

ISHKA SPRING WATER - GRUPPO FINI SPA
SC ALCONOR COMPANY

smid
NOW

Magazine 2022/25



DESIGN WITH US
YOUR CIRCULAR PACKAGING

DANS CE NUMÉRO

04 Irlande - Ishka water

20 Italie - Groupe Fini SpA

35 Roumanie - Alconor

50 EBS KL: nouvelles étireuses-souffleuses compactes à haute performance

56 Les nouveaux « minipal » APS ERGON: systèmes de palettisation compacts et efficaces

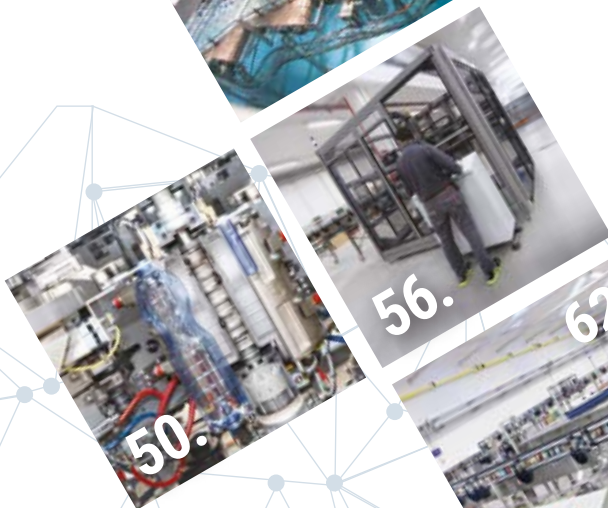
60 TPP 300 ERGON: Solution « sans plastique » pour multipacks éco-durables

62 Table d'accumulation linéaire de la série DAT

64 De l'idée à la bouteille: des solutions pour toute sorte de produit

66 SMI: 35 ans d'innovation du packaging

67 Gérer efficacement le « shortage » des composants grâce à la programmation



EDITORIAL 2022/25

Shortage : gérer et
optimiser les stocks



Depuis 35 ans SMI est l'un des interlocuteurs privilégiés de plusieurs entreprises du secteur alimentaire et des boissons qui souhaitent investir dans des solutions efficaces, éco-durables et compétitives pour l'embouteillage et l'emballage, afin de faire face aux nombreux défis du marché avec succès. Après deux longues années d'incertitude à cause de la pandémie, récemment le secteur a dû aborder un autre facteur de grande instabilité politique et économique : l'invasion russe en Ukraine. Une période difficile au niveau mondial pour toutes les entreprises, confrontées à la pénurie de matières premières, aux prix en hausse, au commerce mondial en difficulté, etc., que SMI a perçu comme défi pour continuer son développement et son innovation, tout en élargissant

la gamme de solutions d'« emballage intelligent » à offrir à ses clients pendant cette phase de volatilité et d'incertitude des marchés. En outre, grâce à une politique avisée de gestion et optimisation des stocks et grâce aux stratégies adoptées par les sociétés contrôlées SMITEC et SMIMEC, dans cette période de grande incertitude au niveau de l'approvisionnement, SMI a su faire face efficacement à la pénurie de composants mécaniques et électroniques, tout en assurant à ses clients la fourniture régulière des dispositifs pendant plusieurs mois. Dans ce numéro de SMI NOW nous allons vous informer sur les derniers développements dans le secteur de l'emballage primaire et tertiaire, tels que la nouvelle série d'étireuses-souffleuses rotatives compactes EBS KL ERGON et les nouveaux « minipal » APS 615 et 620 ERGON. Ce sont des projets conçus pour offrir des systèmes innovants de dimensions réduites, caractérisés par des opérations rapides de changement de format et maintenance simplifiée, autorisant la réduction des coûts de transport, installation et gestion de l'installation chez l'utilisateur final.

Paolo Nava, Président & 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: Italian, English, Spanish, and French - 8,300 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:

Ishka Spring Water - Gruppo Fini SpA
SC Alconor Company

Product pictures in this issue are shown for reference only.



This product is printed on paper from responsible sources

A BALLYNEETY, DANS LE COMTÉ DE LIMERICK, LE PAYSAGE VALLONNÉ ET VERDOYANT DE LA MERVEILLEUSE IRLANDE RURALE ABRITE UN DES PLUS MODERNES ÉTABLISSEMENTS POUR L'EMBOUTEILLAGE D'EAU DE SOURCE EN EUROPE : ISHKA IRISH SPRING WATER. L'ENTREPRISE, FONDÉE EN 1978 PAR MICHAEL SUTTON SR. GRÂCE À UNE IDÉE BRILLANTE CONÇUE EN FAMILLE, EST AUJOURD'HUI UNE ENTREPRISE EUROMILIONNAIRE GÉRÉE PAR MIKE ET DENIS SUTTON, FILS DU FONDATEUR. L'INSTALLATION, COMPOSÉE DE TROIS LIGNES COMPLÈTEMENT AUTOMATISÉES RÉALISÉES AVEC LE PARTENARIAT DE SMI, ATTEINT UNE CADENCE HORAIRE DE PLUS DE 40.000 BOUTEILLES D'EAU DE SOURCE, TOUT EN PRÊTANT BEAUCOUP D'ATTENTION À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.



ISHKA SPRING WATER

➤ **SECTEUR : EAU MINERALE**

ISHKA SPRING WATER

Ballyneety, Comté de Limerick, Irlande

➤ **Ligne d'embouteillage et conditionnement de 3.600 bph pour bouteilles de 5 L :**

- ECOBLOC® 3-9-3 HC ERGON – Diviseur DV 500 – Fardeleuse SK 502 T ERGON – Palettiseur APS 1550 ERGON – Convoyeurs et accessoires en sous-traitance

➤ **Fin de ligne de 16.000 bph pour le conditionnement de bouteilles en PET de 250 ml & 500 ml :**

- Fardeleuses CSK 42 F ERGON & LSK 30 F – Palettiseur APS 1550 ERGON et convoyeurs.



VIDEO



GEO LOCATION

ÉVOLUER ENSEMBLE : UN PARTENARIAT DE LONGUE DATE

La coopération entre ISHKA et SMI a commencé il y a 15 ans avec l'achat d'une fardeleuse par film thermorétractable SK300 F, actuellement installée à l'intérieur de la ligne de production n° 1 dédiée à l'emballage de bouteilles de 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1,5 L et 2 L. En 2017, à l'occasion de l'ouverture de la filiale SMI UK & Ireland ayant son siège à Manchester (Royaume Uni), les frères Sutton se sont adressés de nouveau à SMI pour l'expansion des installations. Au cours des réunions entre Paul McGovern, directeur de SMI UK & Ireland, et les directeurs de ISHKA, toutes les spécifications techniques et commerciales du nouveau investissement ont été

analysées en détail ; ensuite, une série de visites des frères Sutton au siège de SMI en Italie a emmené à la décision de renforcer ultérieurement le partenariat entre les deux entreprises pour le projet d'expansion du site de production de Ballyneety. En particulier, le nouveau investissement de plusieurs millions d'Euro réalisé en 2020 a concerné l'installation d'une nouvelle ligne d'embouteillage pour augmenter la production du format de 5 L, très demandé par le marché. Un projet de grande qualité, dont la réalisation a été confiée à SMI, qui a fourni une solution « clé en main », avec un nouveau design de récipient qui a abandonné la forme traditionnelle carrée pour lancer une nouvelle bouteille de forme

cylindrique. Un choix innovant qui a permis à l'entreprise irlandaise de réduire la quantité de PET de chaque bouteille et d'équilibrer l'aspect du récipient de 5 litres avec celui des autres bouteilles élégantes d'eau ISHKA de capacité inférieure.



SOLUTIONS ÉCO-DURABLES TOURNÉES VERS L'AVENIR



Les capsules plastiques des bouteilles représentent 10 % des déchets plastiques sur les plages et la directive européenne 2019/904 concernant le plastique à usage unique inclut une disposition en matière de recyclage avec le reste de la bouteille ; pour cela, les capsules des bouteilles en PET doivent rester attachées aux récipients. Dans le but de réduire les déchets plastiques de manière draconienne et trois années avant l'entrée en vigueur des normes de l'UE, IHSKA Irish Spring Water a commencé à introduire ce type de capsules en septembre 2021, tout en devenant la première entreprise d'eau en bouteille en Irlande à avoir appliqué la directive.



LES SOLUTIONS SMI POUR LA LIGNE DE PRODUCTION DE 5 L

SMI a développé l'aspect de la nouvelle bouteille sur la base des spécifications de ISHKA et a projeté une ligne de production tout à fait performante pour le récipient de 5 litres, ce qui a autorisé l'augmentation de la capacité de l'installation de ISHKA de plus de 50 %.

