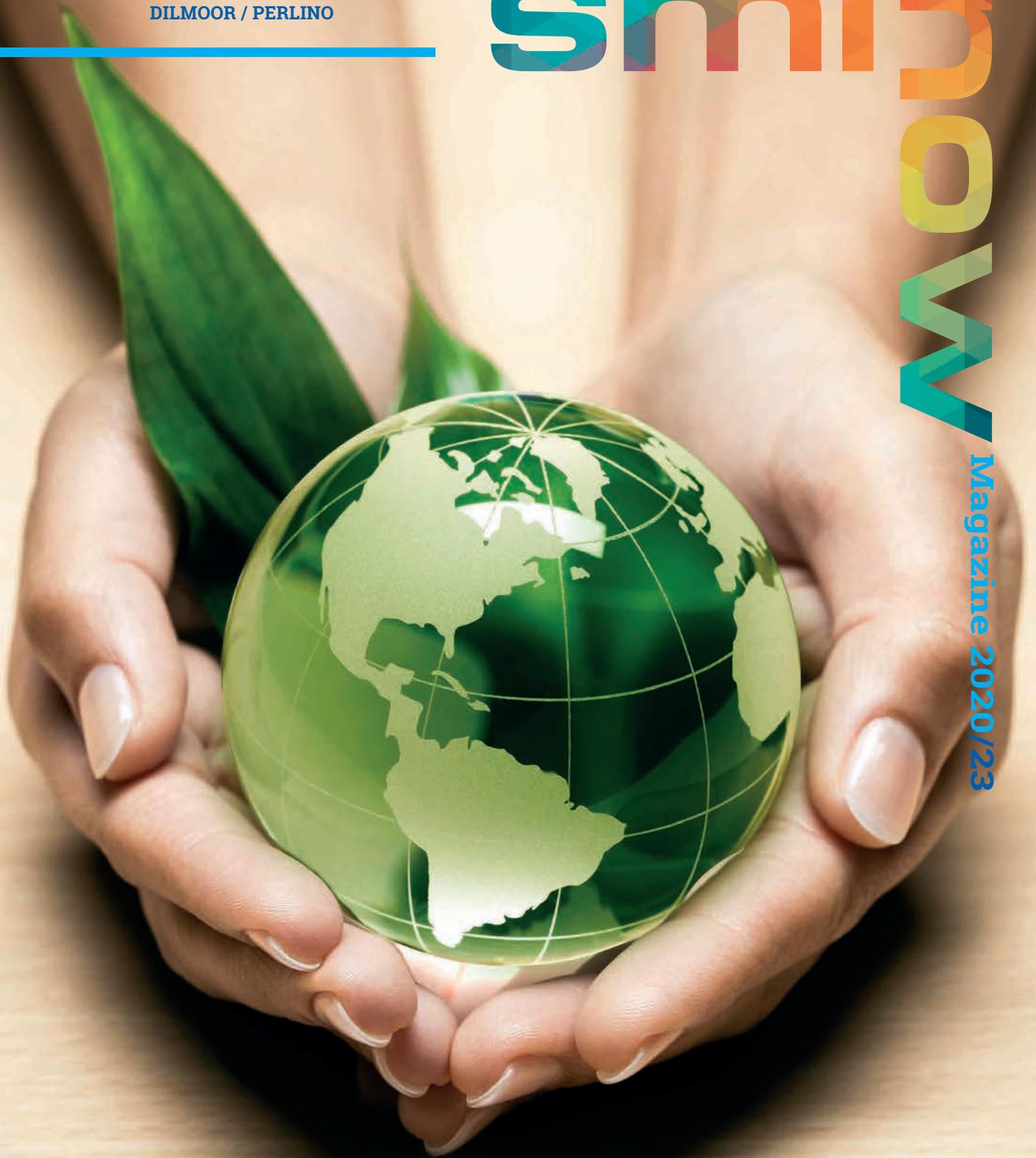
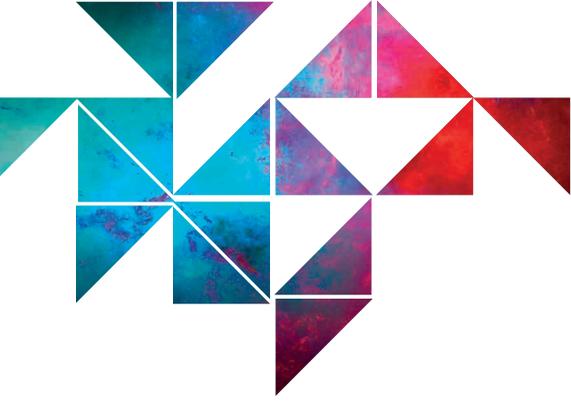


CEREAL TERRA / INOLASA
DILMOOR / PERLINO

smid now

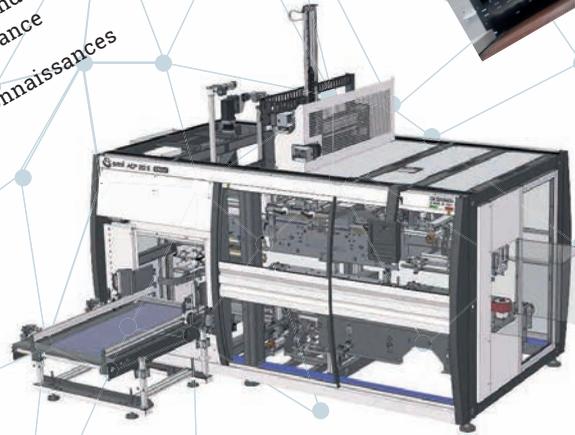
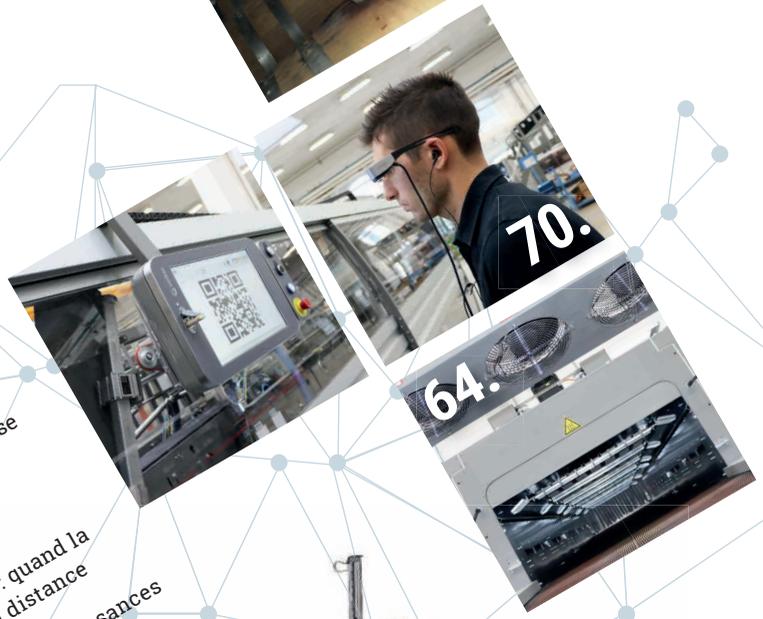
Magazine 2020/23





- 04 Italie: Cereal Terra
- 18 Costa Rica: Inolasa - Industrial De Oleaginosas Americanas S.A.
- 34 Italie: Dilmoor et Perlino - Introduction
- 40 Italie: Dilmoor
- 50 Italie: Perlino

- 60 Connectés avec la nature
- 64 Le tunnel de thermoretraction de plus en plus « écologique »
- 66 Aujourd'hui on peut choisir entre caisse wrap-around et carton "américain"
- 68 Nouvelle série ACP
- 70 Lunettes de réalité augmentée : quand la technologie aide l'opérateur à distance
- 74 Une année riche en prix et reconnaissances



68.

EDITORIAL 2020/23

Aimer soi-même,
c'est aimer la terre!



... **A**u cours des dernières années, l'attention des consommateurs aux sujets liés à la protection de l'environnement est de plus en plus croissante. D'un côté, les acheteurs sont à la recherche de produits ayant un impact environnemental réduit, de l'autre les entreprises ne restent pas indifférentes et recherchent de nouvelles solutions techniques afin de combiner la rentabilité de la production et la sauvegarde de l'écosystème dans lequel elles opèrent. L'environnement est un bien collectif dont tout le monde doit se prendre soin et cet objectif peut être atteint par des investissements dans des installations équipées de technologies « écologiques », pour garantir des économies d'énergie et pour réduire l'impact environnemental. Comme le démontrent les « études de cas » de ce numéro de SMI NOW, les entreprises alimentaires et des boissons révisent les processus de production afin de les rendre de

plus en plus éco-durables et compétitifs, grâce à des technologies « intelligentes et écologiques » d'automatisation industrielle et à des matériaux d'emballage recyclables et compostables. La durabilité des activités est un choix exigeant et stratégique, c'est un parcours qui avance par petits pas et atteint des objectifs considérables grâce à une attitude culturelle particulière et aux investissements constants dans de nouvelles installations équipées de technologies IoT (Internet of Things), qui permettent aux machines d'améliorer et de s'adapter aux nouvelles exigences de production du XXI siècle. Une autre ressource précieuse pour la protection de l'environnement dérive des nouveaux services virtuels de réalité augmentée dédiées à l'assistance technique à distance, susceptibles de réduire les temps d'essai et réparation des installations et de réduire les coûts de maintenance.

Paolo Nava, President & CEO, SMI S.p.A.

sminow | magazine

Created by:

SMI S.p.A. - Marketing Dept.
Via Ceresa, 10
IT-24015 San Giovanni Bianco (BG)
Tel.: +39 0345 40111
Fax: +39 0345 40209
www.smigroup.it



Available in PDF format: Italian, English, Spanish, French
Also printed in: English (2500 paper copies) and Italian (500 paper copies).

Access our www.smigroup.it web site and fill in the request form available in the news / smi now magazine section to have a paper copy mailed to you.

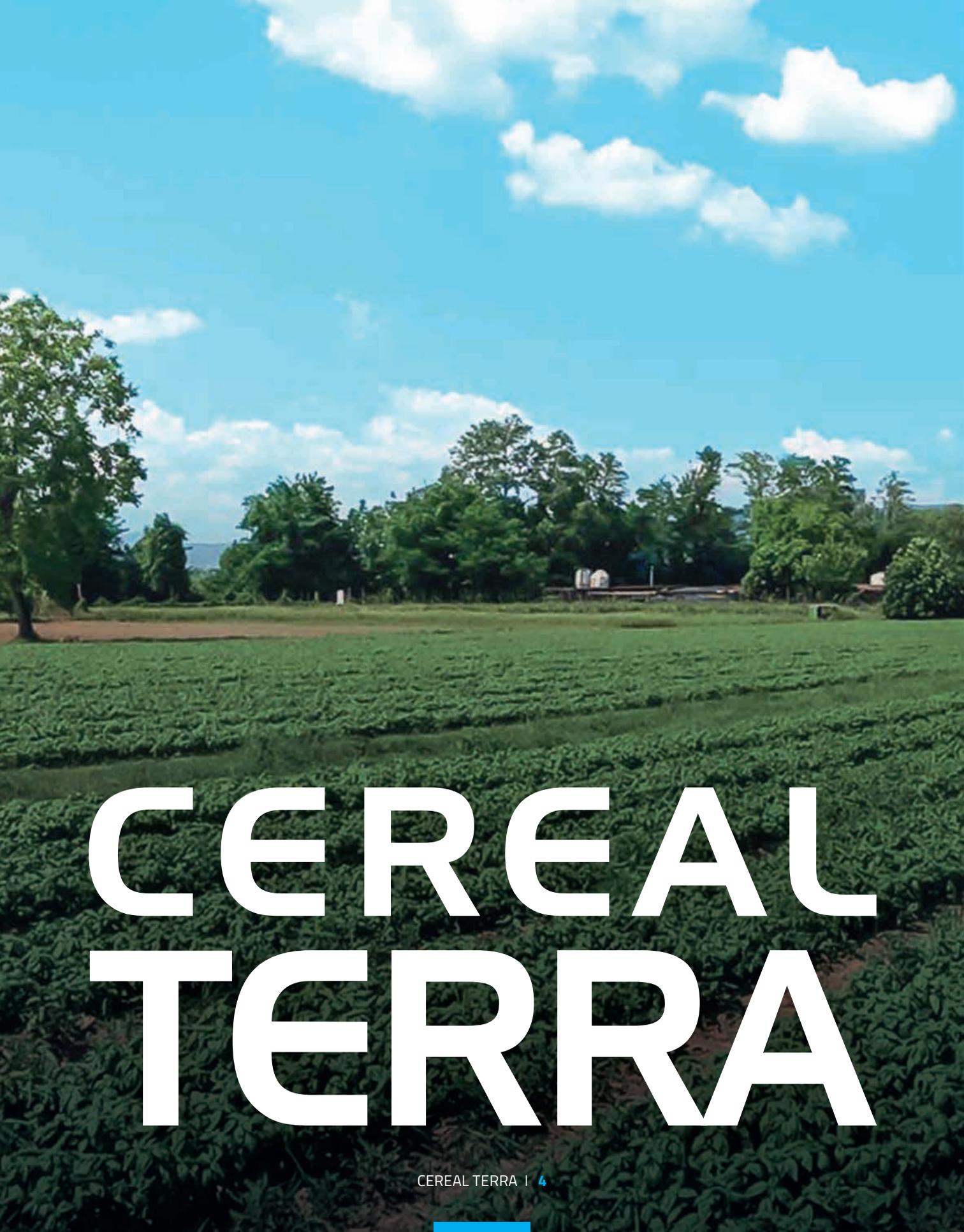
Contributors to this issue:

Cereal Terra - INOLASA
Dilmor - Perlino

Product pictures in this issue are shown for reference only.



This product is printed on paper from responsible sources



CEREAL TERRA

L'homme est partie intégrante de l'univers et ne peut être dissocié de l'environnement et de la nature, puisque l'air, l'eau et la nourriture sont essentiels pour la vie humaine ; tous les produits de la terre absorbent les substances y contenues et les remettent à l'homme. Respecter la terre, c'est donc se respecter soi-même. Si chacun choisissait quotidiennement comment et quoi manger sur la base de ces concepts, le monde entier en sortirait révolutionné, car on ne pourrait que comprendre que détruire la terre et contaminer l'eau et l'air, c'est se nuire à soi-même. Ces concepts sont bien enracinés dans l'entreprise italienne Cereal Terra, qui produit des conserves de qualité depuis 1990, en utilisant des matières premières 100% biologiques. Se nourrir, c'est démontrer amour à soi-même et à autrui. En partant du concept que « l'on est ce que l'on mange », Cereal Terra investit constamment pour intégrer technologie et tradition et pour garantir la qualité du produit, à partir de la sélection des graines jusqu'au produit final en pot à la disposition des consommateurs. En ce qui concerne l'emballage, l'entreprise turinoise s'est récemment adressée à SMI pour l'installation d'une fardeleuse par film thermorétractable de la série LSK 40 T pour l'emballage d'une vaste gamme de pots en paquets avec barquette + film ou plaque carton + film.

➤ **SECTEUR: FOOD**
CEREAL TERRA
Cirié (Torino), Italie
www.cerealterra.it

➤ Fardeleuse LSK 40 T
➤ Convoyeurs



VIDEO



GEO LOCATION

L'HISTOIRE D'UN AMOUR POUR LES BONNES CHOSES

Cereal Terra, une entreprise familiale située à Ciriè, dans la province de Turin, aux pieds des pentes suggestives de l'arc alpin, naît en 1990 de la conviction qu'une alimentation saine et correcte est la première étape pour améliorer la vie. Avant même les prescriptions de la Communauté Européenne pour déclarer les produits biologiques sur l'étiquette, l'entreprise turinoise, orgueil du made in Italy, produisait déjà des produits authentiques et 100% biologiques, grâce à l'art de conserver, à la transparence et au respect profond de la nature. A l'époque, on écrivait sur les étiquettes « sans conservateurs » et « sans produits chimiques de synthèse », mais les produits de Cereal Terra, aujourd'hui comme autrefois, étaient et sont le fruit d'un

usinage artisanal, basé sur l'expérience acquise des secrets et de la sagesse des grand-mères, qui enseignaient comment imprimer dans la conserve toute la saveur, le parfum et les couleurs de la terre, dans la cuisine de leur ferme, où le bois sur le feu témoignait du temps qui passe. « L'art de la conservation » ne signifie pas que mettre les fruits dans le pot, car, de même que les saveurs et les parfums, on conserve bien les mémoires et les émotions. Lorsqu'on goûte une conserve, elle doit nous parler de son moment de vie, nous en rappelant des instants perdus qui affluent agréablement à notre esprit et nous font revivre de bons moments du passé. Pour ces raisons, Cereal Terra n'utilise que



des produits biologiques frais, prélevés au moment naturel de récolte, car ce n'est que de cette manière qu'ils peuvent raconter toute leur histoire. L'entreprise turinoise poursuit cette philosophie de production depuis un quart de siècle avec passion et enthousiasme, ce qui assure des produits riches en amour et tradition, tels que les conserves de nos grand-mères. Par contre, une tomate cultivée dans un tunnel, que pourrait-elle raconter ? Elle n'a jamais vu le soleil et n'est chauffée que par du vent chaud généré par un four.



