

### Riempricci hot fill

La riempitrice RG270 Galdi in versione Compact è specifica per prodotti con shelf life tra i 7 e 10 giorni e hot fill (latte, yogurt da bere, panna). Priva del modulo ultra clean, permette di ridurre gli ingombri e di aumentare la velocità di riempimento. L'efficienza è garantita in poco spazio: 6290x1500x3380 mm (7,1 m<sup>2</sup>), velocità fino a 6500 cph per volumi di riempimento da 250 a 1115 ml. Questa serie rappresenta un passo avanti rispetto alla precedente RG250: sistemi sempre più smart e avanzati; standardizzazione dei



componenti per renderli compatibili su più macchine riducendo gli ingombri; riduzione dei costi di stoccaggio e dei fermi di produzione. Il telaio è interamente costruito in acciaio inox Aisi 304, con sportelli a tutto vetro che permettono agli operatori di monitorare in sicurezza il funzionamento.

Tutte le parti a contatto con il prodotto sono conformi alla FCM (Food Contact Material) 1935/2004. La riempitrice permette di ridurre anche i consumi di acqua, aria, energia elettrica e scarti di prodotto. La differenza la fanno anche le migliori apportate per quanto riguarda sicurezza, igiene, facilità di pulizia ed ergonomia.



contatto diretto <http://www.lattenews.it/J3DkP>

### Confezionamento skin

Il sistema Cryovac Darfresh consente di allungare la shelf life e di esaltare l'aspetto del formaggio mettendone in primo piano la tridimensionalità. L'apertura facilitata garantisce la pelabilità del film, assicurando l'integrità dell'alimento. Si tratta di un sistema di confezionamento case ready che garantisce efficienza operativa e sostenibilità, allargando le opportunità di merchandising e riducendo gli sprechi. Il sottovuoto skin combina due film che creano l'aspetto di una seconda pelle in un'unica confezione che preserva il colore, il sapore e l'integrità del formaggio.

Riducendo al minimo la dimensione del pack si ottengono vantaggi misurabili in termini di sostenibilità, che vanno da una riduzione del materiale utilizzato all'ottimizzazione dei costi di trasporto e di logistica. Aumentando il numero di confezioni che possono essere trasportate per metro cubico, per esempio, i produttori e i retailer possono ridurre i trasporti e le emissioni di CO<sub>2</sub> del 40%. Il sistema aiuta a ridurre lo scarto alimentare grazie ai vantaggi dell'imballaggio a vuoto e all'utilizzo di energia che consente di trasportare, conservare, esporre e commercializzare il prodotto in modo efficiente.



contatto diretto <http://www.lattenews.it/sQQPN>



### Pallettizzatori per spazi limitati

Il robot Fanuc M-410iC/110 ha una capacità di carico al polso di 110 kg, un'estensione del braccio di 2403 mm e può sviluppare pallet fino a 2238 mm di altezza. La struttura compatta e sottile e l'ingombro ridotto a terra ne fanno uno strumento ideale anche negli spazi più angusti. Diversamente dagli altri robot della serie, che possono movimentare carichi pesanti fino a 700 kg, è stato progettato

per applicazioni dove è richiesta una velocità elevata (2200 cicli/h). Le prestazioni del robot sono esaltate dal plug-in PalletPro, supportato nel software di simulazione RoboGuide.

Il robot supporta il sistema di visione intelligente iR Vision, così come iR PickTool per la manipolazione di pezzi su nastro trasportatore. Le oltre 250 funzioni software e la possibilità di implementare diversi accessori consentono di personalizzare il robot. La comunicazione con i principali bus di campo assicura l'integrabilità nella linea e con i plc. L'assistenza

globale vanta rapidi tempi di risposta e totale disponibilità delle parti di ricambio.



contatto diretto <http://www.lattenews.it/zbQ5J>

### Elevatori elettromeccanici

L'elevatore a risalti è il sistema elettromeccanico elaborato da Magnoni per il sollevamento di alimenti sfusi di piccole e medie dimensioni. Il dispositivo è ideale per prodotti che necessitano di essere trasportati da un livello inferiore a uno superiore mantenendone inalterate le proprietà. In genere l'elevatore rende al meglio se utilizzato in fase di pre-pressatura e selezione dei prodotti con formati di varie dimensioni (fino a 5 cm di diametro e peso non oltre 1 kg) a velocità di 15 cm/min.

Può essere realizzato in acciaio inox Aisi 304 oppure Aisi 316, con protezioni di plexiglas, nastro sollevatore di plastica a risalti. Opzionale è il sistema di pulizia del nastro. Dotato di una struttura modulare e adattabile a ogni genere di spazio, può essere inserito in ogni punto della catena produttiva. Pesi e misure variano in relazione alle altezze e alle distanze da coprire.



contatto diretto <http://www.lattenews.it/sg0S0>