Le projet d'expansion de l'entreprise irlandaise a nécessité une mise à jour de la ligne pré-existante, ce qui a entraîné le remplacement de la vieille souffeuse linéaire par un moderne système intégré ECOBLOC® fourni par SMI, composé d'une souffeuse rotative à 3 cavités, une remplisseuse électronique et une capsuleuse.





➤ AVANTAGES PRINCIPAUX

La mise à jour a permis l'installation d'un système d'étirage-soufflage et remplissage plus rapide et efficace, tout en garantissant en même temps un volume compact, du fait que les convoyeurs entre la souffleuse et la remplisseuse ne sont pas nécessaires. Le nouveau projet a représenté un défi même au regard de l'emballage secondaire, car ISHKA exigeait des formats de paquet sous film thermorétractable dans les configurations 2x1 et 3x1 et un format grand (4x5) en barquette pour réaliser un emballage de demi-palette. SMI a été en mesure de satisfaire sans problèmes aux exigences du client, grâce à la souplesse de la fardeleuse SK 502 T ERGON, une machine à double piste idéale pour le conditionnement secondaire en barquettes avec et sans film, équipée d'un système optionnel pour réaliser même des fardeaux sous film seul. La fardeleuse SK 502 T ERGON est utilisée pour réaliser un format « ultra-grand » incluant une barquette-présentoir de demi-palette, sans film thermorétractable. Le système de conditionnement regroupe 20 bouteilles en configuration 4x5, puis il forme une barquette autour des bouteilles, à partir d'une cartonnnette plate ; ensuite le paquet réalisé est palettisé et envoyé aux supermarchés, déjà prêt à l'exposition. Cette solution d'emballage secondaire offre un avantage économique considérable à ISHKA : au lieu de l'emballage traditionnel qui utilisait deux machines séparées (une pour l'enroulement par film et l'autre pour la réalisation de « maxi-barquettes »), SMI a proposé une solution combinée, composée d'une seule machine de conditionnement automatique, en mesure d'exécuter les deux phases d'emballage et, en même temps, d'occuper moins d'espace à l'intérieur de la ligne de production. Les formats de paquet 2x1 et 3x1 sous film seul sont réalisés par le même système de conditionnement, qui, après l'opération de changement de format d'une heure environ, est en mesure de passer rapidement de la production des grands formats en barquette seule aux petits formats sous film thermorétractable. Les fardeaux sous film seul peuvent être dotés d'une poignée externe, afin de les rendre plus maniables et faciles à transporter. Naturellement, même le système de palettisation demandé par ISHKA devait disposer de la même souplesse que le reste de la ligne ; c'est pour cela que SMI a projeté le fin de ligne de façon telle à gérer aussi bien les petits paquets multiples 2x1 et 3x1 que le format barquette demi-palette, qui sont placés automatiquement sur une palette standard du Royaume Uni pour le stockage.



FIN DE LIGNE COMPLET POUR LIGNE PET DE 16.000 BOUTEILLES/HEURE

Type de produits : bouteilles en PET de 0,25 L et 0,5 L.

Emballages réalisés : fardeaux sous film seul (neutre ou imprimé) dans les formats 3x2 – 4x3 – 5x2 – 5x3 et 6x4

- FARDELEUSE CSK 42 F ERGON – Cadence jusqu'à 42 paquets par minute
- FARDELEUSE LSK 30 F ERGON – Cadence jusqu'à 30 paquets par minute
- CONVOYEURS
- PALETTISEUR APS 1550 ERGON

Produits emballés : fardeaux sortant des fardeleuses

Palettes réalisées : europallet 800x1200 / demi-palette / palette standard



En 2018 ISHKA a élargi la production de bouteilles PET de petit format, tout en installant une ligne de production de 16.000 bph pour les formats de 250 ml et 500 ml dans le site de Ballyneety. Grâce au partenariat avec SMI qui s'est consolidé au cours des années, l'entreprise irlandaise s'est adressée de nouveau à la technologie « made in Italy » pour la nouvelle installation, afin d'obtenir une solution « clés en main » pour l'emballage de fin de ligne, à partir de l'étiqueteuse déjà existante jusqu'au nouveau système de palettisation. Grâce à la combinaison d'une fardeleuse par film thermorétractable à double piste modèle CSK 42 F ERGON et d'une fardeleuse LSK 30 F ERGON pour le re-conditionnement sous film seul, SMI a fourni à ISHKA la solution idéale pour réaliser facilement des emballages « pack-in-pack » pour la grande distribution. Un exemple est représenté par le fardeau 3x2 de bouteilles d'eau de 500 ml sous film seul, d'abord réalisé en double piste dans la fardeleuse CSK 42 F ERGON et ensuite regroupé en 4 pièces dans



la deuxième fardeuse LSK 30 F, de laquelle le format « pack-in-pack » sort déjà prêt pour être palettisé et distribué au réseau de supermarchés, hypermarchés et points de vente servis par l'entreprise irlandaise. Le système de palettisation APS 1550 ERGON de SMI offre une solution souple, avec changement de format rapide pour la réalisation d'une vaste gamme de fardeaux de bouteilles en PET de 250 ml et de 500 ml. La machine permet la gestion de demi-palettes, palettes-Europe et palettes britanniques et dispose d'un système optionnel qui charge automatiquement les demi-palettes sur des palettes standard pour le stockage. Le nouveau palettiseur APS 1550 ERGON est en mesure de gérer de manière simple et rapide plus de 20 formats de paquet et plusieurs schémas de palettisation, grâce à l'interface innovante d'automatisation et de contrôle POSYC® dédiée au monitoring du fonctionnement de la ligne et au contrôle du flux de produit et de la vitesse des convoyeurs.



LA PAROLE AU CLIENT

→ INTERVIEW A MIKE ET DENIS SUTTON Propriétaire de Ishka Irish Spring Water



D: Quand et pourquoi ISHKA a commencé à embouteiller de l'eau ?

R: ISHKA Irish Spring Water est une entreprise familiale fondée en 1978 par notre père Michael. Notre mère, qui était une grande oratrice irlandaise, a inventé la phonétique pour la marque de la société. La société, située à Ballyneety dans le comté de Limerick, occupe un site de production de 11 acres ; c'est l'une des structures les plus modernes en Europe, où l'innovation du produit, l'efficacité de production et le développement durable sont à l'ordre du jour depuis le début. En 2012, après des investissements

importants pour la sécurisation du site, on a commencé à produire sur place les bouteilles en PET : c'était l'objectif rêvé depuis toujours par notre père, qui mourut malheureusement quelques mois avant le début de la nouvelle activité. Environ 60 % de l'eau embouteillée dans notre établissement est destinée à plusieurs étiquettes privées distribuées par les principaux supermarchés irlandais, les 40 % restantes sont commercialisées avec la marque ISHKA.

D: En principe, quelle est la position occupée par l'eau ISHKA par rapport aux autres disponibles sur le marché ?

R: ISHKA est renommée comme l'« eau de source la plus fraîche d'Irlande », étant prélevée de nappes phréatiques situées à 200 mètres sous-sol et filtrée naturellement par le soubassement rocheux calcaire de Ballyneety (d'ici le goût particulier et rafraîchissant du produit). ISHKA a été la première société irlandaise d'eau de source qui a introduit sur le marché une bouteille en PET 100 % recyclé (rPET) et la première qui a utilisé les capsules attachées à la bouteille, trois années avant l'entrée en vigueur de la Directive UE qui les a rendues obligatoires.

D: Est-ce que l'innovation continue ?

R: Bien sûr ! L'innovation est un élément constant de notre activité. ISHKA envisage un nouvel investissement de 11 millions d'euro pour l'installation, au début de 2023, d'une nouvelle ligne d'embouteillage rPET à haute cadence, en mesure de produire jusqu'à 36.000 bouteilles par heure. On installera même une nouvelle ligne de verre, destinée au secteur de la restauration et hôtellerie. La présence d'une nouvelle cuisine nous permettra même d'ajouter des arômes et de développer une nouvelle gamme de mélangeurs et de boissons aromatisées.

D: Quels sont les facteurs principaux qui vous ont amenés à investir dans une nouvelle installation fournie par SMI ?



R: SMI nous a proposé une solution unique pour le remplissage, la manutention du produit sur les convoyeurs, le conditionnement secondaire et la palettisation, ce qui optimise les coûts de gestion et les temps de changement de format. La ligne projetée par notre partenaire italien nous garantit une excellente souplesse de production. En outre, la présence d'une filiale locale de SMI qui nous assiste rapidement et efficacement est très importante pour nous.

D: Quelle est l'importance de la durabilité et de la protection environnementale pour ISHKA et pour vos clients ?

