

Tecno Pack

www.tecnopackspa.it

Tecno Pack produce una vasta gamma di macchine confezionatrici orizzontali e verticali per l'industria alimentare, inclusa quella casearia. Punto di riferimento per chi è alla ricerca di soluzioni personalizzate, l'azienda è in grado di rispondere a ogni esigenza produttiva grazie anche alla sinergia dei brand che compongono il Gruppo - Tecno Pack, Skilled Euroimpianti, General System Pack e Ipf - e che insieme, offrono agli utilizzatori un ventaglio completo di soluzioni: dal confezionamento primario e secondario al fine linea.



CONFEZIONATRICE ORIZZONTALE FP 025

Descrizione e punti di forza

Con il modello FP 025, Tecno Pack mette a disposizione la propria tecnologia per creare un 'vestito su misura' per ogni tipo di formaggio. Le confezioni flow pack ottenibili assicurano: lunga conservazione del prodotto mantenendo inalterata la qualità; elevata protezione, grazie a una confezione blindata che preserva il prodotto anche dagli agenti esterni quali urti e spostamenti; massima tracciabilità, data da sistemi di codifica del film stampabile e di etichettatura che assicurano sempre la correttezza e completezza dei dati sensibili (peso, prezzo, codice a barre, scadenza, ecc.)

Specifiche tecniche

- La costruzione a sbalzo, detta cantilever, del modello FP 025 BB Wash Down, consente una separazione assoluta fra i gruppi in movimento della macchina, le motorizzazioni e l'impianto elettrico, per una facile e rapida pulizia e sanitizzazione
- La grande flessibilità della macchina permette di spaziare dal cubetto alla forma in pochi minuti
 - A seconda dei formati, la produttività può superare le 100 confezioni al minuto
 - Realizzando buste perfettamente ermetiche a tre saldature da film barriera si ha un costo confezione inferiore rispetto a qualsiasi altro sistema

Standard Tech Impianti

www.standard-tech.it/en/

Dal 1992 Standard Tech è specializzata nella costruzione di impianti di stagionatura e condizionamento per l'industria alimentare e per tutti i settori sensibili alla contaminazione dell'aria. Punto di forza dell'azienda è la realizzazione di impianti di refrigerazione industriale 'chiavi in mano', permettendo al cliente di interfacciarsi con un unico interlocutore. Grazie a oltre 30 anni di esperienza e collaborazione con caseifici di tutto il mondo, Standard Tech offre ai clienti il supporto tecnico finalizzato all'abbinamento delle più moderne tecnologie di stagionatura con le fasi di lavorazione del prodotto.

IMPIANTI DI STAGIONATURA TECHNOFLUX SYSTEM

Al fine di preservare e perfezionare formaggi dalla storia millenaria come il Grana e il Parmigiano, Standard Tech ha unito tradizione e innovazione per ottimizzare i processi produttivi. La stagionatura di questi formaggi richiede un controllo preciso di umidità, temperatura e ventilazione, che la tecnologia avanzata di Standard Tech garantisce con condizioni ottimali. Gli impianti, realizzati in materiali pregiati come acciaio inox, dispongono di valvole di precisione e canalizzazioni autopulenti per garantire sistemi resistenti e destinati a durare nel tempo. L'automazione riduce gli errori umani e ottimizza l'uso delle risorse energetiche, mentre il monitoraggio predittivo automatico limita i fermi macchina. Standard Tech è impegnata nella sostenibilità ambientale con certificazione ISO 14001, realizzando impianti in grado di recuperare calore in maniera completamente autonoma, permettendo di abbattere i costi fissi e le emissioni.



Roboplast

roboplast.com/case-study/robo-green-pet-hb

Antonio Lo Russo, sales manager

"Nata nel 1979, Roboplast è oggi un Gruppo che opera a livello internazionale fornendo soluzioni di packaging sostenibile. Proprio in tema di sostenibilità, in ambito food, Roboplast ha creato una soluzione capace di rispondere all'esigenza di rendere riciclabile il tradizionale pack multilayer in PETPE/EVOH/PE, senza comprometterne le caratteristiche di OTR (oxygen transmission rate) e quindi di shelf-life nel confezionamento in atmosfera protettiva (Map) e in sottovuoto (skin). Un lungo lavoro in alleanza con tutta la filiera, che ha portato alla validazione di un monomateriale 100% PET ed EVOH FREE: RoboGREEN PET HB".

ROBOGREEN PET HB



Descrizione e punti di forza

RoboGREEN PET HB (high-barrier), con contenuto fino a 100% riciclato e 100% riciclabile, garantisce tutta la bellezza del pack: trasparenza, brillantezza e riduzione dello spessore senza perdere la tenuta meccanica. Si tratta di un 100% monomateriale. Si avvale dell'utilizzo di un'altissima percentuale di materiale riciclato dalla filiera di recupero del PET e purificato nei reattori di decontaminazione Roboplast (fino al 100%). È disponibile inoltre l'innovativa versione 'Easy Seal', ideata per aiutare e facilitare la saldabilità nelle condizioni di contaminazione del perimetro di saldatura (olio, siero, farina, cacao, ecc.), oppure per garantire una maggiore produttività là dove la tecnologia di saldatura necessita di performance superiori in condizioni difficili.

Specifiche tecniche

- Struttura R-PET monomateriale 100% riciclabile
- EVOH free
- Miglioramento della trasparenza e della brillantezza del pack
- Altissime performance di barriera all'ossigeno
- Riduzione dello spessore senza perdere la tenuta meccanica



GELMINI[®]
FOOD PROCESSING MACHINES



- **Taglio rapido, delicato, netto e regolare**
- **Completa automatizzazione e personalizzazione del ciclo di lavorazione**