CEREAL TERRA EN BREF:



Année de fondation: 1990



Chiffre d'affaire 2019: € 7 mln



Production: conserves alimentaires 100% biologiques



LES SOLUTIONS SMI POUR CEREAL TERRA



Cereal Terra a un fort lien avec le territoire où elle opère, en mettant en premier plan le cycle naturel des matières premières pour exploiter les variétés saisonnières. L'entreprise piémontaise a su intégrer la tradition et la passion familiale, l'utilisation de technologies d'avant-garde et la coopération avec toute la filière de fournisseurs, afin de garantir le maximum de qualité et suivre le parcours de toutes les matières premières. Son histoire est racontée à travers ses produits, car chaque pot renferme les parfums et les saveurs uniques des produits frais qui sont transformés et vendus aux consommateurs après des contrôles rigoureux pour assurer une qualité excellente. Cereal Terra se caractérise par une production très variée, incluant plusieurs types de pots et de bouteilles en verre de hors-d'œuvre, sauces, plats cuisinés, etc., emballés sous film thermorétractable en paquets avec barquette ou plaque carton par une fardeuse SMI de la série LSK ERGON.



➔ FARDELEUSE LSK 40T ERGON - Cadence jusqu'à 40 paquets/minute

Récipients emballés: pots en verre de 0,12 L / 0,314 L / 0,39 L / 0,212 L et 0,106 L. Bouteilles en verre de 350 gr

Paquets réalisés: Fardeaux en barquette + film dans le format 3x2 (pour tous les pots et les bouteilles en verre) et dans le format 4x3 pour les pots de 0,314 L. Fardeaux en plaque carton + film dans le format 3x2 (pour tous les pots et les bouteilles en verre) et dans le format 4x3 pour les pots de 0,314 L.

Avantages principaux:

- machine automatique idéale pour l'emballage de plusieurs types de récipients ;
- tous les modèles LSK ERGON disposent d'un système mécanique de regroupement du produit ; le changement de format est manuel ;
- la fardeleuse LSK ERGON a des dimensions réduites et représente la solution idéale pour satisfaire aux exigences de ceux qui ne disposent pas de grands espaces ;
- excellent rapport entre qualité et prix : malgré l'utilisation de solutions technologiques d'avant-garde et de composants hautement fiables, la série LSK ERGON a des prix très compétitifs ;
- l'unité de coupe du film a un design compact et la lame du couteau est gérée par un moteur sans balais à transmission directe « direct-drive », qui rend l'opération de coupe plus précise et simplifie les opérations de maintenance ;
- magasin cartons et plaques cartons en version allongée pour garantir plus d'autonomie de fonctionnement et pour simplifier les opérations de gestion.

➔ CONVOYEURS

Fonction: transport de récipients en vrac à l'entrée de la fardeleuse LSK 40T ERGON et transport des paquets sortant de la machine.

Avantages principaux:

- manutention fluide et constante, sans blocages, de produits en vrac et de paquets sortant de la fardeleuse ;
- facilité d'utilisation par l'opérateur, grâce à une interface homme-machine simple et intuitive ;
- opérations de maintenance simplifiées ;
- temps de changement de format minimisés pour passer rapidement d'un lot à l'autre.

DES HORS- D'ŒUVRE AUX PLATS CUISINÉS: DES SAVEURS À DÉCOUVRIR

Choisir des produits provenant de l'agriculture biologique, c'est suivre la route du bien-être alimentaire, en harmonie avec les temps et les ressources naturelles. Pour l'entreprise il est important de produire des aliments qui contribuent à une alimentation saine et équilibrée et qui respectent la nature. Les produits biologiques, cultivés uniquement avec des substances naturelles, sont le fruit d'une agriculture durable et strictement contrôlée. L'alimentation devient un style à vivre jour par jour, grâce à un panier varié d'aliments qui va des hors-d'œuvre et des sauces jusqu'aux plats cuisinés (même végétariens) prêts pour être chauffés et dégustés.



Hors-d'œuvre: c'est une ligne de produits qui respecte la tradition des recettes typiques des régions italiennes. Les saveurs des légumes utilisés restituent le plaisir des saveurs qui sont en train de disparaître.

Sauces pour pâtes: sauces préparées avec tomates fraîches italiennes et légumes sélectionnés biologiques, avec une saveur et une fraîcheur typiques des produits faits maison.

Pesto: réalisé avec basilic génois DOP, un produit traditionnel garanti qui assure un parfum et un arôme intenses.

Sauces: vaste gamme de sauces idéales pour viande, légumes, etc., toutes préparées avec des produits et des œufs frais, issus d'élevage biologique.

Sauces pour fromages: un goût riche et particulier qui accompagne plusieurs types de fromages et en valorise le goût.

Crèmes salées: produits qui conservent les propriétés nutritionnelles et la saveur des légumes frais de premier choix, provenant de l'agriculture biologique.

Légumes: vaste gamme d'aliments végétaux, riches en substances protéiques.

Plats prêts à déguster: grande variété de soupes, crèmes onctueuses, lasagne et plats cuisinés avec des ingrédients de première qualité, provenant d'agriculture biologique.



➤ **L'EXCELLENCE DU GOÛT DANS DES PLATS PRÊTS À CONSOMMER, SAINS ET LÉGERS**

De la passion pour l'environnement et pour la qualité des matières premières utilisées et du respect des rythmes de la nature naissent des aliments saines et authentiques tels que les plats prêts à consommer 100% biologiques de la ligne « ambient ». Cereal Terra offre une grande variété de soupes, crèmes onctueuses, lasagne et plats cuisinés avec des ingrédients de première qualité, provenant d'agriculture biologique. Rapides à mettre sur la table, ils représentent une bonne solution pour ceux qui ont peu de temps mais ne veulent pas renoncer à un bon repas ; les produits de l'entreprise piémontaise ne contiennent pas de conservateurs, car la stabilité du produit est garantie par un traitement thermique qui en prolonge la conservation. Les plats prêts à consommer de la gamme « ambient » peuvent être consommés même par les coeliacs, les végétariens ou les végétaliens, parce qu'ils sont préparés avec un soin particulier du point de vue diététique et nutritionnel.

➤ **PRÉSERVER LES PARFUMS ET LES COULEURS DE LA RÉCOLTE**

Poivrons, aubergines, courgettes et fruits tels que melons, figes, prunes : voici les ingrédients pour préparer tellement de conserves pendant la période de récolte et les déguster pendant toute l'année. Pour des conserves de qualité la matière première doit être la meilleure, à complète maturité, sans meurtrissures, avec la peau et la pulpe compacte ; c'est la seule manière pour préserver les parfums, la texture et les couleurs des légumes et des fruits.

PRODUCTION NATURELLE ET BIOLOGIQUE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

La philosophie de Cereal Terra est basée sur l'éthique et sur le respect pour l'environnement et contribue au développement d'un monde plus sain et durable. L'entreprise de Cirié est très exigeante quant à la garantie de provenance, à la qualité excellente et à la traçabilité des produits; pour atteindre ses objectifs, elle compte sur un laboratoire indépendant. En outre, elle collabore avec des

sociétés

agricoles agréées et constamment contrôlées et ne se limite pas au respect des normes en vigueur, mais s'engage à atteindre un niveau de qualité maximum. Toute procédure de transformation s'opère conformément aux normes hygiéniques et dans le respect de l'environnement, puisque l'entreprise veut témoigner de sa personnalité simple, transparente et respectueuse de la nature, à commencer de la culture jusqu'à la conservation. Outre pouvoir compter sur des mains expertes qui travaillent avec soin et passion, Cereal Terra utilise des machines d'avant-garde pour faire des contrôles minutieux de sécurité et de qualité, tels que détecteurs de métaux, souffleurs, balances pour la correction du poids des pots et fermeture mécanique ; à tout cela s'ajoute l'usage de technologies de pointe, combinées à une longue tradition artisanale.





➤ **PARFUMS ET SAVEURS UNIQUES, RENFERMÉS DANS UN POT**

L'objectif prioritaire de Cereal Terra, c'est toujours la meilleure qualité ; dans ce but, elle part de matières premières extraordinaires et ultra-fraîches traitées immédiatement, tout en privilégiant les phases manuelles et artisanales pendant la production et la mise en pot. Par exemple, pour la production du pesto, caractérisé par l'arôme et le goût unique du basilic fraîchement récolté, l'entreprise piémontaise utilise exclusivement des produits biologiques cultivés dans la ferme de famille, le Ciliegio, située à Sarzana en Liguria, symbole d'une agriculture respectueuse de la terre et de la culture, garantissant des produits authentiques et de qualité excellente. Le Basilic Génois DOP, avec lequel on produit le pesto, est un produit traditionnel garanti par un cahier des charges de production contrôlé par les Chambres de Commerce et étiqueté de manière 100% transparente.



LE BASILIC: CURIOSITÉS

Le basilic est originaire d'Asie (probablement de l'Inde), où il est encore largement utilisé. Dans le bassin méditerranéen il fut d'abord introduit par les Grecs ; son nom dériverait du terme grec « basilikon » (plante royale) ; toutefois, son étymologie est incertaine : selon quelques interprétations, il fut ainsi appelé parce qu'il était utilisé pour produire des parfums pour le roi ou pour des rites sacrés des Hindous ou, tout simplement, pour l'importance « royale » attribuée à la plante. Le basilic a essaimé en Italie, où il s'est installé comme plante aromatique principale,

jusqu'à devenir un des symboles de la cuisine méditerranéenne. A présent, il existe une soixantaine de variétés de basilic qui diffèrent par la forme et les dimensions de leurs feuilles et l'intensité de leur arôme. Parmi les plus répandues il y a le basilic « crispum », le basilic italien classique, avec des feuilles vertes brillantes, pointues et polies, d'un arôme agréable et intense; cette espèce fait partie du célèbre basilic génois, que l'on peut définir comme ça si cultivé uniquement dans le région ligure, conformément aux strictes réglementations DOP.



QUALITÉ RACONTÉE DANS LES PRODUITS

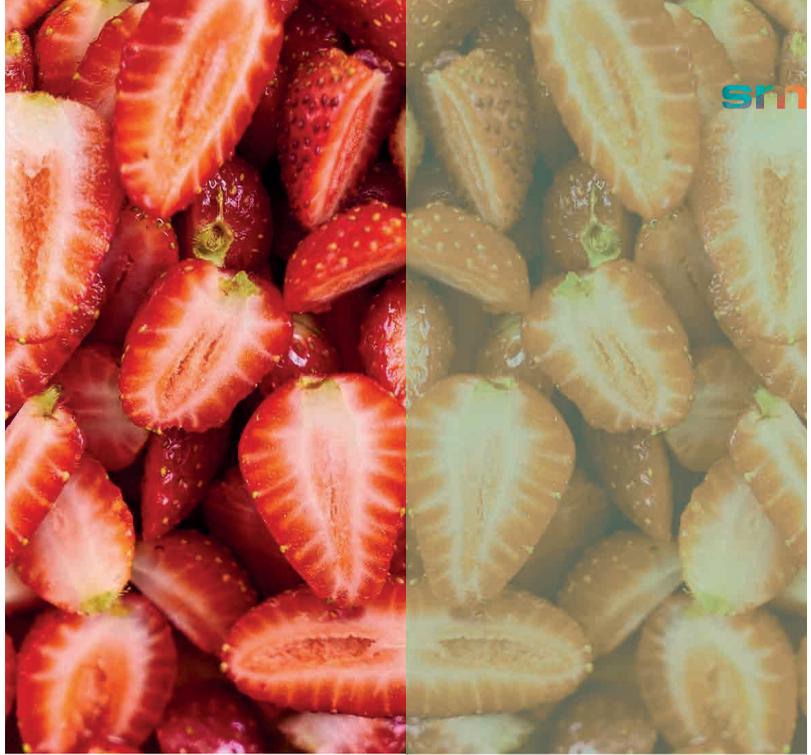
La qualité haut-de-gamme des produits Cereal Terra est garantie par les certifications les plus importantes du secteur agro-alimentaire, par la stricte conformité aux normes de qualité et de sécurité et par une filière contrôlée qui suit le parcours de production de chaque matière première. L'attention aux matières premières de qualité, récoltées après avoir atteint le degré de maturité correct, permet à l'entreprise turinoise d'offrir des produits bons, sains et authentiques. Les produits Cereal Terra sont garantis par la marque « Produits biologiques originaux », utilisée au niveau européen pour les rendre plus facilement reconnaissables par les consommateurs. Tous les ingrédients d'origine agricole sont à leur tour certifiés en conformité avec les normes NOP par des organismes reconnus par USDA (United States Department of Agriculture). L'entreprise a même obtenu la reconnaissance d'« Excellence Artisanale » de la Région Piémont, visant à sauvegarder les entreprises artisanales de prestige.





SE NOURRIR, CE N'EST PAS SEULEMENT S'ALIMENTER

Pour comprendre ce concept, il faut d'abord expliquer la différence entre alimentation et nutrition. Par le terme alimentation on entend l'action de s'alimenter, ce qui apporte de l'énergie à notre organisme, pour réaliser tous les processus qui nous permettent de vivre. Par contre, la nutrition est un processus plus complexe, résultant des processus biologiques permettant la décomposition des aliments, l'assimilation des nutriments et l'exploitation de ces derniers pour l'activité du corps. De ce rapport tellement fort et direct entre nourriture et santé est né un nouveau secteur de recherche, la « nutriginomique », qui étudie les effets des aliments sur nos gènes et par conséquent sur notre santé (c'est pourquoi il ne faut pas sous-estimer nos choix alimentaires). Les consommateurs d'aujourd'hui ont appris à mieux manger et à choisir des aliments plus sains, bons pour soi-même et pour l'environnement, ce qui a déterminé le rapprochement vers des produits biologiques et sains ; l'augmentation de la consommation de produits biologiques a influencé même l'agriculture, car une partie des terrains ont été transformés pour éliminer totalement l'utilisation de substances chimiques. De plus en plus les grandes entreprises du secteur alimentaire prennent conscience de l'importance du biologique, ce qui signifie que l'offre deviendra de plus en plus variée et compétitive, incluant non seulement de la nourriture, mais aussi des boissons telles que le lait et le café.



➔ ALIMENTATION SAINE: LE PREMIER PAS VERS LE BIEN-ÊTRE

« On est ce que l'on mange » : c'est une théorie déjà préconisée au milieu du XIX siècle par le philosophe allemand Ludwig Feuerbach et il avait raison, à la lumière des études les plus récentes et accréditées : la santé vient en mangeant, sur la base des types d'aliments que nous mangeons, car la qualité des substances absorbées par notre organisme influence la qualité de notre vie et notre bien-être physique, mental, émotionnel et spirituel. Le corps et l'esprit sont interconnectés ; donc, l'alimentation influence notre pensée et notre milieu de vie. Étant donné que nous sommes tous interconnectés, tout aliment qui finit dans nos assiettes est le résultat d'une série d'événements et facteurs dérivant de notre choix. Une alimentation biologique, équilibrée et variée signifie manger sain, aimer soi-même et se prendre soin de notre santé, car on absorbe moins de nitrates, moins de pesticides et moins d'insecticides ; ça signifie même préserver l'environnement et les biodiversités alimentaires, sans contaminer la nature par des additifs chimiques de synthèse et sans exploiter la terre trop intensément.