R: Notre société est déterminée à tout entreprendre pour guider le changement du comportement des consommateurs, afin de résoudre le problème global des déchets et de sauvegarder la vie marine. La plupart de l'activité d'innovation de ISHKA Irish Spring Water concerne la recherche de solutions optimales pour l'emballage de notre eau de source. Nous avons choisi l'rPET, car il s'agit de l'option d'emballage la plus éco-durable actuellement. En outre, nous sommes constamment déterminés à minimiser l'incidence de notre activité sur l'environnement, grâce à une série d'initiatives, parmi lesquelles l'emploi de plastiques recyclables tels que l'rPET et de plastiques légers sans BPA et l'allègement du poids des récipients ; en fait, toutes les bouteilles sortant de nos sites de production sont 100 % recyclables. Un facteur ultérieur de protection de l'environnement tient au fait que nous produisons les bouteilles rPET sur place, tout en évitant ainsi le transport routier jusqu'à notre site de production. Notre société fait même partie de REPAK, l'organisation environnementale sans but lucratif leader en Irlande pour le recyclage et la durabilité des déchets d'emballage. En tant que membres, nous aidons à financer les projets pour le développement de récipients à usage domestique totalement recyclables et pour la création de centres de recyclage à niveau national.

D: Comment jugez-vous le futur de l'industrie de l'eau embouteillée ?

R: Il est estimé que la demande d'eau naturelle en bouteille en Irlande continuera à augmenter dans les prochaines années. Les clients sont de plus en plus intéressés aux produits « premium » et à connaître leur contenu et la modalité de production. Chez ISHKA on a un grand respect du territoire qui nous abrite et de l'eau qu'il nous fournit ; c'est pour cela que nous adoptons toutes les initiatives possibles pour assurer la pureté de notre source et du milieu environnant. Tout investissement finalisé à la protection de l'écosystème où nous opérons est une garantie pour maintenir la qualité de nos produits aujourd'hui, demain et pour toujours.



Le début du partenariat entre ISHKA et SMI est lié à la ligne n° 1 du site de Ballyneety, c'est-à-dire la ligne PET de 16.000 bph actuellement dédiée à la production de bouteilles de 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1,5 L et 2 L, à l'intérieur de laquelle est en service la fardieuse par film thermorétractable SK 300 F depuis 2009. Grâce aux résultats performants de cette machine, en 2017 l'entreprise irlandaise s'est adressée de nouveau à SMI pour le projet d'expansion et mise à jour de ses lignes de production ; à cette fin, la direction de ISHKA et Paul McGovern, directeur de SMI UK & Irlande, se sont rencontrés plusieurs fois pour évaluer la solution meilleure d'étirage-soufflage, remplissage et conditionnement, en mesure de satisfaire au mieux les nouvelles exigences.

Enfin, les propriétaires de l'entreprise irlandaise, Mike et Denis Sutton, ont décidé d'investir dans une nouvelle étireuse-souffleuse rotative SMI SR 8 de 16.000 bouteilles par heure pour augmenter la capacité de production de la première ligne de ISHKA, en service depuis longtemps. L'installation a été un défi énorme pour les techniciens de SMI et ISHKA, car la nouvelle installation de soufflage devait être insérée à l'intérieur de la ligne de production déjà existante, afin de minimiser les temps d'interruption de l'activité d'embouteillage et conditionnement de l'eau. La précise programmation de l'opération entière, l'étroite coopération entre les deux sociétés et l'exécution ponctuelle des différentes phases a permis de mettre à jour l'installation avec succès, ce qui a ultérieurement consolidé le rapport de confiance entre ISHKA et la filiale locale du Groupe SMI.

OÙ TOUT A COMMENCÉ...



VASTES ESPACES VERTS ET PAYSAGES INCROYABLES : BIENVENUE EN IRLANDE

Dans l'imaginaire collectif, l'Irlande a toujours été considérée un lieu mystique, dont Limerick est la destination idéale pour le découvrir. Troisième ville la plus grande de l'île, Limerick se situe près de l'embouchure du fleuve Shannon, qui offre des paysages étonnants, conjointement à la terre rocheuse du Burren au nord et à la campagne verdoyante du Ring of Kerry au sud. La ville se compose de trois quartiers historiques : King's Island (la ville anglaise), Irishtown (la ville irlandaise) et Newtown Pery (la partie la plus récente, qui remonte à 1769). Le comté de Limerick, au sud de l'Irlande, est l'un des comtés les plus intéressants à découvrir ; en fait, c'est une zone riche de merveilles naturelles et historiques qui surprennent les voyageurs. Parmi les vastes espaces verts et les paysages incroyables se situent les beautés culturelles, telles que monastères et châteaux, dont cette région est particulièrement riche.



LIMERICK: ENTRE L'ANCIEN ET LE MODERNE

L'histoire du Comté de Limerick est très ancienne et même très intense. La ville fut fondée au IX^e siècle par les Vikings, des marins experts qui comprirent rapidement la position stratégique du territoire, grâce surtout à la présence du fleuve Shannon. Avant leur arrivée, ce lopin de terre semblait inhabité ; en fait, le nom même de la ville signifie « marais désert ». Limerick évolue avec incroyable désinvolture entre l'ancien et le moderne. Il n'est pas difficile de rencontrer des aperçus remontant aux siècles passés et, juste après, des quartiers très modernes, de se promener dans un quartier médiéval et peu après au « Milk Market », un vaste marché couvert qui offre fruits, légumes, viande, produits laitiers, articles artisanaux

et produits de boulangerie depuis 1852. Cette ville irlandaise est même le siège de la bien-aimée équipe de rugby de Munster. A Limerick est né le célèbre Irish Coffee. Selon la tradition, la préparation de la boisson est due à Joe Sheridan, chef du restaurant O'Regan de l'aéroport de Foynes. C'était 1943 et en pleine nuit des voyageurs fatigués et énervés pour l'annulation de leur vol à cause du mauvais temps parvinrent au café du restaurant. Joe Sheridan pensa alors de leur servir quelque chose de robuste pour raffermir les passagers et réchauffer leur esprit. Il prépara du café très fort, y ajouta du sucre et du whisky et le garnit de crème. Lorsque les passagers lui demandèrent s'il s'agissait de café brésilien, le chef, amusé, répondit : « Non, c'est du café irlandais ! ».



➤ KING JOHN'S CASTLE

C'est le monument symbole de Limerick, qui se dresse sur le fleuve Shannon. Du château subsistent essentiellement les murs externes et les tours fortifiées, qui sont devenus des attractions touristiques. Le premier bastion est dû au roi Viking Thormodr Helgason, qui bâtit une base vers l'an 920. C'est un lieu charmant, riche en histoire. Situé au cœur du quartier médiéval de Limerick, le Château de King John, bâti vers l'an 1200 sur ordre direct du roi Jean d'Angleterre, nous fait revivre plus de 800 ans de dramatique histoire locale dans ses murs. La visite à ce témoignage extraordinaire du passé irlandais est incontournable quand on visite la ville de Limerick. Même le château a une histoire turbulente, qui remonte à l'époque des Vikings et a subi plusieurs sièges, batailles et victoires, au cours de son histoire.



➤ ST. MARY CATHEDRAL

La cathédrale de St. Mary, dédiée à la Vierge Marie, a été bâtie à partir de 1168 et a subi plusieurs transformations au fil du temps, tout en devenant un superbe témoignage de l'architecture romane et gothique médiévale. L'édifice imposant se situe dans le centre historique de Limerick et c'est la seule structure de la ville utilisée sans interruption pour plus de 850 ans. L'intérieur de la cathédrale est décoré de sculptures d'animaux fantastiques et personnages grotesques, qui représentent la lutte entre le bien et le mal. L'imposant clocher, érigé au XIV siècle, contient les célèbres cloches de Sainte Marie, qui annoncent les nouvelles et les événements à la ville ; la nuit de la Saint-Sylvestre elles souhaitent la bienvenue à la nouvelle année avec leurs coups puissants.



LES FALAISES DE MOHER

Un des lieux les plus charmants d'Irlande est certainement représenté par les magnifiques falaises de Moher, situées près du village de Doolin, au sud-ouest du Clare. Les falaises de Moher (Aillte an Mhothair, qui signifie « falaises de la ruine » en gaélique irlandais) s'étendent sur 8 Km de long et atteignent une hauteur maximum de 214 mètres au-dessus du niveau de la mer. Une promenade surplombant la mer est un spectacle à couper le souffle : on a l'impression d'être au bout du monde ; le panorama atteint le plus haut niveau de poésie au coucher du soleil, lorsque les couleurs s'allument, la paix n'est interrompue que par le vol des oiseaux, par le son du vent et des vagues qui se brisent sur les rochers. Un milieu si pittoresque ne pouvait pas échapper à l'industrie du cinéma, qui a tourné plusieurs films célèbres, tels que « Harry Potter et le Prince de sang mêlé », « L'Histoire fantastique » et la « Fille de Ryan ». La formation des falaises de Moher remonte à environ 320 millions d'années. La zone touristique offre des vues merveilleuses et permet de visiter des lieux tels que la tour d'O'Brien (1835), bâtie pour les touristes de l'époque comme point d'observation privilégié des rochers. La vue des îles Aran est presque toujours garantie, à moins que la visibilité ne soit compromise par le brouillard.







