

Press release

- Not to be published before 28.05.2020



No. 5 / May 2020, Cologne  
#anugafoodtec

## Nel settore del food & beverage macchinari ultra flessibili garantiscono processi personalizzati di confezionamento e riempimento

**Anuga FoodTec 2021 lancia soluzioni su misura per la lavorazione di prodotti alimentari e bevande**

A richieste di mercato sempre più complesse in termini di varietà alimentare e packaging personalizzato le aziende di Anuga FoodTec 2021 rispondono con la 'flessibilità'. Da convogliamento e raggruppamento dei prodotti, passando per riempimento, chiusura ed etichettatura dei cartoni fino alla palettizzazione: le aziende alimentari ottengono prestazioni massime e assoluta stabilità di processo solo grazie alla completa digitalizzazione del lavoro di macchinari e robot. Le moderne confezionatrici in esposizione al centro fieristico di Colonia conoscono tutti i segreti degli imballaggi primari e secondari. Dal 23 al 26 marzo 2021 Anuga FoodTec, il salone internazionale delle tecnologie alimentari e delle bevande, presenterà soluzioni per tutte le fasi e i cicli di produzione, dalla raccolta al prodotto finale pronto per lo scaffale o il banco della gastronomia.

### Convenience food confezionato nel nome della sostenibilità

Tempi di attrezzaggio brevi, cambi di prodotto e formato semplici, ma anche programmi che consentono di ricombinare o ampliare al bisogno intere linee per i prodotti convenience. Nel commercio alimentare al dettaglio questo segmento di mercato è il regno soprattutto di zuppe, piatti pronti, insaccati e baby food, senza dimenticare confetture, smoothies e purea di frutta. Il cuore delle linee di riempimento e confezionamento in esposizione ad Anuga FoodTec sono bilance integrate, slicer e traysealer o termoformatrici compatte, che si adattano a un'ampia gamma di prodotti. Sono progettate per lavorare vaschette, vassoi e molti altri formati. Dotate di tecnologie innovative confezionano in modo delicato e in atmosfera modificata (AM) alimenti sensibili o che devono essere trattati con riempimento a caldo.

### Automazione di piccoli lotti

Comunque, indipendentemente dal prodotto, per porzionarlo in modo automatico e posizionarlo nella confezione servono macchinari hightech. I produttori che devono concentrare grandi prestazioni in poco spazio o desiderano movimentare i prodotti con maggiore mobilità non possono prescindere dai robot pick and place specializzati. Le moderne cinematiche a braccio articolato, dei robot Scara e Delta che saranno presentate ad Anuga FoodTec 2021 sono in grado di confezionare i prodotti ad alta velocità. Tuttavia i robot non si limitano a prelevare i würstel o i bastoncini di pesce dal nastro trasportatore e deporli nei vassoi, ma in parallelo svolgono anche compiti di controllo qualità riservati finora ai sistemi a fine linea, come per esempio scartare i prodotti danneggiati senza alcun intervento manuale.



Anuga Food Tec  
23.03. - 26.03.2021  
[www.anugafoodtec.com](http://www.anugafoodtec.com)

Your contact:  
Christine Hackmann  
Tel.  
+49 221 821-2288  
Fax  
  
e-mail  
[c.hackmann@koelnmesse.de](mailto:c.hackmann@koelnmesse.de)

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
P.O. Box 21 07 60  
50532 Köln  
Germany  
Tel. +49 221 821-0  
Fax +49 221 821-2574  
[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)

Executive Board:  
Gerald Böse (President and Chief Executive Officer)  
Oliver Frese  
Herbert Marnier

Chairwoman of the Supervisory Board:  
Mayor of the City of Cologne  
Henriette Reker

Headquarters and place of jurisdiction:  
Cologne  
District Court Cologne, HRB 952

Allo stesso tempo inviano un segnale alle sigillatrici od etichettatrici a valle che possono così allinearsi alle modifiche intervenute.