➤ **SECTEUR: FOOD**

INOLASA - Industrial De Oleaginosas Americanas S.A.
Barranca, Puntarenas Province, Costa Rica
www.inolasa.com

- Système intégré ECOBLOC® 6-24-6 VMAS
- Encartonneuse wrap-around LWP 30 ERGON
- Convoyeurs
- Palettiseur APS 1035 ERGON et enrouleur de palettes
- Etiqueteuse



GEO LOCATION

INDUSTRIAL DE OLEAGINOSAS AMERICANAS INOLASA



Le Costa Rica est un Pays à maints égards spécial, qui sourit toujours et fait du concept de « pura vida » sa propre philosophie de vie. Qui sait si Christophe Colomb fut accueilli avec le même esprit en 1502, lors de son débarquement sur les plages merveilleuses de cette terre qu'il baptisa « Castilla del Oro », en vertu de ses richesses. Après plusieurs siècles, le Costa Rica est connu aujourd'hui comme le Pays le plus heureux du monde et on peut facilement voir pourquoi si l'on vit en contact avec la nature et ses habitants : végétation luxuriante, plages de carte postale, paysages vierges, forêts et animaux en toute liberté ne font qu'un avec instruction, règles, sécurité, bureaucratie, bonne alimentation et innovation. Dans le cadre de l'innovation et des investissements en nouvelles technologies revête un rôle essentiel l'entreprise Inolasa, leader dans la production et vente de huiles végétales, lécithine de soja et aliments pour animaux ; pour renforcer sa capacité de production et pour satisfaire aux demandes croissantes du marché, Inolasa a investi dans l'installation d'une ligne de production de 12.000 bouteilles/heure fournie par SMI, destinée à l'embouteillage de huile végétale de la marque Capullo & Doral en bouteilles PET.

BIENVENUE À INOLASA

Inolasa, ou plus précisément Industrial De Oleaginosas Americanas S.A., est une entreprise de pointe dans le secteur de la production et vente de huiles végétales, lécithine de soja et aliments pour animaux ; consciente de son rôle dans le développement économique et social du Costa Rica, l'entreprise de Puntarenas (ville située au bord de l'Océan Pacifique) offre un ambiant de travail sûr qui donne confiance à ses employés et à la communauté où elle opère et se distingue par sa capacité de se développer de manière saine et durable. Innovation et amélioration continue des processus de production, passion et capacité de s'adapter immédiatement à l'évolution du marché, clients au centre de toute activité, qualité et recherche de l'excellence, ce sont les valeurs qui ont permis à Inolasa d'obtenir la licence de la marque nationale « Esencial Costa Rica », un signe distinctif de l'entreprise et de ses produits dans le Pays d'Amérique centrale et dans le reste du monde.



esencial[®] COSTA RICA

smi
now

ESENCIAL COSTA RICA

C'est la marque nationale de la République du Costa Rica, un instrument de marketing utilisé pour se distinguer sur les marchés internationaux et pour la promotion du tourisme, de l'exportation et de la culture. Issu en 2011 d'une étude au niveau national et international, de laquelle résulte que le Costa Rica est conçu comme un Pays verdoyant avec un potentiel significatif au niveau mondial, le nom Esencial a été choisi pour mettre au premier plan l'aspect humain comme élément distinctif de ce Pays. Les Pays, de même que les marques, sont en concurrence entre eux : les Pays avec une marque forte et positive auront un avantage compétitif pour la promotion de leurs produits, leur culture et beaucoup d'autre parmi les consommateurs, le touristes et les investisseurs. La licence Esencial Costa Rica autorise les entreprises à utiliser la marque nationale comme signe distinctif de leurs produits et services.

TECHNOLOGIE ET ECO-COMPATIBILITÉ

Un des principes essentiels à la base du succès de Inolasa est l'emploi de technologies d'avant-garde, nécessaires pour améliorer constamment les processus de production et offrir des produits de qualité pour satisfaire les exigences des clients et pour se conformer aux normes de sécurité et de qualité. L'entreprise costaricienne est engagée dans la gestion environnementale proactive pour le développement durable des activités quotidiennes. Investissement constant dans de nouveaux équipements, formation continue de ses employés, emploi des meilleures matières premières disponibles, stricts contrôles de qualité

et collaboration efficace entre clients et fournisseurs : voici les marques distinctives des sites de production de Inolasa, d'où sortent des produits haut-de-gamme, à même de satisfaire les exigences et les goûts de nombreux consommateurs. Inolasa a été reconnue par l'Association américaine de la soja comme une des entreprises avec les installations de transformation les plus modernes et efficaces dans l'Amérique Latine ; en outre, l'entreprise a obtenu plusieurs certifications de qualité, telles que celle issue par la A.O.C.S (American Oil Chemists Society) qui garantit la certification internationale du laboratoire de contrôle de qualité et la certification

FSSC22000. En plus d'être une source d'emploi et de production pour le Costa Rica, l'entreprise Industrial De Oleaginosas Americanas S.A. contribue à améliorer la qualité de la vie des habitants du Pays, tout en favorisant le sport, l'instruction et la santé, pour préserver l'équilibre qui garantit une vie saine.



➔ **TRANSPARENCE ET DURABILITÉ AU CENTRE DE L'ACTIVITÉ DE INOLASA**

Inolasa adopte une approche durable et transparente qui permet aux clients d'évaluer la conformité de toute activité avec les normes et les règles de conduite éthique. Grâce à une amélioration continue, l'entreprise costaricienne fixe les actions nécessaires pour prévenir la corruption et la fraude et pour minimiser l'impact environnemental de ses activités, telles que la réduction des émissions, la récupération et la gestion des déchets, etc. La conformité aux normes de sécurité alimentaire est aussi importante; c'est pourquoi, Inolasa applique des programmes de contrôle de sécurité pour ses produits, afin qu'ils soient conformes aux spécifications fixées.

LE SOLUTIONS SMI POUR INOLASA



La satisfaction des attentes des consommateurs, grâce à des produits de haute qualité disponibles dans la plupart des points de vente, est un facteur essentiel pour Inolasa. Pour atteindre ses objectifs, l'entreprise costaricienne s'est adressée à SMI pour l'installation d'une ligne de production de dernière génération pour l'embouteillage et le conditionnement de huile végétale Capullo & Doral en bouteilles PET. L'emballage primaire est assuré par un système intégré de soufflage, remplissage et capsulage de la série ECOBLOC® VMAS ; l'emballage secondaire est réalisé par une encartonneuse wrap-around de la série LWP, l'emballage tertiaire en palette de 1000x1200mm est assuré par un système automatique de palettisation de la série APS, tandis que la manutention des bouteilles en vrac sortant du système ECOBLOC® et des paquets sortant de l'encartonneuse est réalisée par des convoyeurs complètement automatisés.



➤ SYSTEME INTEGRE ECOBLOC® 6-24-6 VMAS

Fonction: étirage-soufflage, remplissage et capsulage de bouteilles en PET de 0,5 L / 0,9 L / 0,95 L et 1,5 L de huile alimentaire avec une cadence jusqu'à 12.000 bouteilles/heure (format 0,5 L).

Avantages principaux:

- la machine combine dans un seul bloc les opérations d'étirage-soufflage, remplissage et capsulage de bouteilles en PET et ne nécessite pas de la présence de la rinçeuse et des convoyeurs entre la souffleuse et la remplisseuse ;
- solution compacte et souple ;
- consommations d'énergie réduites ;
- solution idéale pour l'embouteillage de huile végétale, grâce à un système de remplissage électronique extrêmement précis équipé de mesureurs de masse basés sur le principe de Coriolis, qui définit la quantité de produit dans le tuyau d'alimentation de la vanne et transmet cette donnée au système de contrôle de la machine sous forme d'impulsions. Après avoir atteint le nombre d'impulsions fixé, le remplissage s'arrête ;
- l'ouverture de la vanne de remplissage est possible grâce à une électro-vanne pneumatique commandée par le signal de présence de la bouteille et par celui du mesureur de masse ;
- la quantité de produit à embouteiller est réglée depuis le panneau opérateur ;
- haut niveau hygiénique du processus de remplissage ; cette opération est très délicate à cause de la viscosité de l'huile alimentaire, qui exige des techniques de remplissage précises et soignées, garanties par les mesureurs de masse à contrôle électronique fournis par SMI.

➤ ENCARTONNEUSE LWP 30 ERGON

Réceptifs conditionnés: bouteilles en PET de 0,5 L / 0,9 L / 0,95 L et 1,5 L.

Emballages réalisés: les bouteilles de 0,5 L / 0,9 L et 0,95 L sont conditionnées en boîtes wrap-around de carton ondulé dans les formats 3x4 et 4x5, tandis que les bouteilles de 1,5 L sont conditionnées dans le format 3x4.

Avantages principaux:

- processus de conditionnement avec système wrap-around équipé de dispositif mécanique de regroupement du produit, qui permet de former la boîte en carton autour des bouteilles sans arrêter la machine ;
- possibilité de personnaliser l'aspect graphique de la boîte pour attirer l'attention du consommateur, ce qui autorise plusieurs opportunités de marketing et de promotion du produit ;
- solution idéale pour obtenir un emballage résistant aux chocs, en mesure de protéger le produit pendant le transport.

➤ SYSTEME AUTOMATIQUE DE PALETTISATION APS 1035 ERGON

Réceptifs conditionnés: boîtes en carton de bouteilles de 0,5 L / 0,9 L et 0,95 L dans les formats 3x4 et 4x5 et boîtes de bouteilles de 1,5 L dans le format 3x4 sortant de l'encartonneuse LWP 30.

Palettes réalisées: palette 1000X1200 mm

Avantages principaux:

- système mono-colonne à deux axes cartésiens, extrêmement flexible ;
 - formation simple des couches de palettisation ;
 - colonne centrale actionnée par des moteurs sans balais, qui garantissent des mouvements harmoniques et précis de tous les axes de la machine ;
 - automatisation et contrôle par MotorNet System®, un système « PC-based » basé sur bus de champ sercos et protocole de communication « industrial ethernet » ;
 - fiabilité élevée, maintenance réduite et bas coûts de gestion ;
 - gestion facilitée de l'installation depuis un panneau d'interface homme-machine simple et intuitive, équipé de graphique 3D avancée, écran tactile et plusieurs fonctions de diagnostic et assistance technique disponibles en temps réel.
-

➤ CONVOYEURS

Fonction: transport de bouteilles en PET en vrac sortant du système intégré ECOBLOC® vers l'encartonneuse wrap-around LWP et transport de paquets entre l'encartonneuse LWP et le palettiseur APS ERGON.

Avantages principaux:

- les convoyeurs pour produits en vrac, installés chez Inolasa assurent la manutention fluide et constante, sans blocages, des réceptifs à l'entrée de la LWP et des boîtes sortant ;
 - temps de changement de format réduits au minimum pour le passage rapide d'un lot à l'autre ;
 - structure modulaire et compatibilité avec d'autres systèmes, ce qui permet d'exécuter les opérations d'installation, mise en service et réception de manière extrêmement simple ;
 - opérations de maintenance simplifiées ;
 - utilisation de composants de haute qualité et de matériaux résistants à l'usure, qui minimisent les frottements et les bruits et préservent l'intégrité des emballages transportés ;
 - fiabilité élevée de l'installation, grâce à sa structure et aux composants en acier inox AISI 304.
-

PURA VIDA!

Pura Vida est une expression caractéristique de la République du Costa Rica. Au delà du sens littéral, l'expression est utilisée pour saluer ou pour dire « merci » ou « je vous en prie » ou « ça va bien ». Très souvent elle est utilisée pour souligner la nécessité d'accepter et désamorcer quelques situations de la vie. Mais « pura vida » est même une philosophie qu'il faut comprendre, car ça veut dire savoir rechercher les choses simples, se franchir du stress inutile et vivre en harmonie avec la nature; c'est pourquoi le Costa Rica est presque toujours en tête, comme l'un des Pays les plus heureux du monde.

CLIENTS ET FOURNISSEURS IMPLIQUÉS POUR FAIRE LE BON CHOIX

Inolasa est conscient que la collaboration avec les partenaires et les clients est essentielle pour le succès à long terme. Pour atteindre cet objectif, l'entreprise centre-américaine peut compter sur un important instrument tel que le « Code éthique », qui fixe les critères minimum à satisfaire et encourage les clients et les fournisseurs à s'engager de manière durable dans la chaîne d'approvisionnement, tout en adoptant des actions en mesure de préserver l'environnement. Un exemple du fort lien entre Inolasa, ses fournisseurs et ses clients, c'est la collaboration récente qui a impliqué l'installation par SMI d'une ligne de production de 12.000 bouteilles/heure ; l'entreprise de Puentarenas souligne l'importance de pouvoir compter sur la collaboration de sociétés qui considèrent le développement durable comme une valeur essentielle de leur « mission » et visent à créer une harmonie étroite entre l'activité industrielle, la qualité du produit, le respect de l'environnement et la sécurité au travail.



LA QUALITÉ EST RÉCOMPENSÉE



L'usine de Inolasa est la plus grande unité d'extraction de huile de soja en Amérique Centrale. L'usine dispose d'équipements de haute technologie, en mesure d'usiner 1200 tonnes de soja par jour ; le processus de production commence par l'importation de graines de soja avec un certificat de durabilité des États-Unis et continue par la préparation des graines, qui sont enfin transformés et raffinés. Parmi les produits principaux de l'entreprise il y a l'huile de soja destinée à la consommation domestique, industrielle et institutionnelle. Inolasa produit même de la lécithine de soja et de la farine de soja pour l'alimentation animale.



POURQUOI LE COSTA RICA EST-IL SÉDUISANT ?

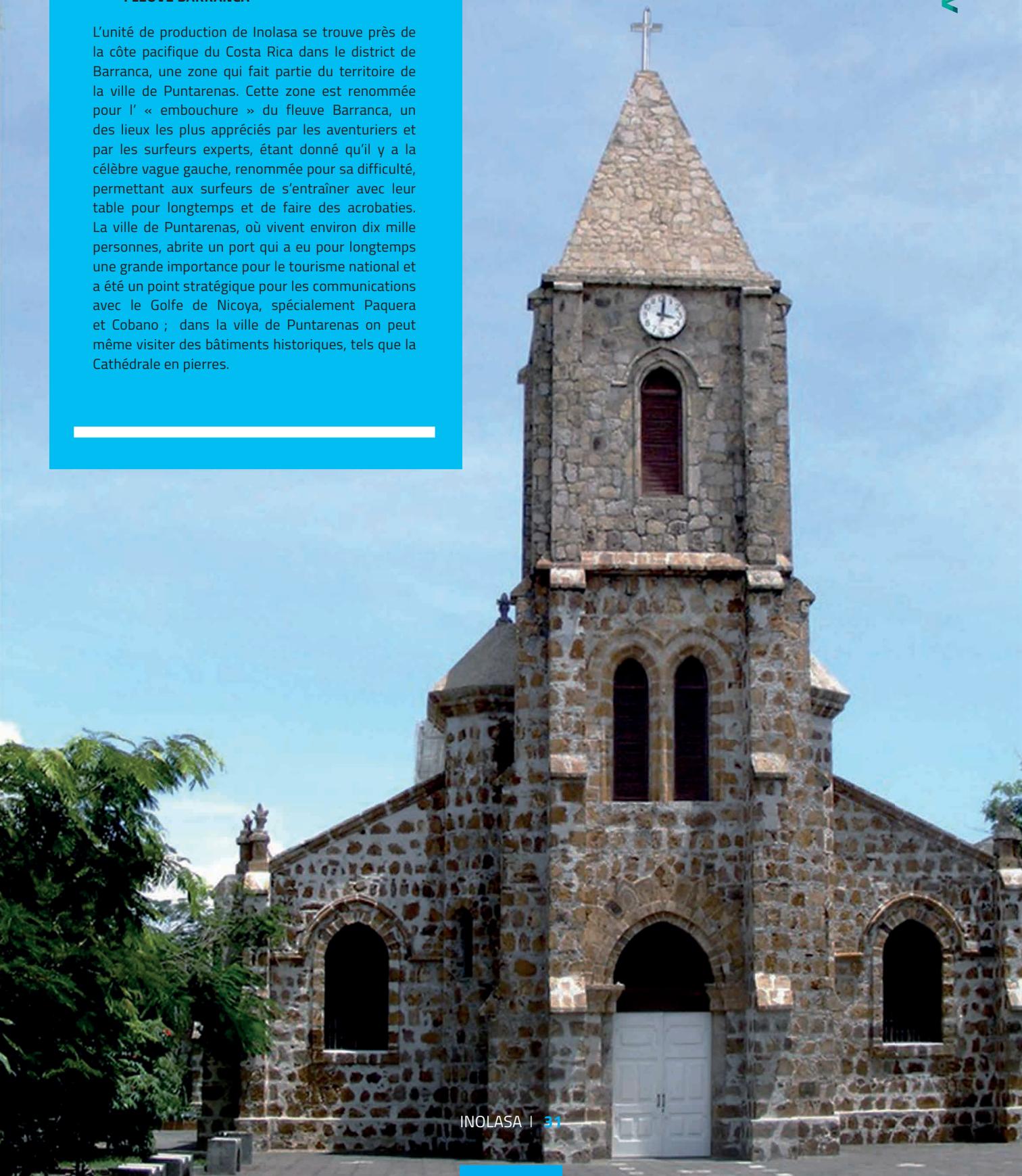
Le Costa Rica est un petit Pays de l'isthme centre-américain avec un patrimoine naturel charmant, riche en forêts pluviales et forêts tropicales sèches, mangroves et forêts brumeuses, pics volcaniques et des centaines de kilomètres de côtes en face des deux océans. Le Costa Rica est un havre de paix qui offre plusieurs activités pour les amateurs de la nature et des randonnées :