GRUPPO FINI

A MODENA, EN ITALIE, LA NOURRITURE A UNE HISTOIRE À RACONTER !

LORSQU'ON PARLE DE NOURRITURE, ON NE PEUT QU'ÊTRE FASCINÉ PAR L'HISTOIRE DU GROUPE FINI, UNE IMPORTANTE RÉALITÉ INDUSTRIELLE DU SECTEUR ALIMENTAIRE, QUI RENFERME DANS SES PRODUITS LE MEILLEUR DE LA PASSION ET DE LA TRADITION GASTRONOMIQUE ITALIENNE. LA TRADITION A COMMENCÉ EN 1912 ET CONTINUE SON ÉVOLUTION, SUR LA BASE D'UNE MISSION D'ENTREPRISE TRÈS SIMPLE QUI TIENT EN TROIS MOTS : NON SEULEMENT BON. EN FAIT, QUAND ON PARLE DE NOURRITURE, BON N'EST PAS SUFFISANT. POUR L'EMBALLAGE SECONDAIRE DES PRODUITS DE MARQUE « LE CONSERVE DELLA NONNA », L'ENTREPRISE DE MODENA A CHOISI UNE FARDELEUSE PAR FILM THERMORÉTRACTABLE SMI DE LA SÉRIE CSK ERGON, IDÉALE POUR LE CONDITIONNEMENT D'UNE TRÈS VASTE GAMME DE BOUTEILLES ET POTS EN VERRE SOUS FILM SEUL, PLAQUE+FILM ET BARQUETTE+FILM.

➔ SECTEUR : ALIMENTAIRE - CONSERVES

GROUPE FINI S.P.A.
Ravarino (Modena), Italie
gruppofini.it



VIDEO

➔ Fardeleuse CSK 50 T ERGON et convoyeurs



GEO LOCATION

NON SEULEMENT BON

LA TRADITION DES PRODUITS FAITS MAISON

Quand il s'agit de bons plats, l'Émilie-Romagne est sans aucun doute une des régions italiennes les plus renommées, même à l'étranger. En Émilie-Romagne la nourriture est synonyme de famille, amis, mémoires de chez soi. C'est convivialité et bonne humeur. C'est l'image des grandes-mères qui étirent la feuille de pâte, de souvenirs d'enfance, d'après-midis passés à fermer des doigts la pâte des tortellini. La nourriture est même travail, passion, dévouement et vocation. C'est l'expression et l'orgueil d'être italiens, de vivre l'Italie et de la raconter à l'étranger. Pour toutes ces raisons, Modena est synonyme de bonne cuisine dans le monde entier. C'est une des provinces italiennes les plus riches en produits avec Appellation d'Origine Protégée (AOP) et avec Indication Géographique Protégée (IGP). Ce n'est pas par hasard que Modena abrite une grande réalité de production dans le secteur alimentaire : le Groupe Fini SpA, une société 100 % italienne, propriétaire des marques

Fini, Le Conserve della Nonna et Mastri Pastai Bettini, qui expriment la culture et le territoire de l'Émilie. Le Groupe Fini, parmi les leaders italiens dans la production de pâtes fraîches, joue un rôle important même dans le secteur des conserves, grâce à la marque « Le Conserve della Nonna », une réalité italienne qui confie dans la simplicité des produits et utilise des méthodes naturelles. Parmi les produits typiques de toutes les régions italiennes, la société offre des sauces, des garnitures et des confitures, préparées selon les méthodes traditionnelles, suivant des procédés industriels contrôlés et organisés pour garantir la meilleure qualité des produits. La marque « Le Conserve della Nonna » propose plus de 150 produits, du petit-déjeuner au dîner, sucrés ou salés. Les lignes vont des purées aux sauces, du pesto aux sauces tomates, préparées exclusivement avec des tomates de l'Émilie, outre une vaste gamme de légumes, simples ou cuisinés, pâtes végétales à tartiner, confitures et légumes marinés. La liste est complétée par des produits biologiques.



SENSATION DE... CHEZ SOI !

LE SECRET DE LA BONTÉ

Le procédé industriel à la base de la production des produits de marque « Conserve della Nonna » est lié essentiellement aux valeurs de la tradition culinaire locale, à la simplicité des recettes et à la qualité indiscutable des matières premières utilisées tout de suite, après la récolte.

La production se base sur le concept de saisonnalité, comme il arrive pour toute préparation artisanale.

Il suffit d'observer le produit fini, soit-il un pot de confiture ou une bouteille de sauce tomate, pour avoir la sensation de... chez soi ! C'est un appel irrésistible aux repas sains et simples, fruits de grande attention et dévouement, et le désir de manger en compagnie, comme le voulaient nos grandes-mères, car plus on était à table, plus on était heureux.

NOURRITURE SAINE ET SIMPLE

Les confitures produites par la marque « Le Conserve della nonna » contiennent des pourcentages très hauts de fruits de premier choix, parmi les plus hauts du marché.

Chaque pot contient des fruits italiens et du sucre provenant de l'agriculture durable.

La production de la confiture suit un procédé naturel ; à Ravarino on fait ce que faisaient nos grandes-mères : on attend patiemment pour obtenir la consistance typique des confitures faites à la maison !

La qualité est garantie par des contrôles très sévères, grâce à des systèmes spécifiques qui analysent le produit pendant les différentes phases de production.

Le résultat est un produit sain, sans gluten et au goût irrésistible.



➤ DES RECETTES SIMPLES, COMME PRÉPARÉES À LA MAISON

Plus de 150 produits, du petit-déjeuner au dîner, doux ou salés : les lignes vont des purées aux sauces, du pesto aux sauces tomates, des confitures aux sauces pour accompagner les plats principaux, des légumes aux fruits en sirop.

La gamme de produits « Conserve della Nonna » s'enrichit au fil des années de nouvelles recettes, pour offrir aux consommateurs une sélection de produits pour toute occasion, en mesure de satisfaire tous les goûts, comme par exemple la nouvelle conserve aux poires de l'Émilie Romagne IGP.

Ce produit est pensé pour exalter un des fruits les plus représentatifs de la région ; quand l'excellence rencontre l'excellence, le résultat ne peut être qu'extraordinaire.



GRUPPO FINI

Le Groupe Fini SpA, société 100 % italienne de propriété de Holding Carisma, est un site de production sis à Ravarino (Modena), au cœur de l'Émilie-Romagne.

La société est propriétaire de la marque Fini, fondée en 1912 par Telesforo Fini au cœur de l'Émilie, de la marque Le Conserve della Nonna, réalité historique de Ravarino (Modena), et de la marque Mastri Pastai Bettini, acquise en 2021. FINI est la marque de pâtes fraîches fourrées, qui représente tout le goût de la tradition culinaire de l'Émilie en Italie et dans le monde entier. La marque Fini naît du savoir et des saveurs d'une tradition gastronomique ancienne, mais toujours en évolution. C'est pourquoi nous mangeons chaque jour quelque chose de bon, mais ayant aussi une histoire à raconter. Dans le moderne établissement de Ravarino, la société produit des pâtes fraîches premium uniques : rugueuses et poreuses. La feuille de pâte jaune doré montre la présence équilibrée et la fraîcheur de deux ingrédients primaires : les œufs de poules élevées au sol et la farine 100 % italienne. Le Conserve della Nonna naît en 1973, toujours à Ravarino, une terre riche en valeurs et traditions italiennes, transmises de génération en génération sur nos tables. Dans sa vaste gamme de sauces, garnitures et confitures, la marque recèle l'expérience, l'authenticité et la passion artisanales, harmonieusement combinées à l'efficacité et à la complexité des procédés industriels.



