

KOLOSSAL DUAL: DESIGN, ECONOMIA E SICUREZZA

Si chiama Kolossal Dual, la nuova affettatrice Manconi che si distingue sia per il design, molto moderno, sia per la sua versatilità. L'affettatrice Kolossal Dual vanta infatti la doppia opzione: è possibile scegliere tra il tipo di trasmissione, a cinghia o ingranaggio, e il tipo di affilato, incorporato o separato. Si tratta dunque di una macchina che vanta quattro possibilità di configurazione per soddisfare ogni esigenza, con le prestazioni e la qualità Kolossal. Manconi offre ai propri clienti la possibilità di scegliere tra la classica versione in alluminio e numerose colorazioni fantasia e tinta unita. L'affettatrice Kolossal Dual è un prodotto che è garanzia di economicità, grazie al risparmio garantito sugli scarti di prodotto tagliato e di igiene. La velocità di pulizia giornaliera è assicurata dalle linee arrotondate e alla mancanza di interstizi dove si annida lo sporco. Infine, questa affettatrice garantisce la sicurezza di un prodotto completamente Made in Italy.



BERKEL GUARDA A FUTURA

La linea di affettatrici Futura realizzata da Berkel include anche il modello verticale per l'affettamento dei salumi dotato di un braccio speciale articolato. Questa affettatrice verticale Berkel per salumi è disponibile in tre versioni che si distinguono per le dimensioni del diametro della lama: 280 mm, 315 mm e 360 mm. L'apparecchiatura è realizzata in alluminio anodizzato e la lama è in acciaio cromato 100Cr6. Con questa affettatrice si possono ottenere fette con un spessore assai variabile: il range va da 0 a 17 mm. L'affilato è integrato e a doppia azione. Per quanto riguarda le operazioni di pulizia ed igienizzazione non devono essere utilizzati getti d'acqua e di vapore.



AGROGEST COMBINA IGIENE E RISPARMIO

Nata nel 1996 Agrogest studia da anni soluzioni (caffali, carrelli, rack, griglie) con ripiani in polipropilene per alimenti. Questi materiali sono meno costosi dell'acciaio e sono facilmente igienizzabili. Inoltre, non essendo conduttori termici, non alterano la qualità del prodotto. Specializzata nel comparto caseario, Agrogest si affaccia oggi anche al settore delle carni. Per questo comparto ha realizzato una nuova balneascia completamente in polipropilene per alimenti pallettizzabile su europallet e destinata alle industrie di macellazione-sezionamento, ai salumifici e ai prosciuttifici. La nuova balneascia Agrogest si distingue perché resistente, leggera e stampata ad iniezione in un unico pezzo. I piedini sono esterni al contenitore per evitare contaminazioni durante l'impiaggio. Bisogna poi segnalare la facilità di pulizia ed igienizzazione, oltre alla resistenza ad elevati sbalzi termici. È inoltre dotata sia di apposito europallet in materiale plastico o acciaio inox sia di appositi carrelli per la movimentazione su ruote. Anche la nuova balneascia è realizzata con materiali leggeri e maneggevoli che possono essere impiegati nelle varie fasi di movimentazione: salagione, maturazione, affumicatura, pastorizzazione e congelamento. Il materiale impiegato è resistente alle soluzioni disinfettanti comunemente usate nelle industrie alimentari e questi articoli possono inoltre subire trattamenti termici sterilizzanti senza risultarne alterati.



L'EFFETTO SKIN FIRMATO GOGGIO

Goglio produce particolari imballi per il confezionamento di insaccati (prosciutto, spalla cotta e altri ancora) diffusi nel Nord Europa e in alcuni Paesi dell'Est, destinati principalmente alla ristorazione. La peculiarità di questi sacchi è la formulazione del polietilene interno. Che conferisce al laminato uno speciale "effetto skin" permettendo la perfetta aderenza tra il materiale e il prodotto. Mentre l'impatto prende la forma del sacco grazie all'alta temperatura e alla cottura all'interno di appositi contenitori in acciaio inox. Allo stesso tempo, al momento dell'apertura della confezione, lo strato interno permette all'impatto di carne di sfiliarsi facilmente senza appiccarsi al sacco. Il film Goglio, un speciale polietilene coestruso prodotto nello stabilimento di Daverio, in provincia di Varese, consente questa operazione senza che sia necessaria l'applicazione di polveri alimentari e senza l'utilizzo di un secondo sacco interno, con un conseguente minor costo di produzione. Questi sacchi sono prodotti in varie strutture, duplice o triplice, sia con polietilene metallizzato in vari colori sia con polietilene trasparente con stampa a rete rossa. I materiali metallizzati conferiscono al prodotto una shelf-life doppia rispetto al trasparente. In entrambi i casi gli insaccati vengono conservati in banco frigo.



