Bubble Emission Leak Test
- ✓ Dry Tank Leak Test Procedure
- ✓ Testing of Vacuum Packed Products
- ✓ Altitude Simulation
- ✓ Control Units to Improve Test Repeatability