➔ L'ENGAGEMENT DE FINI POUR L'ENVIRONNEMENT

Depuis plusieurs années, le Groupe Fini poursuit l'objectif de durabilité environnementale de ses activités, sur la base de sa mission d'entreprise, « Non Seulement Bon », qui se focalise sur la nourriture et sa bonté, comme résultat d'un procédé de production sûr et contrôlé. Toute la filière a été engagée dans la mission, à partir du choix des matières premières du territoire, soigneusement sélectionnées, jusqu'à la production et l'emploi d'emballages recyclables, sans oublier l'emploi d'énergie verte, grâce aux installations photovoltaïques qui réduisent radicalement les émissions de CO2 et optimisent la production. Même SMI poursuit l'objectif de la durabilité, tout en réalisant des systèmes d'emballage tels que la fardeleuse de la série CSK ERGON installée dans le site de production du Groupe Fini, qui compte sur des solutions techniques de pointe en ce qui concerne l'économie énergétique et le respect environnemental.

LES ÉTAPES PRINCIPALES DU DÉVELOPPEMENT DE LA SOCIÉTÉ

L'histoire du Groupe Fini commence en 1912 à Corso Canalchiaro, au cœur de Modena, lorsque Telesforo Fini ouvre son épicerie, un magasin traditionnel pour la vente de spécialités d'Émilie. C'était encore trop tôt pour parler d'entreprise, mais la marque Fini est née de cette petite activité, qui est devenue en quelques décennies le synonyme de pâtes fraîches fourrées de qualité et a lancé une grande production alimentaire italienne. Une entreprise séculaire qui a connu des hauts et des bas, mais a su confirmer son identité et projeter son développement, en restant attachée à Modena. Contrairement à d'autres sociétés du secteur alimentaire italien, qui ont été acquises par des investisseurs étrangers, le Groupe Fini



écrit une histoire avec une fin heureuse grâce à la clairvoyance et à l'engagement d'une gestion entrepreneuriale italienne qui croit à l'italianité, comme valeur incontournable pour maintenir la qualité de la tradition et pour le développement en futur. Au fil des années, la société a investi considérablement afin de valoriser son potentiel ; parmi les interventions les plus importantes, il faut rappeler l'investissement de 6,5 millions d'euros réalisé en 2015 pour renouveler et élargir le site de production historique de « Conserve della Nonna » à Ravarino (Modena) et pour englober la production des pâtes fraîches de marque Fini, en réalisant ainsi un seul pôle industriel ultra-moderne pour les activités des deux marques.

En 1980 commence la production des sauces.

En 1995 la production s'étend aux confitures, marmelades, légumes et d'autres spécialités. Aujourd'hui « Conserve della Nonna » dispose d'un porte-feuille de plus de 150 produits, tous réalisés avec des ingrédients frais de haute qualité, traités de manière simple et authentique.

En 2009 la société lance la première ligne bio.

En 2011 l'attention à l'environnement se concrétise par la réalisation d'une grande installation de panneaux photovoltaïques pour satisfaire les besoins énergétiques de la société.

En 2012 la tradition change de « look » : la bouteille de sauce assume une forme plus ronde et sinueuse, de même que la saveur de la sauce. En outre, la gamme de produits augmente, avec un emballage en différents formats, pour mieux s'adapter à toute occasion de consommation.

En 2013 le concept de transparence a été appliqué même aux étiquettes, qui indiquent clairement l'origine des matières premières.

En 2014 « Conserve della Nonna » est la première société italienne qui obtient la reconnaissance de qualité contrôlée pour les sauces, grâce à une production saine et authentique, qui n'utilise que des produits cultivés localement et minimise l'emploi d'agents chimiques. Cette année naît même le projet « Non seulement bon », réalisé avec le Groupe Fini pour partager les valeurs, les saveurs et le savoir avec ceux qui croient que le bon ne suffit plus, car la préparation d'une conserve doit respecter la saisonnalité, l'environnement et la conservation naturelle.

En 2021 la tradition et la qualité continuent à récompenser « Le Conserve della Nonna », qui reçoit le prix prestigieux Quality Award pour la troisième année consécutive.



L'activité de production de « Conserve della nonna » naît en 1973 à Ravarino (Modena), au cœur de l'Émilie-Romagne, une terre riche en valeurs et traditions italiennes, transmises de génération en génération sur la table. Une terre qui sème, récolte et transforme depuis toujours. Dans un lieu pareil, les idées ne pouvaient que se développer fortes et saines, ce qui a permis à la société du groupe Fini de réaliser une grande variété de produits. L'histoire de « Conserve della Nonna » est faite de petits secrets transmis scrupuleusement pour obtenir des produits de haute qualité. Une histoire de passion, tradition, engagement et innovation, qui revit dans tous ses produits et qui peut être racontée par une recette simple, celle des sauces, qui parle du territoire et de la tradition de la marque. Le secret de tous les produits réside dans l'authenticité des matières premières, soigneusement sélectionnées et traitées avec des procédés de transformation qui reflètent les méthodes traditionnelles, pour offrir un produit tel que « fait maison », qui parle de nature et de saveurs d'autrefois. « Conserve della nonna » est la première société italienne qui a réalisé des conserves en pot de verre transparent, de même que l'on faisait autrefois, pour en garder intactes les caractéristiques, tout en garantissant la correcte conservation et la visibilité.

LE GROUPE FINI EN CHIFFRES



Chiffre d'affaires : 100 Millions d'Euro



Employés : 100



Site de production : Ravarino (Modena)



Marques : Fini, Le conserve della nonna, Mastri Pastai Bettini



LES COMPOTES DE FRUITS : DES COMBINAISONS RAFFINÉES ET DE QUALITÉ

Une collection de compotes au goût unique et séduisant, où les meilleurs fruits italiens se combinent avec des ingrédients raffinés et goûteux.

Les compotes de fruits de « Conserve della Nonna » sont pensées pour séduire les consommateurs grâce à six merveilleuses combinaisons de goûts : abricot et curcuma, orange et gingembre, orange et éclats de cacao, poire et cacao, pomme et cannelle, fraise et rhubarbe.

En ligne avec la tradition qui distingue la société de Modena, les compotes de fruits ont même un contenu sain et authentique, qui prévoit l'emploi des seuls sucres des fruits (d'après la datte), l'absence d'arômes, de conservateurs, de colorants et de procédés chimiques susceptibles d'altérer la composition originare du produit.

L'originalité et la qualité de ces produits sont enrichies par le pot « premium », qui récupère le motif iconique à carreaux rouges et blancs de l'« emballage » des confitures, un hommage à l'artisanat et au savoir transmis de génération en génération. Il s'agit d'un emballage original et innovant : un pot précieux, qui frappe l'attention, avec une étiquette transparente pour communiquer le goût immédiatement et pour mettre en évidence la couleur de la compote.



➤ SAUCES ET PURÉES

Des agronomes qualifiés suivent le développement des plantes pour assurer la traçabilité complète, à partir des lots de graines jusqu'aux phases de récolte. Les tomates utilisées proviennent de cultures en Émilie-Romagne, sélectionnées et cultivées sans l'emploi de pesticides ni substances nocives. La ligne de produits de « Conserve della Nonna » comprend une vaste gamme de sauces et purées de tomates, parmi lesquelles :

- LAMPOMODORO
- PURÉE DE TOMATES
- SAUCE TOMATE AU BASILIC
- RUSTICORO

➤ CONFITURES

Très vaste variété de confitures pour le petit-déjeuner et pour le goûter, parmi lesquelles :

- CONFITURE EXTRA DE FIGUES
- CONFITURE EXTRA DE GRIOTTES
- CONFITURE DE PRUNES DE MODENA
- CONFITURE EXTRA DE CERISES DE L'ÉMILIE





LES SOLUTIONS SMI POUR LE CONSERVE DELLA NONNA



Pour optimiser le process d'emballage secondaire de la vaste variété de produits de marque « Le Conserve della Nonna », le Groupe Fini s'est adressé à SMI pour l'installation d'une fardeuse automatique de la série CSK ERGON, qui se distingue par automatisation avancée, souplesse, faible consommation énergétique et respect environnemental. La fardeuse modèle CSK 50T ERGON, installée au site de production de Ravarino, peut emballer plusieurs types de bouteilles et pots en verre en plusieurs formats de paquet sous film seul, plaque carton+film et barquette+film. La gamme de modèles de la série CSK de fardeuses SMI comprend des modèles à une seule piste et à double piste, avec un design compact et ergonomique, qui offrent une technologie de pointe pour l'emballage sous film thermorétractable à une cadence maximum de 50+50 paquets par minute (selon les dimensions du récipient et selon le format de paquet).



➤ FARDELEUSE CSK 50T ERGON

Récipients emballés : bouteilles en verre de 0,37 L / 0,72 L et pots en verre de 0,212 L / 0,3 L / 0,312 L / 0,314 L / 0,37 L / 0,5 L / 0,72 L et 115 grammes.

Emballages réalisés : formats 3x2 & 4x3 sous film seul / plaque + film et barquette + film.