Page  
2/3

### **Mano nella mano con il robot**

L'obbiettivo dei progettisti è allargare il campo d'azione dei robot nell'industria alimentare fino a includere i veri e propri cobot. Dietro questo concetto si celano robot collaborativi leggeri in grado di dare una mano ai dipendenti nei processi di palettizzazione e confezionamento di piccoli lotti. Un compito tipico è ad esempio il posizionamento di pouch di succo di frutta nella catena di una cartonatrice. Grazie ai sensori registrano i movimenti delle persone circostanti e sono quindi in grado di fornire assistenza per le varie operazioni senza rischiare di ferire qualcuno. L'assenza di dispositivi di protezione fissi come cellule fotoelettriche, gabbie o barriere consente di tagliare i costi e rendere più fluida l'interazione fra operaio e robot. Ne consegue che anche le medie aziende alimentari potranno utilizzare un cobot qualora non sia economicamente ragionevole garantire l'automazione mediante un robot tradizionale.

### **Pinze di presa stampate in 3D**

I sistemi di presa costituiscono l'interfaccia fra robot e prodotto alimentare. È ovvio che non possa esistere una soluzione unica: forma, orientamento, peso e dimensioni del prodotto da maneggiare ne determinano la progettazione. Se per esempio si devono movimentare frutti delicati che non vanno ammaccati, si ricorrerà all'uso del vuoto e a morbide ventose. A questo riferimento gli utensili stampati in 3D assicurano una libertà inedita. Ad Anuga FoodTec numerose aziende produttrici di confezionatrici e robot affronteranno questa tematica. Agli occhi di un progettista il vantaggio della produzione additiva consiste nell'assoluta libertà delle forme. Un altro aspetto da non trascurare è che gli utensili per robot in materiali plastici ad alte prestazioni omologati per l'uso nell'industria alimentare non necessitano di lubrificanti e quindi non richiedono praticamente alcuna manutenzione.

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

Koelnmesse è leader internazionale nell'organizzazione di fiere del food e manifestazioni sulla lavorazione di bevande e prodotti alimentari. Fiere come Anuga, ISM e Anuga FoodTec sono leader mondiali consolidati. Koelnmesse organizza fiere del food e della relativa tecnologia non solo a Colonia, ma anche in molti altri mercati emergenti di tutto il mondo, come per esempio in Brasile, Cina, Colombia, Giappone, India, Italia, Tailandia, Stati Uniti e negli Emirati Arabi Uniti, dedicate a varie tematiche e contenuti. Con queste attività a livello globale Koelnmesse offre ai propri clienti eventi su misura in diversi mercati, a garanzia di un business sostenibile e di carattere internazionale.

Ulteriori informazioni: <http://www.global-competence.net/food/>

### **I prossimi eventi:**

ProSweets Cologne - The international supplier fair for the sweets and snacks industry, Cologne 31.01. - 03.02.2021

ISM - The world's largest trade fair for sweets and snacks, Cologne 31.01. - 03.02.2021

**Nota per la redazione:**

Il materiale fotografico di Anuga FoodTec è disponibile nella nostra banca dati immagini sul sito [www.anugafoodtec.com](http://www.anugafoodtec.com) alla sezione "News". Ulteriori ragguagli per la stampa sono reperibili al link [www.anugafoodtec.com/Pressinformation](http://www.anugafoodtec.com/Pressinformation)

Page

3/3

In caso di pubblicazione si prega di inviare copia giustificativa.

**Anuga FoodTec on facebook:**

<https://www.facebook.com/anugafoodtec/>

**Anuga FoodTec su twitter:**

<https://www.twitter.com/anugafoodtec>

**Per eventuali domande rivolgersi a:**

Christine Hackmann  
Communications Manager

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Cologne  
Germany  
Tel +49 221 821-2288  
Fax +49 221 821-3544  
[c.hackmann@koelnmesse.de](mailto:c.hackmann@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)

Lei riceve questo messaggio in quanto iscritto ai comunicati stampa di Koelnmesse. Qualora desiderasse rinunciare a tale servizio, la invitiamo a rispondere alla presente mail indicando in oggetto "unsubscribe".