

## IPACK IMA 2018 - STAND OPESSI Pad. 3 - A39 - D20

### I NUMERI DELL'EDIZIONE 2018

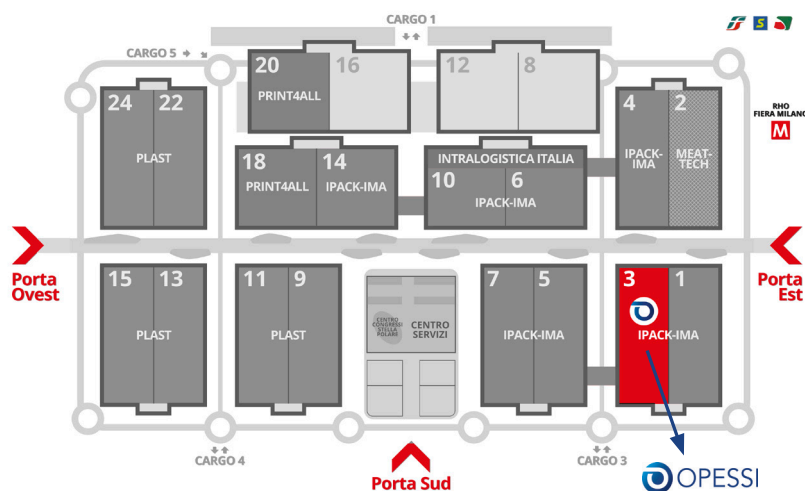
**21**  
Case  
presenti

Oltre **70**  
Specialisti  
a vostra disposizione

**32**  
macchine  
esposte

**20**  
macchine  
in funzione

Oltre **1000 m<sup>2</sup>**  
di area espositiva



## NOVITA' E MACCHINE PRESENTATE A IPACK-IMA 2018

⚡ macchine in funzione

### PROCESSO

note

**SOLLICH**

Leader mondiale nel **temperaggio e ricopertura cioccolato** presenta l'ultima generazione:

- Enromat M6 1300 Magnum
- Turbotemper TE 2000 (con tempergraph)
- Minicoater MC420
- Cooling tunnel KK 1050

**CHOCOTECH**

Sistema di cottura zuccheri ad **alto risparmio energetico**

- Princess ECOGRAV 90/50
- Princess Candy R6



MEMBER OF THE BÜHLER GROUP

Presentazione **nuovo sistema di cottura ECO** per wafers ad alto risparmio gas

**Dumoulin**

**Bassina automatica** LogiC 250 KG per ricopertura cioccolato/lucidatura. In un solo batch



Sistemi completi per il **trattamento del cacao**.

Presenti in fiera:

- Conca raffinatrice 250 kg
- Mulino Bauermeister UM 0.3
- Piccola conca da laboratorio (150 kg)



- Unità vibro-orbitale manuale
- Unità vibro-orbitale automatico per impianti modellaggio
- Depositore cioccolato LDS a pistone rotante, brevettata
- Tratto di modellatore cioccolato con colatrice LDS a pistone rotante, brevettata



**Decoratore alimentare** per forme in HD, ad alta velocità di produzione fino 20 m/min



**Nuovo estrusore** 175 ES per chewingum

## HOUDIJK HOLLAND

Esempio di handlig per biscotto con **sistema "Poka Yoka"**  
Vedere per credere, cambi formati e pulizia in tempi ridotti



Sistemi di lavaggio industriale ad **alta efficienza energetica**



**Innovativo Sistema di raffreddamento Vacuum "Salva spazio"**  
per prodotti da forno



**Sistema di cottura** con cutter incorporato Universal Machine  
Type UM130 Preparazione sughi, creme, ganache, ecc.



**NOVITÀ:** Vassoi in **composito** rinforzato per mogul



**NOVITÀ:** Stampi per cioccolato, in varie tipologie di  
policarbonato, 100 anni di esperienza al vostro servizio



**NOVITÀ:** **cabina spolvero alimentare elettrostatico.** "La nuvola  
è sotto controllo! Vieni a vedere come!"

## CONFEZIONAMENTO



**Nuova incartatrice cioccolatini multistyle CWM2.**

Durante la fiera dimostrazione di cambio formato da doppio  
fiocco a portafoglio. "Venite ad assaporare il risultato"



- **Formatrice verticale LVF2** per display e vassoi isola trifunzionale
- **Nuova incassatrice LWA** fondo + coperchio per buste in piedi
- **Nuova unità trifunzionale** incassamento LTL-3S
- Apricartoni Casse americane LCE
- Chuditrici casse americane LCE
- Unità robotizzata LTL CAPTO pick&place



- **Nuova Omnia EVO 330 Full Inox + Multitesta CK14ST-M**
- **Omnia Inox 330 + Multitesta Lineare CK05LN**
- Confezionatrice VPE250 con dosatore a coclea per polveri



- Confezionatrice orizzontale Euro 88 HFS8 con **nuova versione alimentazione touchless**
- Confezionatrice flowpack Euro77 DF900 alta velocità  
alimentazione a disco
- Confezionatrice ad incarto portafoglio Eurofold per biscotti in  
costa



Torretta con teste di presa per **confezionatrice orizzontale**  
RB200 per **buste stand-up** tipo doypack.  
Cambio formato rapido, no tools



Tutto sulla **pallettizzazione!** Dalla cassa al barattolo



I risultati del progetto **OPESSI UNIVERSITYLAB**, nato  
dalla collaborazione del team Opessi con NoviLabFood e  
il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e  
l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano, unico in Italia  
nel settore, verranno presentati presso il nostro stand.