Avantages principaux

- processus de production et emballage très souple, qui permet de passer rapidement et facilement d'un format à l'autre, pour maintenir des niveaux de performance élevés
- fardeleuse équipée d'un système motorisé de guides oscillants à l'entrée de la machine, ce qui facilite la correcte canalisation des récipients en vrac sur un convoyeur équipé de chaînes en matières thermoplastique à faible coefficient de frottement.
- regroupement des récipients en vrac dans le format désiré, réalisé de manière continue par le biais de doigts et barres de séparation synchronisés électroniquement
- magasin de plaques carton situé sous le convoyeur d'entrée, d'où les cartonnets sont prélevées par un dispositif de préhension à mouvement alterné, situé au début de la montée cartons, composé d'un groupe de ventouses avec système d'aspiration par vide
- montée cartons avec section initiale et finale curviligne, pour faciliter l'insertion de la plaque carton sous le regroupement des produits sortant du séparateur électronique
- unité de coupe du film au design compact, où la lame est gérée par un moteur brushless à transmission directe « direct-drive » qui rend plus précise l'opération de coupe et simplifie les opérations de maintenance
- nouveaux moteurs ICOS, équipés de servo-actionnement numérique intégré, en mesure de simplifier le câblage de la machine et d'assurer un meilleur rendement énergétique, moins de bruit et une usure réduite des composants
- tunnel de thermorétraction équipé de courroie métallique optionnelle et lubrification, pour assurer une meilleure jonction du film au-dessous du paquet
- système optionnel de réglages automatiques du changement de format
- la machine est même équipée d'une série de dispositifs optionnels pour garantir une excellente qualité du paquet final, tels que le stabilisateur de produit et le convoyeur optionnel de 1.150 mm de long, situé à la sortie du tunnel pour refroidir rapidement les paquets.

IL Y AVAIT AUTREFOIS... MAIS HEUREUSEMENT IL Y A ENCORE

On se réfère à l'ancienne recette des « tortellini » de Telesforo Fini. Une recette née à Modena en 1912, qui fait partie des plats traditionnels à goûter une fois au moins dans la vie ! Les voyageurs savent que chaque ville offre sa propre tradition gastronomique, mais à Modena il n'y a que l'embaras du choix ! La cuisine de Modena est riche en plats et produits célèbres dans le monde entier : qui ne connaît par exemple le vinaigre balsamique de Modena ou les « tortellini » ? Quelques spécialités sont diffusées dans plusieurs zones de l'Émilie, parfois avec des variantes ou sous des noms différents, d'autres sont tellement uniques qu'elles sont devenues une véritable excellence. Beaucoup de plats typiques de l'Émilie sont à base de pâte feuilletée, obtenue d'un mélange d'œufs et farine. Parmi les pâtes farcies, les protagonistes sont indiscutablement les « tortellini »,

une véritable légende ! Avec ses « tortelli », « cappelletti », « gnocco frit » et « tigelle », vinaigre balsamique et zamponne, Modena garde inaltérée son importance culinaire au niveau national et résulte un des lieux les plus appréciés par les italiens.



➤ QUALITY AWARD 2022

Les produits de marque « Le Conserve della Nonna » ont gagné le « Quality Award 2022 », le seul prix en Italie qui engage les consommateurs par une expérience directe de dégustation et évaluation des produits alimentaires.

Pour l'édition 2022 la garantie de qualité a été allouée aux Purées de Tomate et aux Confitures, les mêmes qui ont gagné le prix pendant l'édition 2020 et 2021.

Le prix « Quality Award » engage un échantillon de 300 consommateurs, sélectionnés comme représentants d'acheteurs potentiels, par genre, âge et famille. Les produits sont évalués par un test à l'aveugle : sans connaître la marque du produit, chaque consommateur émet une opinion sur quelques composants, tels que la satisfaction globale, la saveur, l'aspect, la consistance et l'odeur. Les produits qui gagnent 7 points sur 10 d'appréciation peuvent obtenir le prix « Quality Award » pour 12 mois.

Dans une période si délicate que la nôtre, caractérisée par un marché incertain et fragile, ce prix représente une reconnaissance importante pour la marque historique du Groupe Fini, car il témoigne de la volonté constante de fournir des produits de haute qualité qui expriment l'union parfaite d'innovation et tradition.





ÉMILIE-ROMAGNE

CHAQUE VILLE A SES SPÉCIALITÉS



L'Émilie-Romagne se targue d'être la région italienne avec le plus grand nombre de spécialités reconnues par les appellations AOP et IGP (44 au total), mais l'identité solide de l'Émilie-Romagne s'exprime au mieux dans la préparation de la pâte, un art ancien pratiqué depuis toujours par les maîtresses de maison. La cuisine romagnole a toujours été synonyme de pâtes fraîches à base de farine et œufs pour préparer d'excellents premiers plats. Non pas que « tortellini » et « lasagne », mais aussi des produits de formats plus traditionnels, tous à découvrir et à goûter : tagliatelle, maltagliati, strichetti (ou farfalline), garganelli, cappelletti et ravioli, farcis avec épinards et ricotta, appelés « grande oreilles » quelque part.



➤ FORT LIEN AVEC LE TERRITOIRE

Aujourd'hui Fini est la seule marque de pâte farcie en Italie qui produit dans la région où la tradition des pâtes fraîches farcies est née ; cette entreprise a même gagné le défi avec les multinationales à l'étranger, tout en décidant de rester une marque nationale et locale, née en 1912 à Modena et encore fortement enracinée dans ce territoire. Pour tout le Groupe Fini, le fort lien avec le territoire est un encouragement à croître, à investir sur le développement local, en garantissant un emploi à 100 employés environ, et continuer à donner du prestige aux spécialités gastronomiques de l'Émilie-Romagne, qui l'ont rendue célèbre dans le monde entier. L'attention au territoire s'exprime même à travers les activités de communication de la marque Fini, qui met en valeur la culture et les traditions locales.

MODENA: LA CAPITALE DE LA NOURRITURE DANS LE MONDE ENTIER

Modena se révèle aux étrangers comme la capitale italienne inattendue de la nourriture, des voitures rapides, de la culture et de l'art. Inattendue, car elle échappe souvent aux radars des touristes qui pensent aux destinations italiennes plus renommées telles que Rome et Florence, même si depuis quelques années cette ville s'est faite connaître à l'étranger non seulement pour son palais ducal ou pour la « Ghirlandina », mais aussi pour ses rues pittoresques pavées et pour ses délices culinaires, devenant ainsi une étape idéale pour les gourmets. Une ville à taille humaine, même connue pour être la ville natale de Luciano Pavarotti (un des plus célèbres ténors de tous temps), qui cache plusieurs trésors et une vie culturelle vibrante. En 1997 l'UNESCO a reconnu la valeur universelle des monuments historiques de Modena, tout en classant la Cathédrale, la Tour municipale et la Place Grande au patrimoine de l'humanité, en tant que « témoins uniques et exceptionnels d'une culture et tradition disparues ».



➤ SECTEUR : EAU MINÉRALE ET BOISSONS

SC ALCONOR COMPANY

Roumanie

➤ Site de production de Carei

- Ligne de bouteilles en PET de 5 et 6 L composée de : étireuse-souffleuse rotative EBS 3 HC ERGON
- Ligne de bouteilles en PET de 0,5 L et 2 L composée de : fardeleuse SK 800F ERGON ; poseuse de poignées HA 80 ; diviseur PACKSORTER et système automatique de palettisation APS 3090P ERGON
- Ligne de bouteilles en PET de 0,33 L, 0,5 L, 0,75 L, 1 L, 2 L et 3 L composée de : étireuse-souffleuse rotative SR 6 ; fardeleuse SK 300F ; conditionneuse en film étirable SFP 30 ERGON et diviseur DV 200
- Ligne de canettes SLIM de 0,25 L, canettes de 0,5 L et bouteilles en PET de 2 L composée de fardeleuse SK 450 T ERGON et convoyeurs

➤ Site de production de Voluntari-Bucarest

- Ligne de bouteilles en PET de 0,5 L, 2 L et 3 L composée de : étireuse-souffleuse rotative SR 8 ; fardeleuse SK 400 F ; poseuse de poignées HA 40 ; palettiseur APS 3050 P et convoyeurs