- La forêt tropicale du Parc National de Corcovado : Il y a une trentaine de parcs nationaux, réserves biologiques et refuges de faune et flore qui abritent plus d'un million d'espèces végétales et animales. Le Parc National Corcovado, situé dans la péninsule de Osa sur la côte du Pacifique, représente l'image typique du Costa Rica, avec des plages paradisiaques, une nature sauvage et riche en faune.
- Les parcs nationaux constituent 25% du territoire : le Costa Rica abrite 27 parcs nationaux, dont 3 reconnus comme patrimoine mondial par UNESCO, mais c'est aussi le Pays de l'Amérique Latine où l'on peut observer la flore la plus diversifiée. En chiffres, il y a 850 espèces d'oiseaux, 205 de mammifères, 10 000 types de plantes et arbres, 35 000 espèces d'insectes.
- Plages tropicales et fonds marins magnifiques : avec 1200 km de côtes sur deux océans, le Costa Rica est tellement riche en merveilleuses plages pour tous les goûts : sable fin, noir, jaune, blanc, romantiques et intimes, à la mode ou idéales pour une chevauchée au coucher du soleil, pour faire du snorkeling ou pour pêcher.
- A la découverte des tortues luth : quelques côtes du Costa Rica sont idéales pour observer ces animaux mythiques ; ce sont parmi les rares lieux que les tortues luth choisissent pour pondre leurs œufs pendant la nuit.
- Le royaume du chocolat : de la récolte des fèves de cacao jusqu'à la pâte de chocolat, en passant par la fermentation et le séchage des fèves... le Costa Rica est le lieu idéal pour apprendre comment transformer le cacao en chocolat.
- Rencontrer un peuple chaleureux : les habitants du Costa Rica, les "Ticos", accueillent les visiteurs avec enthousiasme et chaleur. Le slogan national « Pura Vida! » témoigne de leur caractère et de leur enthousiasme.
- Un pas en avant en ce qui concerne le développement durable : le Pays accorde une attention particulière au développement durable. Les sociétés agricoles privilégient la culture sans pesticides, tandis que le gouvernement attache beaucoup d'importance à la protection des espèces naturelles.



➔ **PUNTARENAS ET L'EMBOUCHURE DU
FLEUVE BARRANCA**

L'unité de production de Inolasa se trouve près de la côte pacifique du Costa Rica dans le district de Barranca, une zone qui fait partie du territoire de la ville de Puntarenas. Cette zone est renommée pour l' « embouchure » du fleuve Barranca, un des lieux les plus appréciés par les aventuriers et par les surfeurs experts, étant donné qu'il y a la célèbre vague gauche, renommée pour sa difficulté, permettant aux surfeurs de s'entraîner avec leur table pour longtemps et de faire des acrobaties. La ville de Puntarenas, où vivent environ dix mille personnes, abrite un port qui a eu pour longtemps une grande importance pour le tourisme national et a été un point stratégique pour les communications avec le Golfe de Nicoya, spécialement Paquera et Cobano ; dans la ville de Puntarenas on peut même visiter des bâtiments historiques, tels que la Cathédrale en pierres.



LA PAROLE AU CLIENT



INTERVIEW À ERICK SIBAJA Plant Manager - Inolasa



Q: Inolasa est une entreprise leader dans la production et la vente de huiles végétales, lécithine de soja et aliments pour animaux. Quelle est la clé de votre succès ?

R: Le succès de notre entreprise repose sur deux facteurs essentiels : d'un côté, la qualité, la compétence et le professionnalisme des ressources humaines qui ont fait tout leur possible pour accomplir un travail excellent et de premier niveau ; de l'autre, Inolasa a été en mesure de satisfaire les exigences de base de l'industrie costaricienne, tout en offrant des produits haut de gamme à des prix compétitifs.

Q: Inolasa est conscient que la collaboration constante avec les partenaires commerciaux et les clients est essentielle pour le succès à long terme. Comment est-ce que SMI et sa filiale Smicentroamericana ont contribué à votre développement ?

R: Grâce à la nouvelle ligne de production à haut rendement installée par SMI chez notre usine de Puentarenas, nous avons pu optimiser les ressources de production et en conséquence nous avons amélioré notre compétitivité sur le marché ; en outre, la nouvelle installation, équipée de technologies d'avant-garde, nous a permis d'élargir la capacité de stockage pour augmenter les

réserves, réduire les temps de réponse à nos clients et garder notre position de leaders sur le marché.

Q: Quelle est l'importance du développement durable pour Inolasa ?

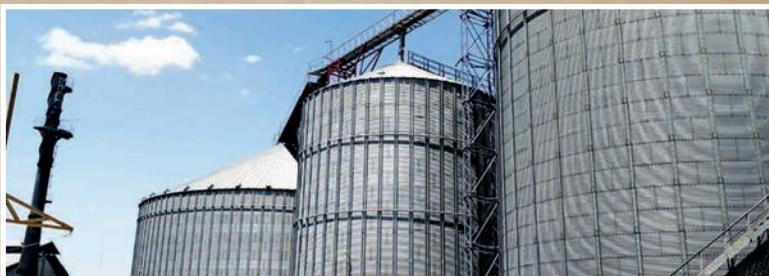
R: Le développement durable est un aspect crucial de notre programme de responsabilité sociale d'entreprise. Au fil du temps, Inolasa a développé plusieurs projets qui garantissent la durabilité de nos opérations, tels que les investissements en chaudières à biomasse pour la génération de vapeur et énergie électrique et le programme sans but lucratif appelé #ambientalcostarica pour la collecte et le recyclage des emballages en PET et HDPE, afin de minimiser l'impact des récipients plastiques sur l'environnement. Inolasa est une entreprise engagée à l'égard des consommateurs et cherche à améliorer ses processus dans tous les secteurs de production ; grâce à ce projet d'économie circulaire, notre entreprise récupère et recycle les récipients plastiques qui seront transformés pour la vente et le recyclage. Conscient de l'importance de la protection de l'environnement, Inolasa a investi dans une ligne de production plus performante, permettant de réduire la quantité de PET (plastique) de chaque bouteille et d'employer la résine plastique recyclée (rPET), qui représente une amélioration considérable pour l'environnement et nous permet de devenir une entreprise à empreinte carbone négative et de consommer moins d'énergie pour la réalisation des bouteilles. En outre, on réutilise plus de 85% de l'eau du système de traitement pour les zones vertes et pour les processus simples.

Q: Inolasa promeut ses produits avec la marque "Esencial Costa Rica". Quels sont les facteurs qui ont permis d'obtenir cette licence ?

R: Les facteurs évalués pour obtenir cette licence se basent sur cinq critères essentiels : Excellence, Durabilité, Progression sociale, Innovation et Origine. La licence a été obtenue grâce à ces facteurs, que l'on peut résumer en qualité excellente de nos produits, réalisés grâce au support d'une équipe de travail de premier niveau, nous permettant de placer nos produits en position leader sur le marché et de devenir une partie importante de la grande famille costaricienne.

Q: Comment jugez-vous le marché de l'huile et de l'embouteillage en PET dans l'avenir ?

R: Le futur est plein de défis, économiques et techniques, mais nous croyons que l'on se dirige vers des plastiques durables et le concept d'économie circulaire que nous avons développé avec nous permettra de continuer à offrir nos produits en bouteilles de haute qualité à faible impact environnemental.

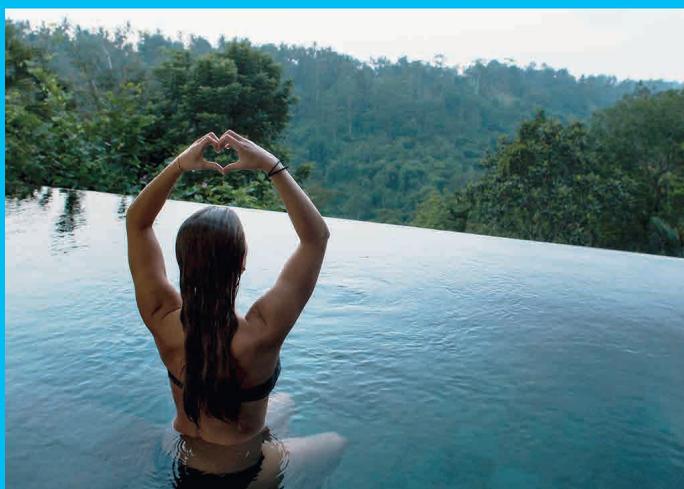


EN PARTANT DE LA GAUCHE: SERGIO PÉREZ, AREA MANAGER DE SMICENTROAMERICANA ET ERICK SIBAJA, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE INOLASA.



➤ TEMPS TICO

La « hora tica » au Costa Rica est une manière plus détendue de concevoir le temps. Par exemple, « Nous dînons à huit heures » pourrait s'interpréter comme « le dîner sera à huit heures trente ou à neuf heures ». Le « temps tico » fait partie de ce qui rend le Costa Rica un lieu où il est facile de fuir la structure rigide de la vie quotidienne. Le langage témoigne aussi de ce phénomène: notamment, le mot « ahora », qui signifie « maintenant » en espagnol, signifie « après » ou « dans un avenir imprécis » au Costa Rica. Donc, si l'on vous dit « ahora lo hago », ça veut dire « Je le ferai ensuite » ou « Je le ferai bientôt ».



DILMOOR & PERLINO

Dilmoor et Perlino sont deux importantes entreprises historiques italiennes, qui ont réalisé leur succès en Italie et à l'étranger, grâce à un grand travail d'équipe et à l'esprit d'entreprise visant à la souplesse de production, à l'avant-garde technologique et à la sauvegarde de l'environnement. Les deux entreprises (la première bergamasque, la seconde de Asti) représentent une parfaite synthèse entre la nécessité de préserver les valeurs de la tradition et du territoire et celle d'investir en nouvelles technologies pour avoir du succès sur le marché global. Pour augmenter la capacité de production de ses unités d'embouteillage et satisfaire les exigences d'un marché de plus en plus diversifié, Dilmoor et Perlino ont installé un monobloc de rinçage, remplissage et capsulage fourni par ENOBERG.

➔ **SECTEUR: LIQUEURS**

DILMOOR (Gruppo Dilmoor-Perlino)
Pedrengo (Bergamo), Italie
www.dilmoor.com

➔ ENOBERG: Monobloc RLF 32-40-8 BA ST

PERLINO (Gruppo Dilmoor-Perlino)
Asti, Italie
www.perlino.com

➔ ENOBERG: Monobloc RLF 32-32-8 BA



GEO LOCATION



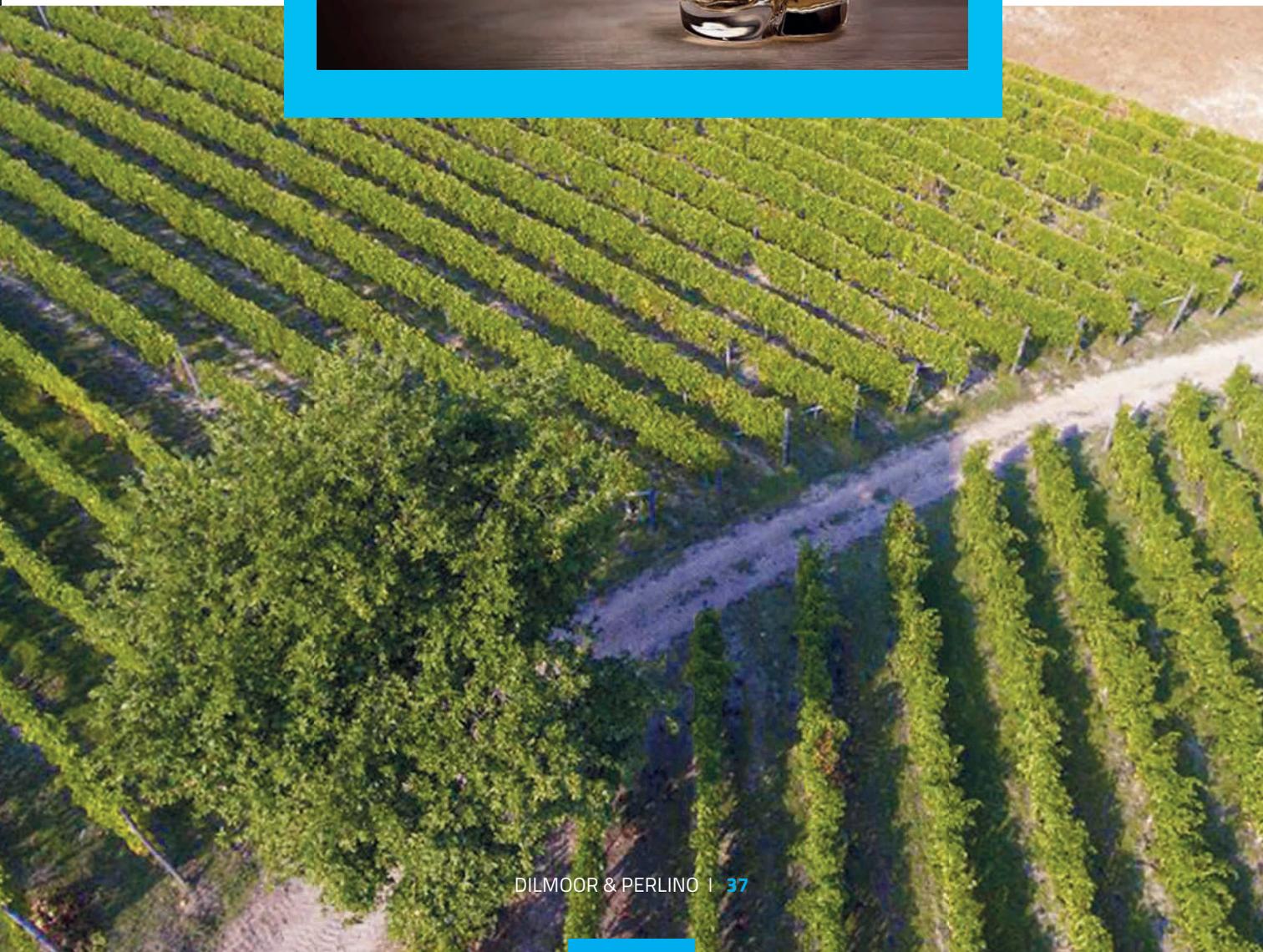
GEO LOCATION

L'IMPORTANCE DE TRAVAILLER EN ÉQUIPE ET DE SE TOURNER VERS L'AVENIR

Dilmoor et Perlino, situés respectivement à Pedrengo (Bergamo) et à Asti, se trouvent sur un territoire riche en saveurs à goûter, en traditions à découvrir et en passions à partager ; la richesse des saveurs ressort du portefeuille diversifié de produits des deux entreprises avec leurs distillats, liqueurs, vins, mousseux, vermouth et boissons, proposés aussi bien avec des « marques privées » qu'avec ses marques propres, auxquelles s'ajoutent les marques internationales d'importation, telles que Whisky Label 5 et Rhum Saint James. Pour la gestion d'une gamme si diversifiée de produits, il est essentiel pour les deux entreprises de disposer de systèmes extrêmement souples, en mesure de s'adapter immédiatement aux nouvelles demandes du marché et passer rapidement d'un lot à l'autre, en modifiant même le format d'emballage. Les solutions monobloc ENOBERG de la série RLF installées dans les unités de production des deux entreprises satisfont ces exigences et répondent à la demande de solutions innovantes, interconnectées et automatisées.