L'ELEGANZA E LA FUNZIONALITÀ DIVENTANO UN'AFFETTRICE NOAW

L'affettatrice Noaw 350VBS leader è un modello verticale corredato di piatto salumi, con una lama che vanta un diametro di 350 mm. Si tratta di un'apparecchiatura particolarmente adatta per la ristorazione ed i supermercati. Molto innovativa nel design per la linea arrotondata, priva di spigoli e di viti a vista, è una macchina che all'eleganza combina l'elevata funzionalità e la praticità di una pulizia semplice ed efficace. L'affettatrice Noaw 350VBS è dotata di una vela robusta, di gran spessore e formata da un unico pezzo. Che le garantisce una forte rigidità. Il paraletta apribile, in alluminio, dalla linea semplice, è un elemento importante che ribadisce la semplicità delle operazioni di pulizia e l'armoniosità data dall'insieme della macchina. Il ceppo lungo, accompagna la corsa del piatto aumentando la precisione nel taglio, evitando la formazione di code nel prodotto. Infine, questa affettatrice firmata Noaw è dotata di un affilato, facilmente manovrabile con una sola mano, che nella fase di riposo risulta totalmente coperto dalla capottina, la cui linea morbida segue quella di tutta la macchina. A completare il tutto, un interruttore incassato, dal design lineare, facile da usare.



COLUMBIA FESTEGGIA 60 ANNI DI "VOLANO"

Dal 1949 Columbia produce affettatrici. Quest'anno, in occasione del suo 60° anniversario, ha realizzato per l'affettatrice Columbia 2002 manuale una versione limited edition (nella foto). Da sempre la produzione Columbia si concentra sui modelli 2002-2V, disponibile nella versione automatica e semiautomatica e sul modello 2002 manuale. Tre affettatrici a veleno, due elettromagnetiche e una completamente manuale, realizzate per il taglio universale dei salumi. Completamente costruite in ghisa, alluminio anticorrosivo. Mentre le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox Aisi 304. Le affettatrici Columbia si prestano in particolare modo al taglio dei prosciutti crudi, grazie alla speciale lama in acciaio Durochrom 100CR6. La sicurezza dell'operatore nei modelli 2002-2V semi automatico e automatico è assicurata da una serie di accorgimenti particolari: dispositivo per la protezione del filo lama a macchina ferma, microinterruttore sul coprilama, microinterruttore sul gruppo affilato, maniglia ripiegabile durante il funzionamento automatico. Infine il pulsante generale di stop/emergenza che blocca immediatamente il freno elettromagnetico il funzionamento del motore. Questi sistemi di sicurezza hanno permesso all'azienda di ottenere il marchio di conformità CE. Oltre alla scelta della modalità automatica o manuale, i modelli 2002-2V permettono di scegliere tra due velocità di funzionamento (230 o 315 giri lama al minuto). Il modello automatico inoltre vanta la possibilità di automatizzare anche lo scorrimento del carrello. Nel caso dell'affettatrice manuale invece le velocità della lama e del carrello sono determinate dalla forza impressa dall'operatore stesso, ad un giro del volano corrispondono tre giri di lama.



L'IDEABRILL(ANTE) DI ESSEOQUATTRO

Si chiama Ideabrill il brevetto europeo, ideato e prodotto dall'azienda italiana Esseoquattro. Ideabrill è un imballaggio innovativo, raffinato ed eco-compatibile, un salva freschezza in grado di conservare gli affettati e tutti i prodotti freschi da banco per più giorni senza alterare colore, profumo e gusto. Grazie al film protettivo, Ideabrill sigilla l'alimento, mettendolo a riparo dai fattori esterni come luce, aria e microbi, responsabili del precoce deperimento degli alimenti. Il tutto è possibile grazie alla possibilità di termosaldare in quattro secondi il prodotto. Questo significa trasporto pulito e massima igiene. Inoltre mantiene la piega più di un normale imballaggio in carta, permettendovi così di realizzare velocemente packaging particolari. In linea con la filosofia aziendale, Ideabrill è eco-compatibile, perché a basso impatto ambientale e perché si può separare con un semplice gesto agevolando la raccolta differenziata. Oltre ad Ideabrill, Esseoquattro ha realizzato altri prodotti per gli alimenti: il salvavendera, per i panini e gli insaccati in genere, lo scoprigusto, per le gastronomie ed il take away, il sacchetto macelleria ed infine un nuovo brevetto che verrà presentato il 20 e 21 gennaio 2010 alla fiera Marca di Bologna.



L'IDEABRILL(ANTE) DI ESSEOQUATTRO

Si chiama Ideabrill il brevetto europeo, ideato e prodotto dall'azienda italiana Esseoquattro. Ideabrill è un imballaggio innovativo, raffinato ed eco-compatibile, un salva freschezza in grado di conservare gli affettati e tutti i prodotti freschi da banco per più giorni senza alterare colore, profumo e gusto. Grazie al film protettivo, Ideabrill sigilla l'alimento, mettendolo a riparo dai fattori esterni, come luce, aria e microbi, responsabili del precoce deperimento degli alimenti. Il tutto è possibile grazie alla possibilità di termosaldare in quattro secondi il prodotto. Questo significa trasporto pulito e massima igiene. Inoltre mantiene la piega più di un normale imballaggio in carta, permettendovi così di realizzare velocemente packaging particolari. In linea con la filosofia aziendale, Ideabrill è eco-compatibile, perché a basso impatto ambientale e perché si può separare con un semplice gesto agevolando la raccolta differenziata. Oltre ad Ideabrill, Esseoquattro ha realizzato altri prodotti per gli alimenti: il salvavendera, per i panini e gli insaccati in genere, lo scoprigusto, per le gastronomie ed il take away, il sacchetto macelleria ed infine un nuovo brevetto che verrà presentato il 20 e 21 gennaio 2010 alla fiera Marca di Bologna.



www.so4.it