CAREI MAP

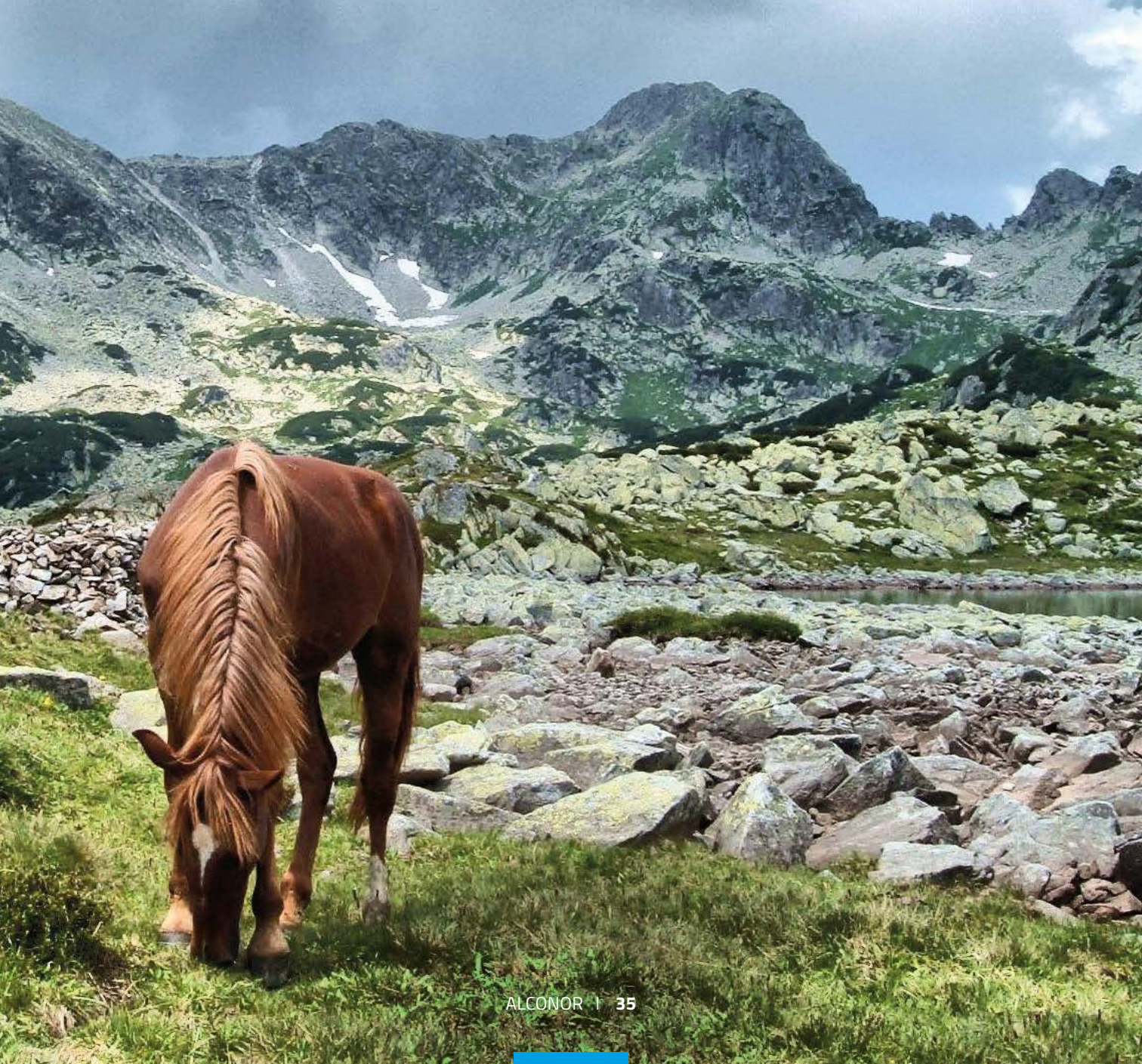


BUCAREST MAP

ALCONOR COMPANY

EN ROUMANIE, L'HISTOIRE, LA CULTURE ET LES TRADITIONS S'ENTREMÊLENT PARFAITEMENT AVEC LES BEAUTÉS NATURELLES DE L'ENVIRONNEMENT, QUI REPRÉSENTENT UNE RESSOURCE PRÉCIEUSE POUR LA SANTÉ ET LE BIEN-ÊTRE DE L'HOMME.

POSSÉDANT UN TIERS DES EAUX MINÉRALES ET THERMALES DE L'EUROPE, LA ROUMANIE COMPTE SUR LA PRÉSENCE DE 70 STATIONS THERMALES OÙ IL EST POSSIBLE DE TRAITER PLUSIEURS PATHOLOGIES. CETTE RICHESSE DÉRIVE DE LA STRUCTURE GÉOLOGIQUE DE SES MONTAGNES. DANS LA PARTIE NORD-OUEST DU PAYS, LES SOURCES PURES D'EAU DE LA VILLE DE CAREI, DANS LE COMTÉ DE SATU MARE, ONT GARANTI LE DÉVELOPPEMENT ET LE SUCCÈS DE ALCONOR COMPANY, UNE SOCIÉTÉ LEADER DANS LA PRODUCTION DE BOISSONS ET D'EAU MINÉRALE. CETTE ENTREPRISE S'EST DISTINGUÉE EN ROUMANIE ET À L'ÉTRANGER, GRÂCE À SON HABILITÉ D'ACCEPTER DE NOUVEAUX DÉFIS POUR SAISIR LES NOUVELLES OPPORTUNITÉS OFFERTES PAR LES CHANGEMENTS CONTINUS DU MARCHÉ ET GRÂCE À LA GRANDE COOPÉRATION AVEC DES PARTENAIRES TELS QUE SMI. POUR OBTENIR ET MAINTENIR DES NIVEAUX DE QUALITÉ ÉLEVÉS, À L'INTÉRIEUR DES LIGNES DE PRODUCTION DE CAREI ET DE VOLUNTARI (BUCAREST), ALCONOR UTILISE PLUSIEURS TYPES DE MACHINES FOURNIES PAR SMI, TELLES QUE LES ÉTIREUSES-SOUFFLEUSES ROTATIVES POUR LA PRODUCTION DE BOUTEILLES EN PET, À L'INTÉRIEUR DE LIGNES D'EMBOUEILLAGE ET CONDITIONNEMENT COMPLÈTEMENT AUTOMATIQUES QUI COMPRENNENT MÊME DES INSTALLATIONS POUR L'EMBALLAGE SECONDAIRE, TERTIAIRE ET LIGNES DE CONVOYEURS.