➔ **UNE HEUREUSE COMBINAISON ENTRE NATURE, TRAVAIL ET MODERNITÉ**

Il y a des liens indissolubles, tels que celui entre l'homme et le territoire, qui suscitent des sentiments qui arrivent au cœur, deviennent plaisir pour le palais et évoquent des souvenirs émouvants. La production du vin, des distillats et des liqueurs est un art, un chef-d'œuvre résultant du dévouement, des sacrifices et du travail d'équipe basé sur des liens qui créent une combinaison heureuse avec la nature. C'est pourquoi, on prête de plus en plus attention à la sauvegarde de l'environnement et à l'innovation technologique, afin de garantir l'excellence de la qualité et la durabilité des activités de l'entreprise.



LA PAROLE AU CLIENT

→ INTERVIEW À ALESSANDRO VAVASSORI Chef de l'exploitation - Dilmoor et Perlino



Q: Quelle est la clé du succès de Dilmoor et Perlino ?

R: Il arrive souvent que la clé de lecture du succès soit diversifiée : compétitivité, innovation, investissements, souplesse, capacité de saisir les opportunités... Si je dois indiquer un seul élément que je considère incontournable et qui explique les résultats excellents de Dilmoor et Perlino, alors je choisis l' « équipe » : des personnes compétentes, coopératives, disponibles et toujours prêtes à s'atteler à la tâche. Voici notre véritable atout!

Q: Aujourd'hui on entend parler de plus en plus de tradition, territoire et durabilité. Quel rôle jouent l'innovation et la technologie à cet égard ?

R: Elles jouent un rôle essentiel, mais ce n'est pas si évident qu'il ne paraît. Innovation et tradition, technologie et durabilité, peuvent être synonymes. Ça peut sembler un calembour, mais il faut trouver le juste équilibre entre l'investissement en technologie et durabilité et la durabilité de l'investissement, qui se traduit en comptes financiers et de profit, qui doivent soutenir l'investissement, et en nouvelles ressources à ressortir de l'innovation industrielle. Aujourd'hui, avant-garde technologique signifie être efficaces dans un contexte où la tradition et le territoire représentent toujours un plus pour l'entreprise, même si l'on opère dans un marché de plus en plus global.

Q: A propos d'innovation, qu'est-ce que vous faites ?

R: Nous avons déjà beaucoup fait et nous sommes en train d'en faire de même. Sans dire des investissements immobiliers et en sécurité, ces dernières quatre années nous avons révisé la gestion des processus de magasin, grâce à l'installation d'un système de gestion avancé WMS (Warehouse Management System) à l'intérieur de tous nos dépôts (y compris le nouveau site de 3.000 m2 réalisé à Asti) ; en outre, on a mis en service deux nouvelles lignes d'embouteillage 4.0, innovantes, interconnectées et automatisées ; pendant l'année 2020, on installera une troisième ligne pour les mousseux à Asti. Nous regardons déjà plus loin, tout en visant à l'augmentation de la capacité de production de nos caves, grâce aussi au meilleur rendement garanti par un système de contrôle 4.0. On verra. Comme je l'ai dit, il faut des investissements durables.

Q: Quelle est l'importance de la souplesse pour le succès de votre entreprise ? Quel rôle joue le partenariat avec des fournisseurs tels que ENOBERG ?

R: La souplesse est demandée par le marché. On ne peut pas y échapper. Notre entreprise ne peut pas ignorer cette demande par nos clients ; nous nous sommes préparés en temps utile et nous avons fait de la souplesse notre point fort. En conséquence, nous nous adressons à nos fournisseurs avec les mêmes exigences. Il faut penser à un rapport de partenariat qui va bien au-delà des dynamiques commerciales, où toute solution est une personnalisation des nécessités réelles : c'est comme réaliser une robe sur mesure!

Q: Comment se placent vos produits sur le marché national et international ?

R: Le portefeuille de références de Dilmoor et Perlino est très riche, en mesure de satisfaire une large palette d'exigences du secteur des boissons, avec des Distillats, des Liqueurs, des Vins, des Mousseux, des Sirops, du Vermouth et des Boissons. A ces produits, que nous produisons dans nos usines à Asti et à Pedrengo (BG), s'ajoutent d'importants produits d'importation de marques internationales prestigieuses, telles que le whisky Label 5 ou le rhum Saint James. Nous sommes présents en Italie et à l'étranger dans tous les circuits de distribution, nous sommes leaders dans le secteur des étiquettes privées et nous proposons même nos marques, telles que « Perlino », « Casa Martelletti » et « Villa Cardea ». En 2019 nous avons distribué plus de 40 millions de bouteilles, également réparties entre le marché national et à l'étranger. Et penser qu'il y a quelques années nous étions à peine plus de la moitié!




DILMOOR-PERLINO EN BREF:



Chiffre d'affaire 2019:
plus de €110 mln



Employés: 101

➤ LES SOLUTIONS ENOBERG POUR DILMOOR ET PERLINO

Pour automatiser le processus d'embouteillage des nombreuses étiquettes de distillats, liqueurs et vermouth, le groupe Dilmoor-Perlino s'est adressé à l'expérience de ENOBERG, qui a fourni aux usines de Pedrengo et Asti deux monoblocs de remplissage à recirculation de la série RLF composés par une rinceuse, une remplisseuse et une capsuleuse, avec une cadence jusqu'à 12.000 bouteilles/heure. Les deux machines sont équipées de solutions technologiques avancées, avec haute souplesse opérationnelle, ce qui permet à Dilmoor-Perlino de passer facilement et rapidement d'un lot à l'autre. La souplesse est un des points forts de la stratégie de Dilmoor-Perlino et représente la clé du choix des fournisseurs pour les systèmes de remplissage à installer dans ses lignes, qui doivent être en mesure de contrôler des flux de production différents et de s'adapter immédiatement aux demandes du marché en constante évolution.

Usine de Dilmoor :

SYSTEME MONOBLOC RLF 32-40-8 BAST

Fonctions : rinçage, remplissage et capsulage de bouteilles en verre de 500 à 2000 ml, avec une cadence jusqu'à 12.000 bouteilles/heure.

Usine de Perlino :

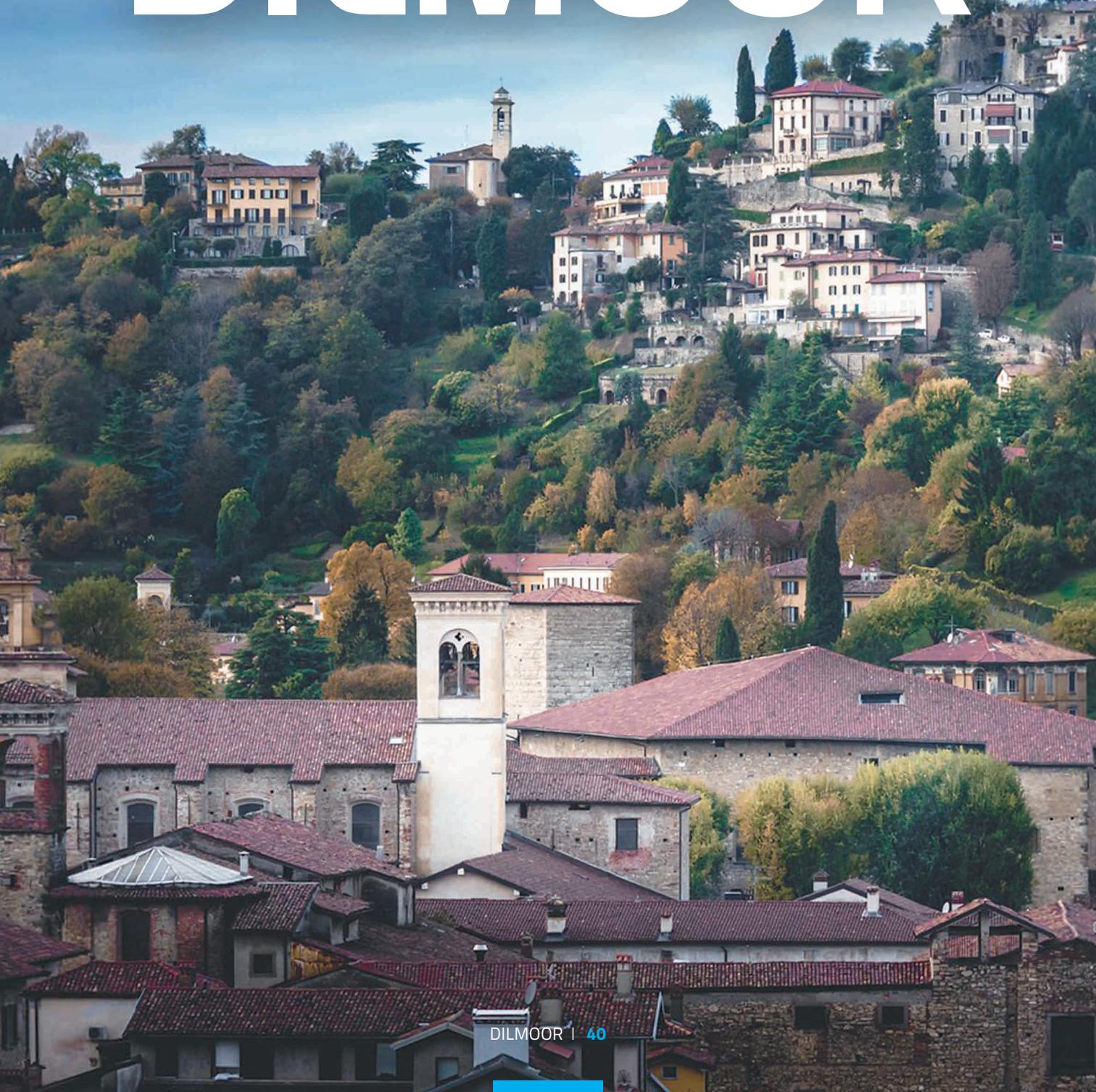
SYSTEME MONOBLOC RLF RLF 32-32-8 BA

Fonctions : rinçage, remplissage et capsulage de bouteilles en verre de 750 à 1500 ml, avec une cadence jusqu'à 12.000 bouteilles/heure.

Avantages principaux :

- système innovant de remplissage avec recirculation du produit, idéal même pour des produits mousseux ;
- système équipé d'un petit réservoir à l'extérieur de la machine pour la collecte du produit en excès ;
- précision élevée du niveau en bouteille ;
- panneau de contrôle avec écran tactile pour un simple diagnostic de l'état de fonctionnement ;
- mouvement indépendant des axes de la machine par le biais de moteurs sans balais à actionnement intégré (série ICOS), pour garantir un parfait synchronisme entre les étoiles de transfert des bouteilles et un faible niveau de bruit pendant le fonctionnement ;
- diagnostic de l'état de fonctionnement de chaque moteur directement depuis l'HMI ;
- changement de format rapide des équipements de guidage de la bouteille ;
- réglage électrique rapide et immédiat des niveaux en bouteille depuis l'HMI ;
- fausses bouteilles à insertion automatique afin d'accélérer le lavage pendant les fréquents changements de produit ;
- installation pouvant être totalement assainie, grâce aux « fausses bouteilles » faciles à installer, aux "spray balls" dans les réservoirs, au système de tuyaux qui permettent de récupérer et réutiliser la solution de lavage et à la gestion automatique des phases de lavage ;
- faible risque de contamination, niveau élevé d'hygiène ;
- excellent rapport qualité/prix.

DILMOOR



➤ **SECTEUR: LIQUEURS**

DILMOOR
(Gruppo Dilmoor-Perlino)
Pedrengo (Bergamo), Italie
www.dilmoor.com



GEO LOCATION



Il y a des terres où coule un grand fleuve entre collines et plaines, entre vignobles et villages, où l'on entend les sons uniques qui rappellent des émotions profondes : c'est le cas par exemple des « Terres de l'Évêché », une zone à quelques kilomètres de Bergamo, qui s'étend sur un territoire riche en histoire, culture et tradition, incluant 15 municipalités caractérisées par des lieux pittoresques et par un lien très fort avec le territoire. Dans ce milieu hétérogène, avec plusieurs particularités qui le rendent unique, où l'art, l'oéno-gastronomie et la nature se fondent pour assurer une expérience mémorable aux visiteurs, se situe l'entreprise Dilmoor, avec son siège à Pedrengo : la qualité est son point fort pour offrir des distillats et des liqueurs de qualité excellente.

DILMOOR EN BREF

L'histoire de l'entreprise trouve ses origines dans la première moitié des années 50, lorsque la Oldmoor Whisky & Co fut fondée à Gênes. En 2002, en vertu de la fusion avec Distillerie Ilas, une autre entreprise historique du secteur, la Oldmoor Whisky & Co change de dénomination sociale et devient Dilmoor, avec siège et magasins à Pedrengo, en province de Bergame. Résultant de l'union de deux importantes entreprises du secteur, sur le marché depuis plus de 20 années - Ilas Spa et Oldmoor Whisky Co srl., à partir de 2002 Dilmoor se propose comme une entreprise italienne leader dans la production et la vente de distillats, liqueurs et sirops. En 2012 l'entreprise bergamasque est acquise par la multinationale française La Martiniquaise, qui renforce la structure opérationnelle et l'activité commerciale. Active sur le marché aussi bien avec sa marque et avec celles d'autres entreprises d'importance nationale et européenne, grâce à sa souplesse et à son know-how, Dilmoor se propose même comme partenaire de « co-packing », en mesure de développer un produit en réponse aux exigences du client. Dans l'optique d'une distribution de plus en plus globalisée, l'entreprise de Pedrengo est en plein essor même sur les marchés à l'étranger, aussi bien européens qu'extra-européens, surtout avec les liqueurs et les distillats typiques de la tradition italienne.



SOUPLESSE ET QUALITÉ

Avec plus de 500 produits commercialisés, Dilmoor offre une remarquable souplesse de production, caractérisée par plusieurs formats de bouteille et par une vaste gamme de formulations de liqueurs, afin de répondre aussi bien aux goûts traditionnels qu'aux nouvelles exigences du marché, tout en garantissant un produit étudié et conçu dans tous ses aspects. La production, qui atteint environ 20 millions de bouteilles par an, se situe à Pedrengo, en province de Bergame, où se trouve le siège de l'entreprise ; le complexe industriel de Dilmoor se trouve à Pedrengo, en province de Bergame, sur une surface de 6000 m², incluant :

- 3 lignes d'embouteillage et conditionnement, avec une cadence de plus de 100.000 bouteilles par jour
- laboratoire de contrôle et R&D
- magasins de matières premières et consommables
- stockage de produits en vrac pour plus de 13.000 HL
- magasin de produits finis
- bureaux

A Seriate, près de Pedrengo, l'entreprise dispose d'un autre établissement sur une surface de plus de 4.000 m² qui abrite les bureaux et un magasin de produits finis.



➔ CURIOSITÉS

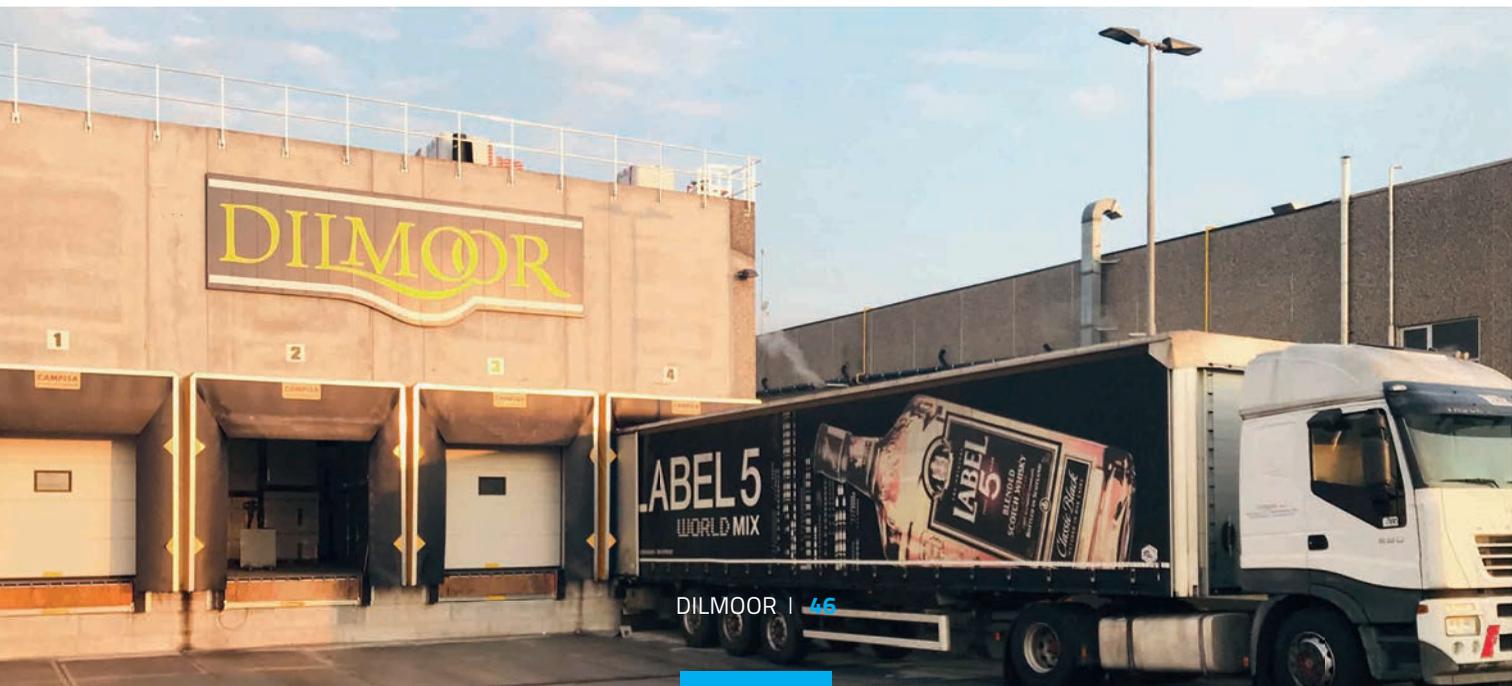
Le nom « Terres de l'Évêché » dérive de la présence de nombreuses villas et manoirs seigneuriaux où les évêques, les membres de la curie et de la noblesse bergamasque passaient l'été. Ces personnages illustres accordaient une grande attention à l'art et le territoire s'enrichit de remarquables œuvres d'art. Le projet touristique culturel « Terres de l'Évêché » naît en septembre 2016 dans le but de valoriser et promouvoir le patrimoine naturel, artistique, oenogastronomique et l'excellence qui caractérisent le territoire des municipalités concernées.



LES RECETTES ET L'EMBALLAGE SE RENOUVELLENT

Depuis plus de 30 ans Dilmoor vend des sirops de haute qualité sur le marché italien, avec une recherche continue et une innovation constante des recettes et du « packaging ». Grâce à cette attention au produit, l'entreprise a consolidé le succès de ses marques historiques telles que Zukri et Frescomix et est devenue partenaire de nombreuses étiquettes privées de la grande distribution, avec plusieurs collaborations décennales. La gamme de produits est vaste et de haute qualité, avec un pourcentage élevé de jus de fruit et infusions naturelles et l'attention constante aux dernières évolutions du marché et aux goûts du consommateur. Grâce à l'attention à la sécurité alimentaire, tous les sirops Dilmoor sont sans gluten et sont enregistrés dans le guide de l'Association Italienne Cœliaques (AIC). Toutes les étiquettes indiquent les valeurs nutritionnelles mises à jour et les informations précises et complètes sur le produit. L'emballage est moderne et innovant :

- Bouteilles en PET avec effet de verre, à haut grammage et avec capsule Flip Top
- Etude graphique personnalisée pour la réalisation ou le restyling des étiquettes
- Formats de 50, 70 et 150 cl, pour une gamme finale fortement personnalisable





UN VOYAGE À LA DÉCOUVERTE DE L'EXCELLENCE

Les vieux parfums racontent une tradition qui remonte à des siècles. Les signes indélébiles de la terre et de l'œuvre de l'homme témoignent d'un passé capable de s'adapter aux temps et aux exigences de la modernité. L'entreprise Dilmoor naît dans une terre riche en saveurs, non seulement à goûter, mais aussi à vivre : passion, dévouement, tradition et innovation. Connaître Dilmoor, c'est voyager à la découverte de ses valeurs, de ses gens, des nombreux produits embouteillés avec sa marque propre ou pour le compte de tiers, vendus en Italie et à l'étranger. Qualité excellente du produit et de son image, attention aux détails de production (à partir des matières premières jusqu'à l'emballage), conformité aux plus hauts standards de sécurité, de souplesse et de compétitivité : voici la « mission » de Dilmoor.



RECETTES DE LA TRADITION ITALIENNE ET INTERNATIONALE

- ➔ **Limoncello** : la liqueur italienne la plus populaire, que Dilmoor réalise avec des recettes traditionnelles, à partir de l'infusion de zestes de citron de Calabria et Sicilia, en différents formats et degrés alcooliques. Pour compléter l'offre, Dilmoor propose même la crème de limoncello et d'autres liqueurs typiques de la tradition italienne, telles que Sambuca, Amaretto, Amari de leur propre production, réalisés avec des recettes et un « packaging » de qualité.
- ➔ **Grappa** : le distillat italien par excellence décliné en plusieurs variantes: des « grappe » vieilles en barriques en chêne, aux « grappe » de raisin unique, jusqu'à la grappa classique. Une gamme complète et variée, réalisée en collaboration avec les meilleurs distillateurs, disséminés sur tout le territoire national.
- ➔ **Liqueurs et spiritueux internationaux** : grâce à la collaboration étroite avec les distilleries du groupe, situées en Écosse et aux Caraïbes, plus précisément en Martinique et en Guadeloupe, le scotch whisky et le rhum se placent parmi les excellences de Dilmoor. Dilmoor importe même brandy, vodka et tequila et produit des spécialités internationales telles que le Whisky Cream Liqueur. Il s'agit de recettes exclusives, avec l'infusion d'herbes et agrumes : la base parfaite pour le "spritz" classique et pour d'autres cocktails.





➔ **VILLA CARDEA**

La marque Villa Cardea est la pointe d'excellence de la gamme de Dilmoor et inclut une sélection de « grappe » et de spécialités italiennes typiques. Réalisées selon la tradition, avec des matières premières de qualité excellente et des emballages d'une allure raffinée et moderne, les produits Villa Cardea sont distribués sur le marché national et international, dans plus de 30 Pays.

PERLINO

➤ **SECTEUR: LIQUEURS**

PERLINO

(Gruppo Dilmoor-Perlino)

Asti, AT, Italie

www.perlino.com

GEO LOCATION

Pour découvrir et connaître le Piémont, la grande terre des vins et des distillats avec des caractéristiques uniques, de tradition très ancienne, il faut utiliser tous les sens, surtout le goût et l'odorat. Le Piémont est la terre du goût : le goût pour le style, le goût pour l'art, le goût pour la bonne nourriture, le goût pour la musique, le goût pour les beautés de l'architecture, le goût pour l'histoire, le goût pour la modernité, le goût pour le théâtre, le goût pour la danse, le goût pour le paysage, le goût pour la beauté, le goût pour l'écologie, le goût pour le territoire, le goût des émotions... Et quand on parle de goût, il est inévitable de penser au Piémont comme la terre des vins et des liqueurs, dont les nombreuses variétés sont produites avec passion, dévouement, recherche et qualité. Parmi les acteurs principaux du secteur se distingue l'entreprise Perlino à Asti, qui s'est adressée à ENOBERG pour la fourniture d'un monobloc de rinçage, remplissage et capsulage de la série RLF 32-32-8 BA ; il s'agit d'une installation polyvalente, idéale pour des cadences moyennes et hautes, en mesure d'embouteiller des liquides mousseux sans problèmes, grâce au système de remplissage innovant avec recirculation du produit.

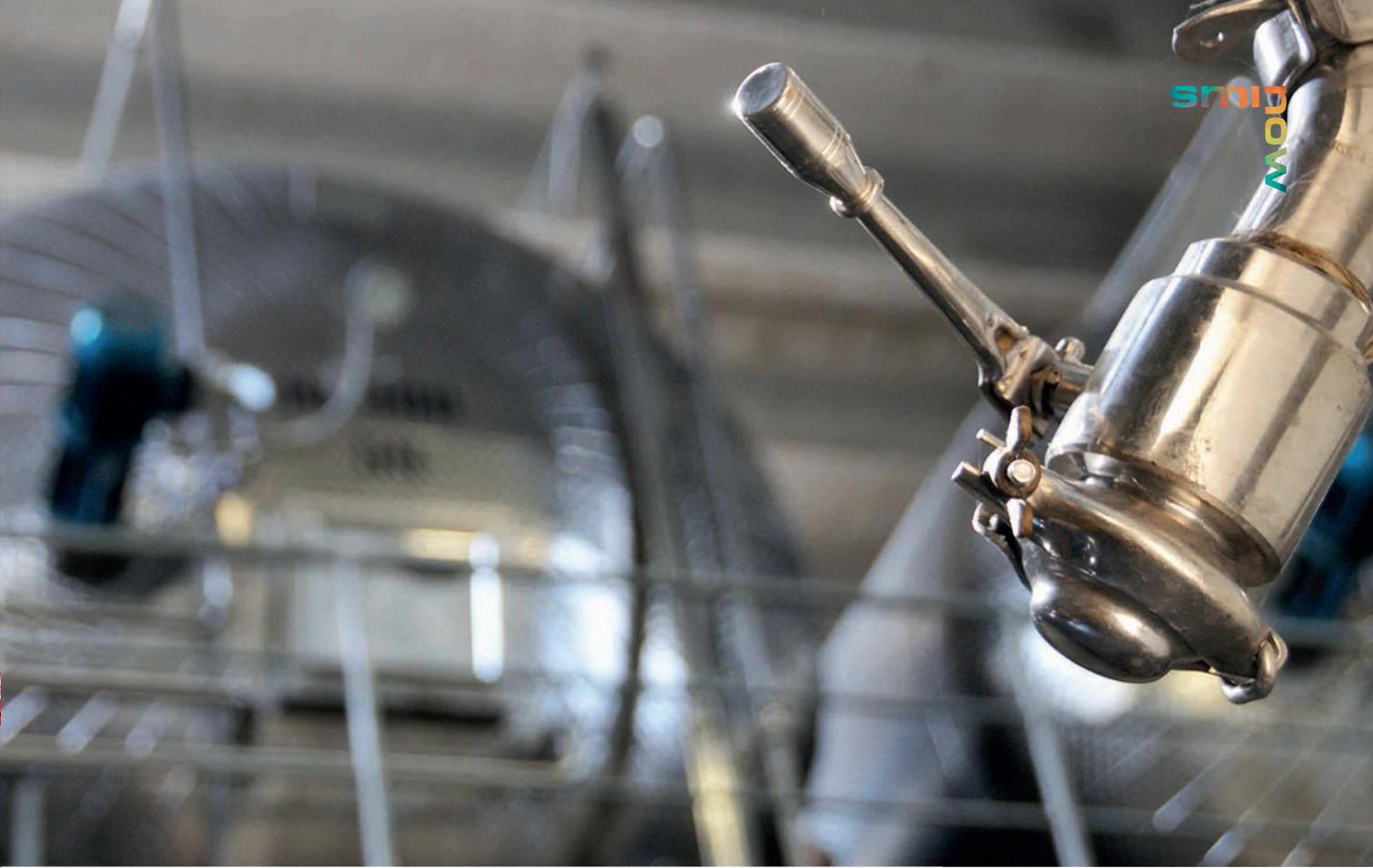
INVESTIR POUR LE DÉVELOPPEMENT ET POUR L'ENVIRONNEMENT

L'entreprise de Asti a consolidé au fil du temps un fort lien avec sa terre ; plus de 45.000 hectares de vignobles se situent dans la zone vallonnée et pré-alpine, où l'on produit des vins de qualité excellente, riches en parfum et intenses fragrances. Grâce à cette particularité, 17 vins D.O.C.G et 42 D.O.C ont bien été appréciés et reconnus au niveau mondial comme produits de haute qualité. A la fin des années 90, au plus fort de son expansion sur les marchés nationaux et internationaux, Perlino réalise un nouveau site de production à Montiglio Monferrato, ce qui a augmenté ultérieurement sa force industrielle. A présent, le site de production de Perlino compte sur trois lignes d'embouteillage : une dédiée à la production de vermouth, crèmes et vins aromatisés, une pour la production de Mousseux et une réservée aux produits

de niche, pour une cadence totale de plus de 100.000 bouteilles par jour. Dans les caves de mousseux et de vermouth, Perlino arrange plus de 130.000 HL de spiritueux par an. En 2018 on a réalisé un nouveau dépôt de 3.000 m2, avec une capacité de stockage de plus de 4.000 palettes, équipé d'un système moderne de contrôle de la température, afin d'assurer un ambient idéal pour la conservation des produits. Les valeurs et la philosophie de l'entreprise ont été transmises de génération en génération et Perlino a continué la tradition des caves vinicoles historiques du Piémont grâce à l'acquisition d'importantes entreprises du territoire, telles que Filipetti (fondée en 1922 par le célèbre œnologue piémontais Giovanni Giuseppe Filipetti), Scanavino (entreprise familiale, née aux années 20 dans les Langhe et Roero, qui offre aujourd'hui une vaste gamme de vins et

mousseux piémontais) et Casa Martelletti (qui évoque les caves bâties aux années 70 dans le village de Montiglio Monferrato, un bourg splendide situé à quelques kilomètres au nord de Asti). Aujourd'hui ces marques contribuent à accroître la notoriété de Perlino et de ses produits au niveau international.





UNE LONGUE HISTOIRE DE TRAVAIL, PASSION ET MODERNITÉ

En 1905, à Castello di Annone en province d’Asti, l’entrepreneur Giuseppe Perlino eut l’intuition de prendre la route de la vente de vins prestigieux, en créant ainsi une entreprise simple, mais en même temps moderne, dont le vrai capital était le travail et l’esprit de sacrifice de sa famille et de ses collaborateurs. En quelques années Perlino devient une des entreprises principales du secteur, ce qui a nécessité de transférer le siège à Asti, le chef-lieu du territoire, avec l’élargissement des unités de production. Mais c’est aux années 30 du XXème siècle que le tournant a lieu ! Grâce à une série d’investissements en de nouvelles installations, outre les vins piémontais, l’entreprise commence la production d’une vaste gamme de mousseux, de goût sec et fort ou bien doux et délicat, et du vermouth renommé; ces produits deviennent en bref le point de force de l’entreprise ; par exemple, le Vermouth Perlino s’impose rapidement sur le marché national et international et devient presque irremplaçable dans l’apéritif classique de la tradition piémontaise.



➤ FOCUS

Précédemment inclus dans la liste des Produits Agroalimentaires Traditionnels (PAT), en 2017 le Vermouth/Vermut de Turin a obtenu la reconnaissance d'Indication Géographique, qui l'a finalement lié à la tradition savoyarde. La même année est né l'Institut du Vermouth de Turin, qui s'occupe de la promotion et valorisation de la qualité du produit sur les marchés nationaux et internationaux.



L'APÉRITIF PAR EXCELLENCE AVEC LE VERMOUTH

A 18 heures pile c'était « l'heure du vermouth » et les cafés de Turin se remplissaient d'intellectuels et d'hommes d'affaires qui terminaient leur journée de travail, un verre à la main. L'apéritif est né en Italie et il est strictement lié au vermouth, un vin aromatisé créé par Antonio Benedetto Carpano en 1786. En quelques décennies, Turin devint la capitale du vermouth avec plusieurs producteurs et cette liqueur était une présence incontournable dans

les cafés et chez les Italiens. Purs ou base pour les apéritifs, les Vermouth Perlino sont des vins aromatisés réalisés selon une vieille recette piémontaise : vin, sucre et alcool de première qualité, mélangés avec des extraits et plantes aromatiques laissés infuser pendant plusieurs jours ; cela permet d'obtenir un produit du goût particulier, avec un équilibre parfait entre le doux et l'amer, le délicat et l'aromatique.



L'ORIGINE DU MOT « VERMOUTH »

Le nom dérive de l'allemand « wermut » qui indique l'absinthe, une plante médicinale très répandue en Piémont, ingrédient principal de ce spiritueux, avec la gentiane ; plus précisément, le mot « vermouth » indique un produit composé par 75% de vin, aromatisé avec infusion d'alcool, sucre, épices et d'autres plantes : l'absinthe est essentiel, auquel s'ajoutent souvent cannelle, cardamome, coriandre, fèves tonka, marrube, muscade, rhubarbe, vanille et d'autres (on peut arriver jusqu'à 40 plantes). En principe, les herbes et les épices sont laissées macérer pendant un mois, puis l'extrait est mélangé avec de l'alcool et ajouté au vin ; après 6 mois le vermouth sera prêt.



A LA DÉCOUVERTE DU VIN ET DES LIQUEURS EN PIÉMONT

Le Piémont, terre du vin par excellence avec 45.000 hectares de vignobles, 20.000 exploitations viticoles et trois millions d'hectolitres de vin produits par an, offre 17 vins DOCG et 42 DOC célèbres dans le monde entier. Pour visiter les caves et les exploitations viticoles et pour goûter les variétés locales directement chez le producteur, on peut parcourir plusieurs Routes du Vin qui traversent tout le territoire régional. Parmi les plus importantes il y a la

Route du vin Alto Monferrato qui serpente entre les zones d'Acqui Terme, Ovada et Novi Ligure, où l'on trouve surtout les vins rouges ; la Route du vin Astesana, cœur viticole du Piémont, produisant 30% des vins de toute la région ; la Route du vin Monferrato Astigiano, où l'activité viticole a atteint un niveau d'excellence, grâce à la combinaison de tradition et innovation. Mais comme l'exige la tradition de montagne, même la production de distillats et liqueurs en Piémont est tout à fait remarquable ; outre

le vermut et les autres liqueurs qui ressortent d'un magnifique mélange de vin ou alcool et arômes, il y a les « grappe » de marc de raisin et une vaste gamme de produits de plantes aromatiques de haute altitude, fleurs et fruits, racines, écorces, épices. Parmi les liqueurs aux herbes alpines on peut remarquer le Genepy, la Gentiane et l'Arquebuse ; des fruits ou des fleurs le Ratafià d'Andorno, le Rosolio et le Nocciolino de Chivasso. Il ne faut pas oublier les huiles essentielles aux herbes, surtout à la menthe, des cultures de la zone de Pancalieri.





➤ COMMENT ON SERT LE VERMOUTH

Les puristes aiment boire le vermouth pur, à une température de 12 degrés, avec 2 glaçons, une tranche d'orange et zeste de citron « exprimé » au-dessus du verre. Au fil des années, cette boisson est devenue l'ingrédient de célèbres cocktails : Negroni (vermouth rouge, bitter et gin), Americano (vermouth blanc, bitter et soda), Negroni Sbagliato (vermouth rouge, bitter et mousseux), Manhattan (vermouth doux, bourbon et angostura) et Martini Dry (vermouth dry et gin).



INNOVATION CONNECTÉS À LA NATURE



La nature joue un rôle de plus en plus important dans notre vie quotidienne. Le respect de l'environnement passe par une série d'actions conjointes des consommateurs et des entreprises. D'un côté les consommateurs sont à la recherche de produits durables qui garantissent le moindre impact

environnemental, de l'autre les entreprises recherchent des solutions techniques innovantes et adoptent des stratégies respectueuses de l'environnement. Au cours des dernières années, la conscience des problèmes de l'écosystème a imposé au secteur industriel de réviser les processus de production, afin de les rendre de plus en plus éco-durables. L'environnement est devenu un bien dont il faut se prendre soin ; chaque individu peut collaborer dans ce sens, en achetant des produits durables et en reconnaissant les entreprises qui utilisent des technologies « green », des solutions d'emballage durable et des innovations techniques de dernière génération susceptibles de réduire la consommation énergétique et minimiser l'impact environnemental. De ce point de vue, le développement durable et l'innovation sont strictement liés, car la réalisation de systèmes de production « responsables » nécessite des investissements dans la recherche et l'adoption de stratégies à 360° qui

concernent tous les aspects de l'activité industrielle : recyclage des ressources, économie des matières premières, simplification du système d'emballage et optimisation de la logistique et des processus de production. Pour cette raison, on assiste de plus en plus souvent à l'abandon du modèle d'économie linéaire en faveur d'un modèle circulaire.



➤ LE RÔLE DU "PACKAGING" DANS L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

L'abandon du modèle d'économie linéaire et le passage à un modèle circulaire impose une attention particulière à l'emballage et, surtout, à l'emballage durable. Le minimiser pour diminuer la quantité de déchets ou bien utiliser des matériels naturels, biodégradables et recyclables est un élément important pour beaucoup d'entreprises du secteur, qui considèrent la durabilité comme une valeur ajoutée de leurs produits. En ce qui concerne l'emballage primaire et secondaire, beaucoup d'entreprises se sont renouvelées et ont obtenu des résultats excellents, grâce à l'adoption de solutions telles que :

- réduire la quantité de matière première utilisée pour l'emballage primaire ;
- réduire l'épaisseur des emballages secondaires ;
- optimiser le système de production, grâce à l'installation de machines pour l'embouteillage et le conditionnement équipées de technologies de dernière génération, en mesure de faire économie de temps et d'énergie et de réduire le gaspillage de ressources ;
- utiliser des matières biodégradables ou issues de sources renouvelables et films 100% recyclables.

TOUT CHOIX AIDE À PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

Dans le domaine de l'emballage secondaire, il y a plusieurs solutions qui autorisent la coexistence du modèle de production actuel et la protection de l'environnement. Les solutions à adopter dépendent du type de produit à emballer et du marché de référence. Notamment, dans le secteur des boissons et des eaux embouteillées, les fardeaux réalisés sous film thermorétractable continuent d'être le type d'emballage utilisé le plus fréquemment : une solution plus économique par rapport à d'autres types d'emballage, tels que le carton, et qui autorise la réalisation de paquets pratiques, maniables et résistants. Par contre, dans le secteur du vin, des alcools, de la bière ou des produits de niche on préfère les boîtes en carton qui assurent un emballage rigide, en mesure de protéger les bouteilles pendant le transport, malgré le coût plus élevé. Dans les deux cas, SMI offre des machines pour l'emballage équipées de solutions techniques d'avant-garde, avec un excellent rapport qualité-prix et conformes aux principes d'éco-durabilité; parmi les dernières machines conçues par SMI selon ces principes il y a les nouveaux tunnels de thermorétraction et les encartonneuses « pick & place » de la série ACP.





TUNNEL SERIES



LE TUNNEL DE THERMORÉTRACTION DE PLUS EN PLUS « GREEN »

SMI est de plus en plus attentive aux sujets liés à l'environnement ; pour le projet des fardeleuses de dernière génération elle a adopté des solutions innovantes, qui ont été appliquées ensuite aux tunnels de thermorétraction, l'élément le plus sensible du point de vue des consommations électriques.



➤ NOUVEAUTÉS

- l'armoire électrique a été installée en position longitudinale par rapport au sens de la marche, ce qui assure une meilleure isolation thermique, moindre dispersion de chaleur et en conséquence une économie considérable sur la consommation électrique ;
- la position longitudinale de l'armoire électrique est même plus ergonomique, ce qui autorise un accès plus simple et rapide par l'opérateur, qui se traduit par une meilleure optimisation du processus de production et par une économie considérable sur les coûts de maintenance et de gestion ;
- la section du tunnel destinée au flux d'air a été soumise à une série d'améliorations pour augmenter la puissance du flux, réduire les pertes et accroître les économies d'énergie ;
- la motorisation du convoyeur du four est équipée d'un moto-réducteur SEW à haut rendement, susceptible de réduire considérablement la consommation d'énergie électrique ;
- le réglage du flux de chaleur sur toute la surface du paquet est possible par le biais d'un plus grand nombre de déflecteurs latéraux et entre les chaînes (selon le modèle de tunnel); de cette façon le contrôle du flux d'air autorise une réduction considérable des consommations d'énergie et une parfaite thermorétraction du fardeau, même en cas de films imprimés.

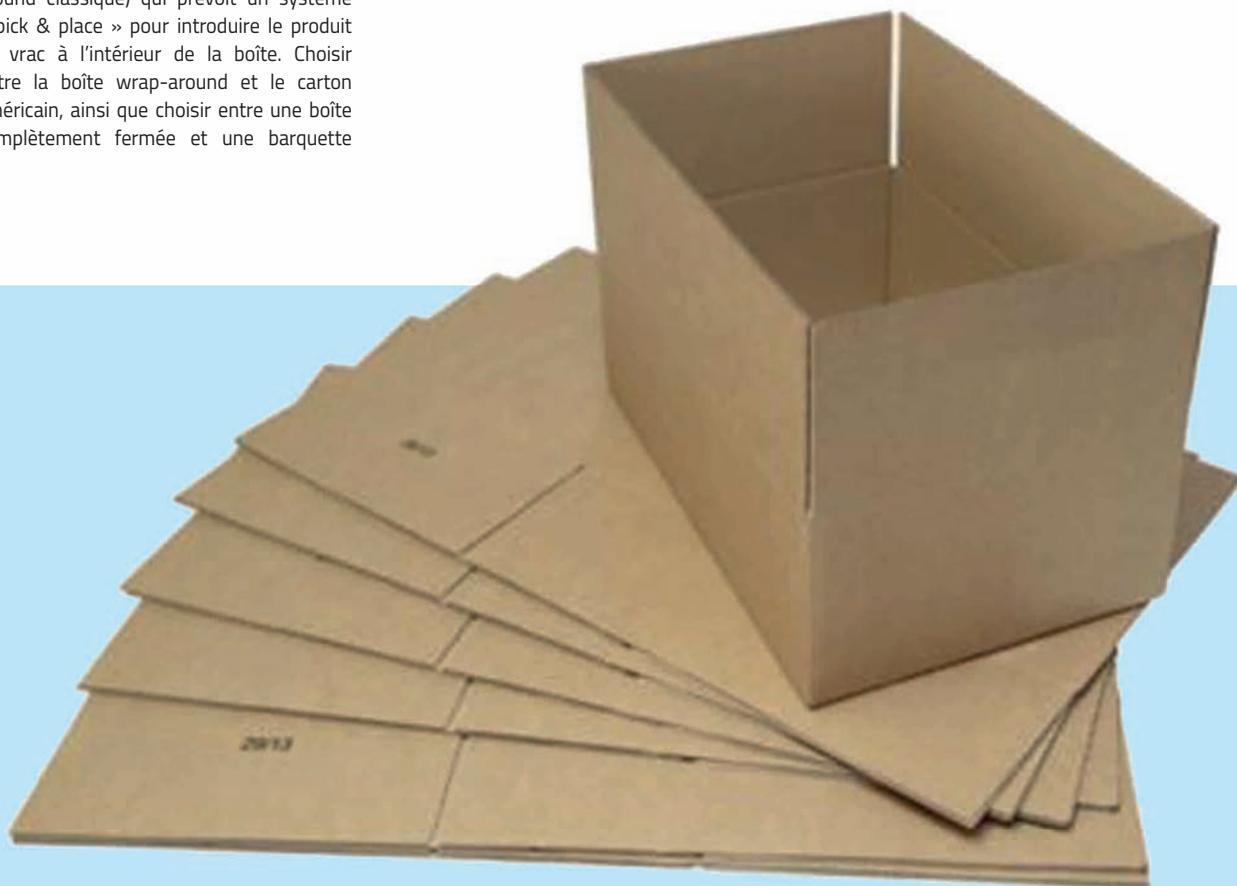


AUJOURD'HUI ON PEUT CHOISIR ENTRE BOÎTE WRAP-AROUND ET CARTON « AMÉRICAIN »

Les investissements les plus récents en recherche et développement réalisés par SMI dans le domaine de l'emballage secondaire en boîtes en carton ont amené à une nouvelle gamme d'encartonneuses, idéales pour réaliser des boîtes en carton en style « américain »; les nouvelles machines, appelées ACP (American Carton Packer), autorisent une solution d'emballage (différente par rapport à la boîte wrap-around classique) qui prévoit un système « pick & place » pour introduire le produit en vrac à l'intérieur de la boîte. Choisir entre la boîte wrap-around et le carton américain, ainsi que choisir entre une boîte complètement fermée et une barquette

ouverte, c'est un aspect subjectif pour chaque client de SMI, strictement lié à une série de facteurs, tels que le type de produit à emballer, les stratégies commerciales de l'entreprise, les exigences de logistique et de distribution, etc. L'emballage en boîtes wrap-around ou en carton américain dépend de facteurs essentiels de l'activité de production, tels que le matériel, le poids et la

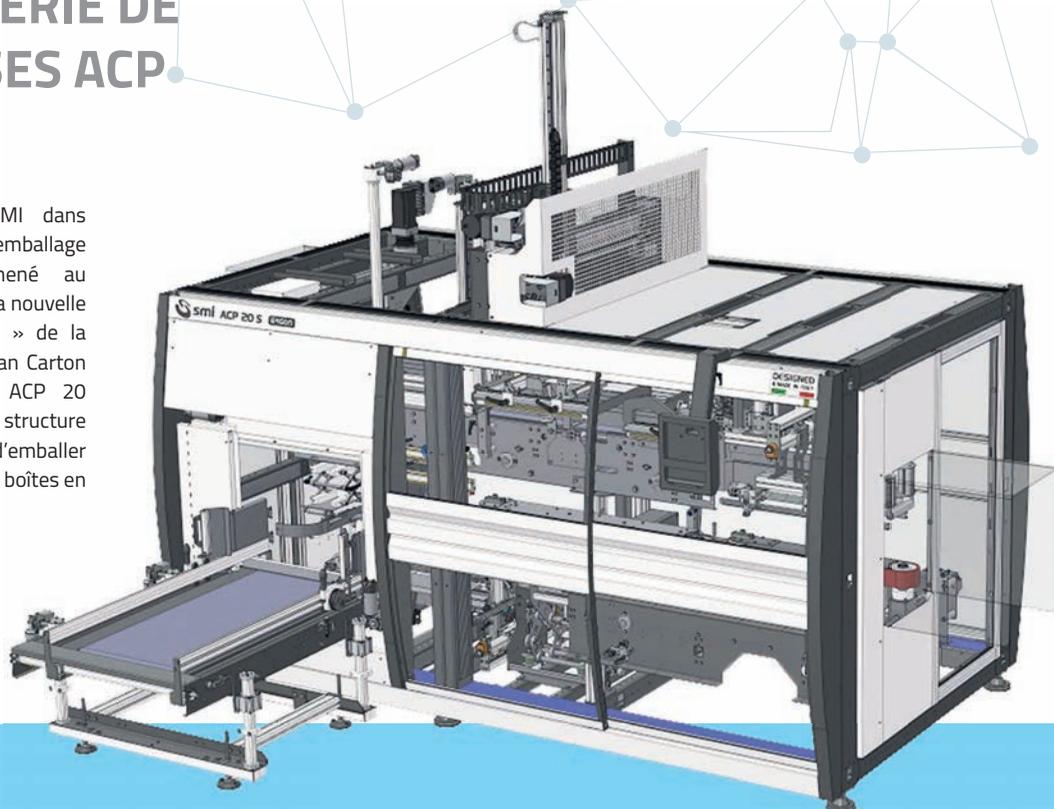
forme du récipient, les schémas de palettisation, la cadence de la ligne de production ; mais il y a bien d'autres facteurs, tels que les objectifs de marketing, le budget disponible, les modalités d'achat par les consommateurs (paquet entier ou produits en vrac), la nécessité ou non de mettre le paquet en rayon, etc.





NOUVELLE SÉRIE DE ENCAISSEUSES ACP

L'expérience de SMI dans le secteur de l'emballage secondaire a amené au développement de la nouvelle encartonneuse « pick & place » de la série ACP (acronyme de American Carton Packer). Le nouveau modèle ACP 20 ERGON se distingue par une structure monobloc solide, susceptible d'emballer une vaste gamme de produits en boîtes en carton en style « américain ».

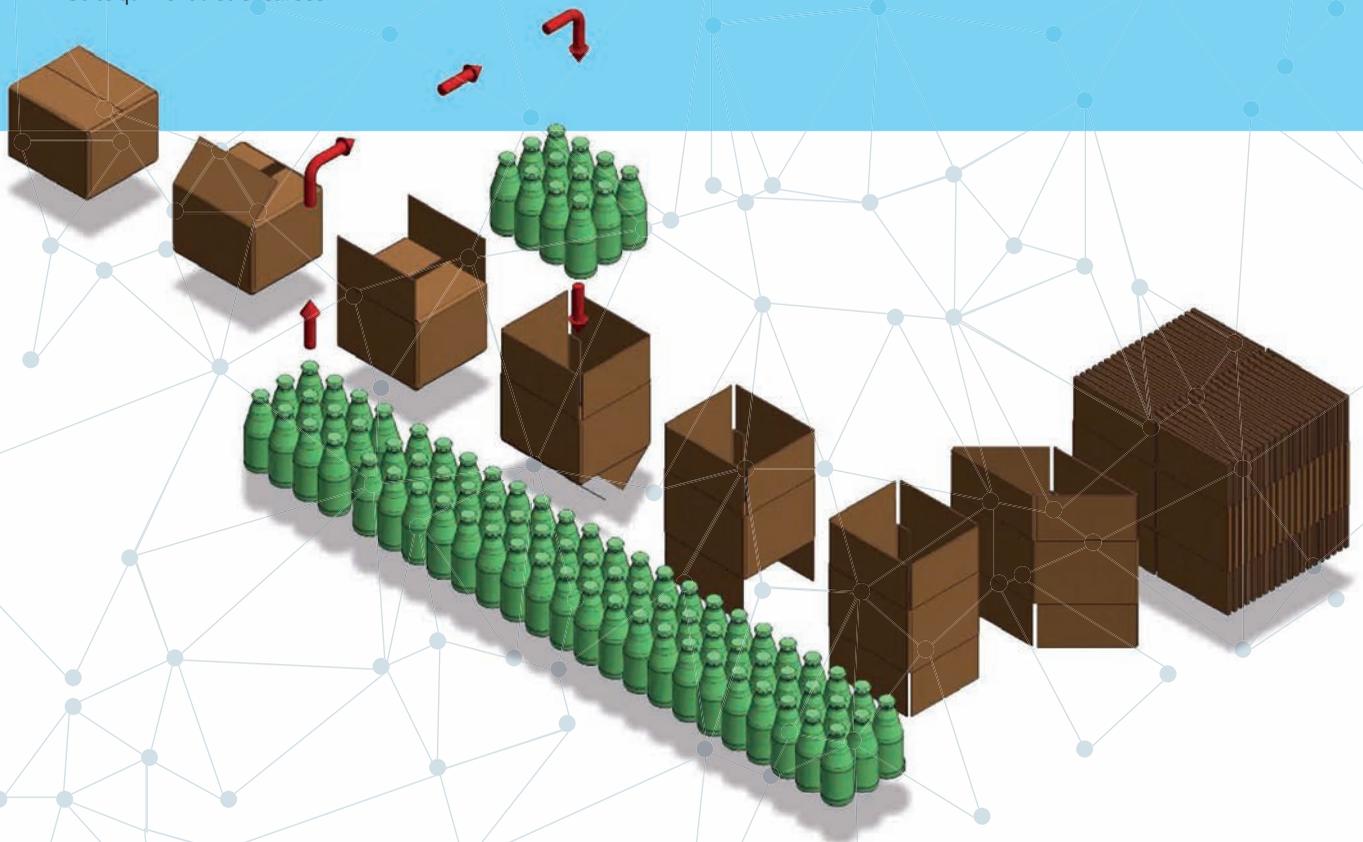


➤ CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- processus d'emballage alterné (stop & go) au moyen du système « pick & place », en mesure de réaliser des paquets à une cadence maximum de 20 paquets par minute (selon le format) ;
- regroupement des produits à cycle alterné, par le biais d'un système pneumatique de séparation ;
- magasin cartons situé à côté de la machine, avec chargement facilité et ergonomique des cartons plans pré-pliés ;
- emballage en boîtes en carton en style « américain » avec chargement d'en haut du produit en vrac ;
- possibilité de superposer le produit dans la boîte pendant la mise en boîte ;
- possibilité d'emballer plusieurs types de produits, tels que sacs de pâtes, riz, café, outre les récipients ovales (shampooing) et les briques (thé, jus, etc.), en changeant simplement la pince de préhension ;
- possibilité d'emballer des produits délicats, tels que vins, mousseux et liqueurs, sans endommager les étiquettes pendant les opérations dans la machine ;
- accès facilité à la machine ;
- réduction de l'usure mécanique et de la maintenance ;
- Technologie d'automatisation et contrôle MotorNet System® basée sur bus de champ Sercos.

FONCTIONNEMENT

- ➔ A l'entrée de la machine, un convoyeur avec chaînes en matière thermoplastique à faible coefficient de frottement transporte le produit à emballer, qui doit être déjà canalisé ; en fait, toute séparation des produits doit être réalisée en amont.
- ➔ Dans la zone de formation du paquet, les produits sont regroupés dans le format désiré de façon alternée à l'aide d'un système mécanique de séparation (« presseur »), composé par un dispositif pneumatique de blocage/relâchement supérieur et inférieur du produit en vrac ; ce dispositif est réglable en hauteur et en largeur sur le côté de marche du produit.
- ➔ Le magasin des cartons est complètement à l'extérieur de l'encartonneuse et peut être installé à droite ou à gauche. Le carton plan est prélevé par un dispositif de préhension à mouvement alterné actionné par un moteur sans balais ; le dispositif de préhension est composé par un bras, le long duquel court en horizontal un groupe de ventouses avec aspiration à vide, qui prélève le carton pré-plié du magasin en position verticale. Pendant la phase de retour du magasin, le dispositif de préhension ouvre le carton prélevé et forme la boîte américaine.
- ➔ Dans la formeuse de boîtes, qui opère en manière alternée, des dispositifs rotatifs de pliage des rabats ferment les rabats latéraux inférieurs de la boîte ; ensuite, un bras avec système « pick & place » prélève le produit et le place dans la boîte. Le stabilisateur supérieur (fixe) contraste la poussée en haut à laquelle la boîte est soumise pendant l'opération de fermeture des rabats inférieurs, tandis que le dispositif d'ouverture des rabats garde les rabats supérieurs ouverts pendant la phase d'introduction du produit en vrac.
- ➔ En fonction du modèle choisi, la boîte peut être fermée par du ruban adhésif ou par colle chaude. Le modèle de fermeture du paquet par colle est équipé d'un groupe colle inférieur et d'un groupe colle supérieur à double jet, qui assure une parfaite tenue du paquet. A la sortie de la machine, des dispositifs de pliage des rabats supérieurs latéraux actionnés par un cylindre semi-rotatif pressent les parois de la boîte qui vient d'être réalisée.



AR GLASSES

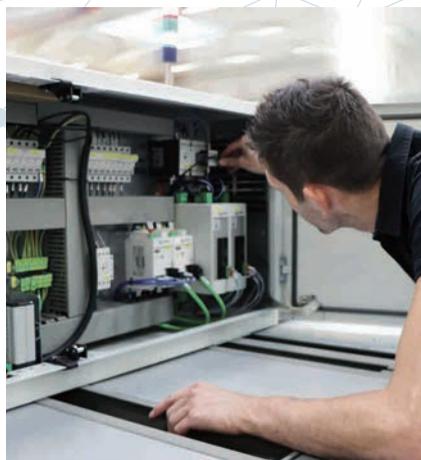
QUAND LA TECHNOLOGIE AIDE L'OPÉRATEUR À DISTANCE

Une panne est un moment très délicat pour toute entreprise et exige souvent une intervention immédiate sur place. Aujourd'hui, grâce à la réalité augmentée, les clients SMI peuvent bénéficier d'un support d'assistance technique immédiate en temps réel, même à une distance de milliers de kilomètres. SMI a développé un support technique à distance, inspiré des plus récentes innovations IoT et Industrie 4.0, qui exploite la technologie de réalité augmentée pour créer un système de communication en « holoprésence »; grâce à ce système, les techniciens SMI peuvent fournir un support à distance de plus en plus efficace, immédiat et de haute qualité à l'opérateur du client, qui est guidé pendant les interventions de réparation et maintenance. Grâce à des lunettes spéciales, appelées Lunettes de Réalité Augmentée, l'opérateur peut envoyer à un technicien SMI du Service Help Desk les images en temps réel du problème à résoudre, afin d'obtenir des instructions directes et immédiates pour faire face à la situation.



POURQUOI CHOISIR LA RÉALITÉ AUGMENTÉE ?

La réalité augmentée appliquée au service d'assistance technique autorise une interaction à distance, mais en temps réel, simple et immédiate entre l'opérateur de la machine et un technicien SMI ; cette solution minimise les temps d'intervention et les coûts relatifs, car elle n'exige pas la présence physique d'un technicien SMI chez le client et réduit considérablement les temps d'arrêt des machines. Ce service est idéal pour la solution de problèmes de complexité moyenne à basse, étant entendu que l'intervention sur site d'un technicien SMI est toujours la solution la plus adéquate en cas de situations critiques complexes.



AR GLASSES COMMENT FONCTIONNENT' ILS ?

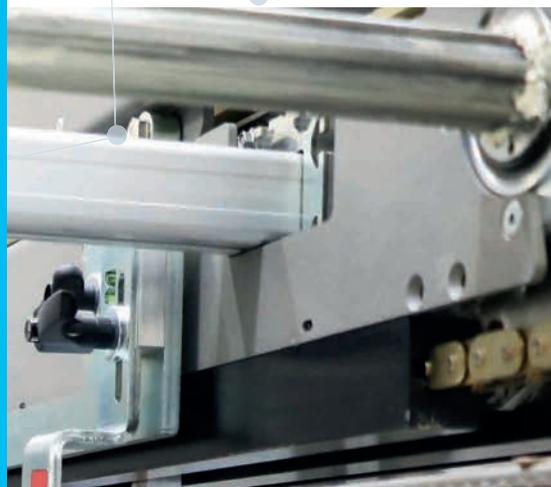
Le fonctionnement est simple et immédiat. En cas de problèmes, l'opérateur met les lunettes 3D pour la réalité augmentée et accède directement au service par le code QR de la licence; de cette manière, l'opérateur de la machine du client entre en contact audio-visuel direct avec un technicien de l'Help Desk SMI, qui pourra afficher à son écran la reproduction exacte de la situation de l'opérateur qui se trouve à côté de la machine. Grâce à l'assistance audio-visuelle, le technicien SMI peut guider l'opérateur à résoudre rapidement le problème, comme s'il était sur place. Pour bénéficier du nouveau moyen de support à distance, il suffit d'acheter les lunettes de réalité augmentée et de souscrire un abonnement incluant la licence software, renouvelable chaque année. Il faut même disposer d'une connexion Wi-Fi IEEE 802.11a / b / g / n / ac et d'une connexion internet d'au moins 12 Mb/s, pour une bonne qualité de communication.



AR GLASSES

➤ AVANTAGES PRINCIPAUX

- facile à utiliser par tout opérateur ;
- dispositif intelligent et efficace: grâce au support audio-visuel, l'opérateur ne doit pas envoyer de courriers électroniques et annexes volumineux (images et vidéos) pour obtenir une assistance immédiate ;
- assistance technique en temps réel pendant les horaires d'activité de l'Help Desk SMI ;
- service à distance précis et efficace : voir une situation en direct permet de résoudre les problèmes « en un clin d'œil » ;
- réduction des temps d'arrêt de la machine et meilleure production ;
- coûts réduits : le nouveau dispositif assure une réduction des coûts de détachement, car les problèmes de complexité moyenne à basse ne nécessitent plus du déplacement d'un technicien à l'usine où se trouve la machine.



UNE ANNÉE RICHE EN PRIX ET RECONNAISSANCES

LE GROUPE SMI AUX EUROPEAN BUSINESS AWARDS

Le 3 et 4 décembre 2019, à Varsovie, le Groupe SMI a représenté l'Italie à la finale des European Business Awards 2019, une des plus grandes compétitions au monde pour les entreprises, à l'occasion de laquelle on a annoncé les 19 lauréats, un pour chaque catégorie de référence. Le Groupe SMI, parmi les 18 entreprises italiennes sélectionnées comme National Winner, a représenté l'Italie à la finale dans la catégorie "Business of the Year Award with Turnover of €26-150m". « C'est un résultat formidable qui démontre que les entreprises sélectionnées sont des leaders extraordinaires dans leur secteur »,

a déclaré Adrian Tripp, CEO des European Business Awards. Puis il a continué : « Les juges sont toujours surpris du talent, de l'innovation et du succès des entreprises qui guident le développement, créent de l'emploi et améliorent la vie en Europe ». Le Groupe SMI et les autres lauréats italiens ont été sélectionnés parmi 2.753 candidats, précédemment identifiés comme 'A suivre avec attention' dans une liste de "European Business Excellence" publiée à juillet 2019 et sélectionnée par un jury indépendant incluant des leaders économiques, des politiciens et des académiciens.

FOCUS SUR EUROPEAN BUSINESS AWARDS

Les European Business Awards sont à leur douzième édition. Leur but principal, c'est de soutenir le développement des entreprises les plus prestigieuses en Europe. En 2019 la compétition a impliqué plus de 120.000 entreprises de 33 Pays. Sponsors et partenaires incluent Inflexion, Germany Trade & Invest et Cision PR Newswire.



ENTREPRISE TOP 2019 ET 2020

L'institut de Recherche d'ItalyPost a réalisé – en collaboration avec la section Économie du quotidien Corriere della Sera – une étude concernant les bilans financiers des entreprises "Champions" de quatre secteurs, qui ont obtenu des résultats au-dessus de la moyenne entre 2012 et 2018; les 30 meilleurs entreprises par secteur ont été sélectionnées. Selon cette étude, le Groupe SMI, qui a gagné le prix le 13 mars 2020 à la Bourse de Milan, résulte parmi les 30 entreprises top du secteur métallurgique et s'est classifié parmi les entreprises Champions 2020 avec un chiffre d'affaire entre 120 et 500 millions. Les paramètres utilisés pour sélectionner les 200 entreprises Champions ont été :

- Taux de croissance (CAGR) supérieur à 3,26% par an, en moyenne au cours des dernières six années.
- Bénéfice (EBITDA) supérieur à 5,85% en moyenne au cours des dernières trois années.
- Effet de levier (Leverage): inférieur à 5.
- Résultat net 2018: positif.

Le groupe SMI avait été sélectionné comme entreprise Top même à l'occasion de l'étude réalisée en 2019.



DANONE INNODAYS

Tous les produits Danone partagent le même objectif: offrir innovation et haute qualité pour répondre aux demandes des personnes à toute phase de leur vie ! Sur la base de ces principes, en juin 2019 les entreprises du Groupe Danone Russia ont organisé "Innodays 2019", deux jours dédiés à l'innovation pour trouver, parmi leurs fournisseurs, de nouvelles solutions et idées susceptibles d'assurer développement, efficacité et durabilité. SMI a été invité à Moscou pour exposer ses dernières innovations technologiques. Les projets qui ont remporté le plus grand succès ont été le tunnel de thermorétraction alimenté par gaz méthane et la nouvelle fardeleuse par film

thermorétractable de la série SFP, qui ont permis à SMI d'obtenir une reconnaissance importante de Danone Russia & CIS. Il s'agit d'installations de dernière génération basées sur des technologies "green", qui répondent parfaitement aux exigences des entreprises comme le Groupe Danone, de plus en plus attentives à des solutions éco-durables, en mesure de minimiser la consommation d'énergie des machines de production.





SMI S.p.A. Headquarters

S. Giovanni Bianco (BG), Italy
Tel.: +39 0345 40111
Fax: +39 0345 40209

SMIPACK S.p.A.

S. Giovanni Bianco (BG), Italy
Tel.: +39 0345 40400
Fax: +39 0345 40409

SMITEC S.p.A.

S. Pellegrino Terme (BG), Italy
Tel.: +39 0345 40800
Fax: +39 0345 40809

SMIMEC S.p.A.

S. Giovanni Bianco (BG), Italy
Tel.: +39 0345 40111
Fax: +39 0345 40708

ENOBERG S.r.l.

Telgate (BG), Italy
Tel.: +39 035 845908
Fax: +39 035 4497542

SMILAB S.p.A.

S. Pellegrino Terme (BG), Italy
Tel.: +39 0345 40800
Fax: +39 0345 40895

SMI USA Inc.

Atlanta, GA, United States
Tel.: +1 404 7999929
Fax: +1 404 9946414

SMI Centroamericana S.A. de C.V.

Mexico City, Mexico
Tel.: +52 55 5355 3870
Fax: +52 55 5354 5384

SMI do Brasil Ltda.

São Paulo, Brazil
Tel.: +55 11 36015334
Fax: +55 11 36937603

SMI (UK & Ireland) Ltd

Manchester, United Kingdom
Tel.: +44 161 277 7840
Fax: +44 161 277 7842

OOO SMI Russia

Moscow, Russian Federation
Tel.: +7 495 7206797
Fax: +7 495 7206797

SMI East Europe S.r.l.

Timisoara, Romania
Tel.: +40 256 293932
Fax: +40 256 293932

SMI S.p.A. - Dubai Rep. Office

Dubai, UAE
Tel.: +971-48063543
Fax: +971-48160010

SMI Machinery Beijing Co.Ltd

Beijing, People's Republic of China
Tel.: +86 10 6947 9668
Guangzhou, Guangdong,
People's Republic of China
Tel.: +86 20 8439 6460
Fax: +86 20 8439 8391

SMI Asia Services Sdn. Bhd.

Shaah Alam, Selangor, Malaysia
Tel.: +603 5103 5368
Fax: +603 5191 3368