ALCONOR

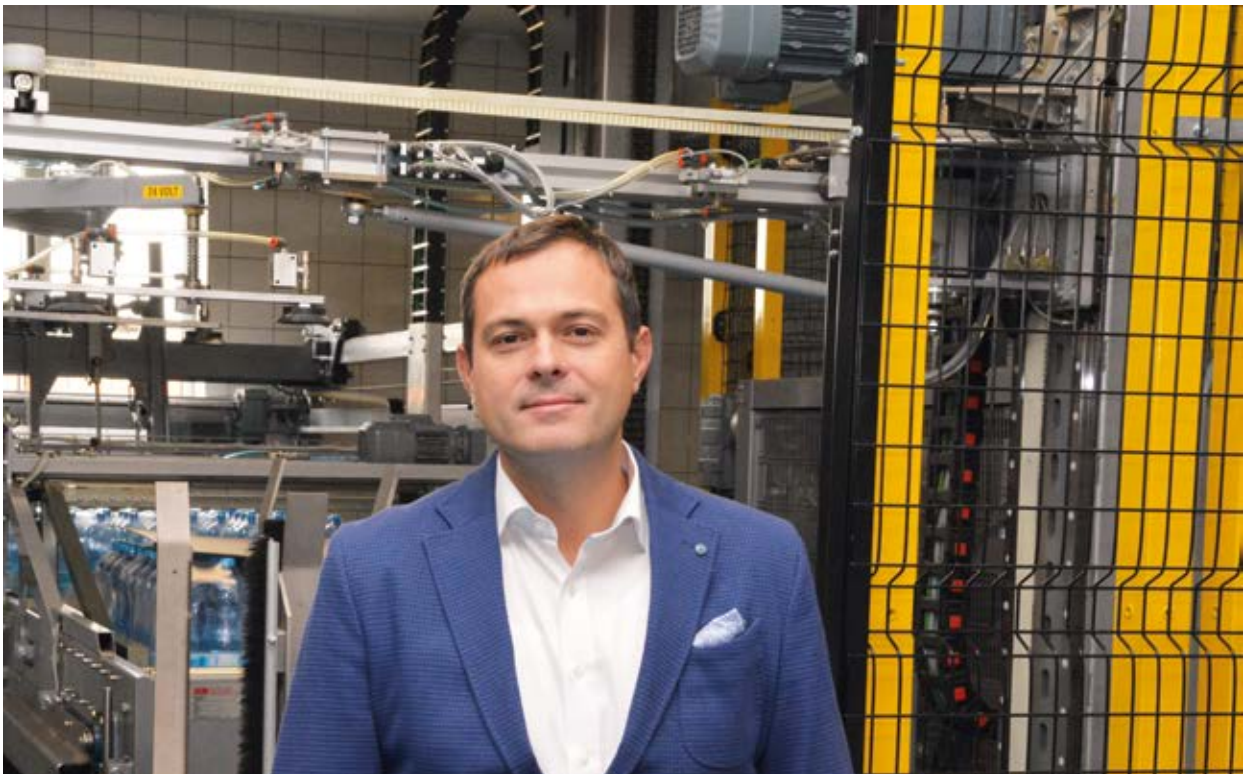
UNE HISTOIRE COURONNÉE DE SUCCÈS

➤ « UNE ENTREPRISE ÉCRIT L'HISTOIRE LORSQU'ELLE PEUT COMPTER SUR DES PERSONNES DE VALEUR ET QU'ELLE PEUT FAIRE ÉQUIPE AVEC EUX », DÉCLARE M. NORBERT VARGA, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE ALCONOR COMPANY.
 « ON REMERCIE TOUS CE QUI FONT PARTIE DE NOTRE GRANDE FAMILLE ALCONOR COMPANY ET QUI ONT DONNÉ LEUR CONTRIBUTION À CETTE HISTOIRE COURONNÉE DE SUCCÈS, QUI DURE DEPUIS DEUX DÉCENNIES ; ON REMERCIE NOS PARTENAIRES POUR LEUR SUPPORT AU COURS DES ANNÉES ».

Le siège central de l'entreprise se situe, dès sa fondation en 1999, dans la ville de Carei, dans le comté de Satu Mare (partie nord-ouest de la Roumanie), dans la région de la Transylvanie. Au début Alconor ne produisait que des boissons non-alcoolisées, mais, en 2014, 15 années après la première installation, on décida d'élargir l'activité, avec un nouveau site de production à Voluntari-Bucarest, où sont installées actuellement trois lignes

modernes d'embouteillage complètement automatisées. Aujourd'hui Alconor Company est une des sociétés les plus actives et compétitives en Roumanie dans la production de boissons non-alcoolisées et d'eau et s'est transformée d'une entreprise familiale en une entreprise industrielle appréciée au niveau national, dont la production est réalisée entièrement dans les deux sites de Carei et Bucarest sur une surface de 7.000 mq et stockée sur une surface totale de 15.000

mq. Grâce à des installations équipées des technologies les plus modernes, Alconor peut compter sur un système de production très avancé, en mesure d'emballer plusieurs types de récipients de différentes capacités. Dès le début avec l'embouteillage de boissons gazeuses en PET, la gamme de produits s'est élargie à l'eau de source, aux boissons énergétiques et aux boissons non-alcoolisées. La société roumaine commercialise aussi bien des produits avec ses marques enregistrées,



créées et développées en plus de deux décennies d'activité, que des produits de marque privée de partenaires nationaux et internationaux. Avec Beverage Drink Srl, la société du groupe spécialisée dans la distribution, et avec le support de partenaires fiables, Alconor Company couvre parfaitement 99 % du territoire de la Roumanie, en rejoignant facilement presque tous les comtés. L'entreprise est en mesure de satisfaire même à des exigences de production très élevées, grâce à une capacité de chargement journalière de 1000 tonnes et grâce à 5 centres de distribution à Carei, Chişineu Criş, Târnăveni, Timișoara et Bucarest. En 2019 la société roumaine a dépassé les 200 millions de litres d'eau et boissons produites, l'équivalent de 10.000 camions. A partir de cette date, la production annuelle d'Alconor se situe aux environs de 250 millions de litres : cet objectif a été atteint grâce aux investissements continus en nouvelles technologies susceptibles d'améliorer constamment les performances d'Alconor au niveau industriel et financier. Même le nombre d'employés ne cesse d'augmenter, avec une présence actuelle d'environ 300 personnes.

➔ **DIVERSIFIER POUR CROÎTRE : LE DÉFI DU « PET FOOD »**

Au fil des années la gamme de produits offerts par Alconor a subi une véritable transformation. La structure de la société, la souplesse et la diversification des produits et des services ont permis à la société de s'adapter aux changements continus imposés par le marché et de saisir les opportunités de développement qui en découlent. L'exemple le plus récent est représenté par l'ouverture en 2021 d'un nouveau site de production à Carei dédié aux aliments pour animaux, un secteur de marché qui a fortement augmenté ces dernières années.



20 ANNÉES DE TRANSFORMATIONS ET INVESTISSEMENTS

➤ LA DIVERSIFICATION DES PRODUITS OFFERTS PAR ALCONOR A EXIGÉ L'INSTALLATION DE PLUSIEURS LIGNES D'EMBOUEILLAGE ET CONDITIONNEMENT ; EN OUTRE, L'OBJECTIF DE LA DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE A IMPOSÉ À LA SOCIÉTÉ ROUMAINE DES DÉCISIONS D'INVESTISSEMENT QUI PRIVILÉGIENT DES MACHINES COMPATIBLES AVEC LES MEILLEURS STANDARDS POUR LE RESPECT DU TERRITOIRE ET L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE, COMME LE DÉMONTRE LA RÉCENTE INSTALLATION D'UNE CONDITIONNEUSE EN FILM ÉTIRABLE SFP 30 ERGON DE SMI.

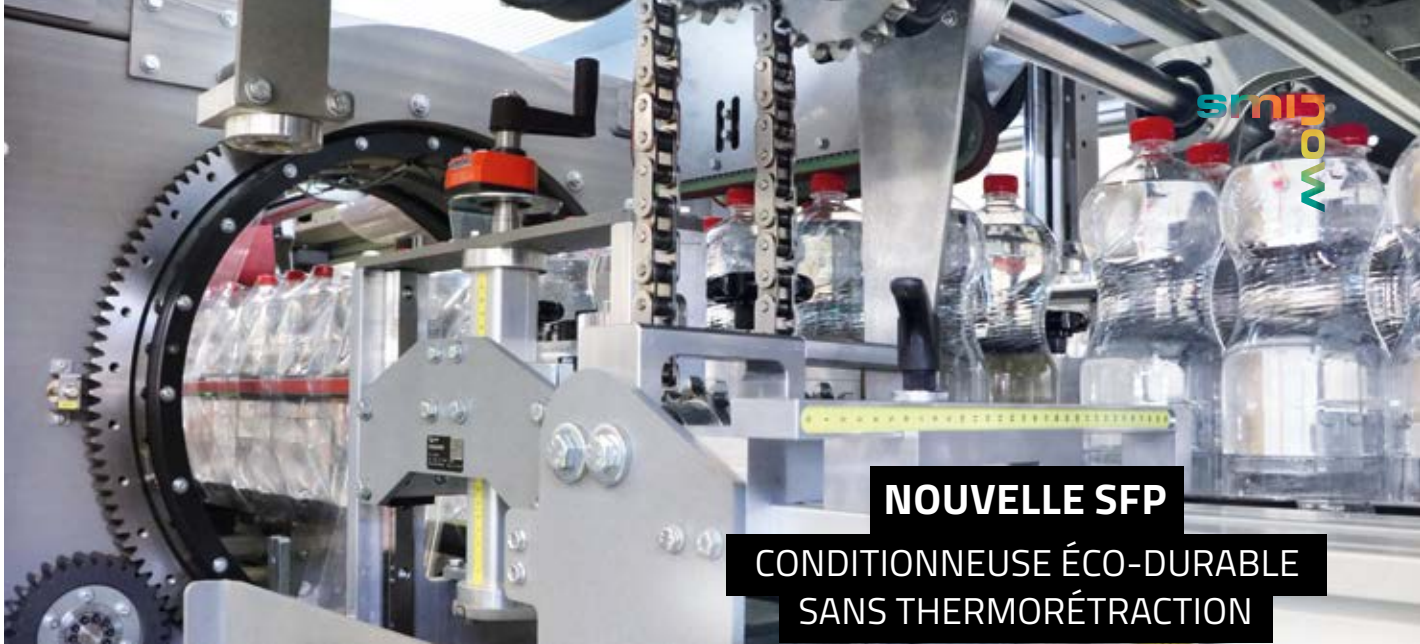
“E n tant que société innovante, on n'investit pas que dans le développement logistique, mais aussi dans des machines performantes. Pour obtenir et maintenir des niveaux de qualité élevés, à l'intérieur des sites de production de Carei et Bucarest, on utilise des installations fournies par des sociétés leader dans le secteur, telles que les étireuses-souffleuses rotatives pour bouteilles en PET et les lignes d'embouteillage et conditionnement complètement

automatiques fournies par SMI, qui répond parfaitement à nos exigences », déclare M. Norbert Varga, Directeur d'Alconor Company.

« Alconor investit constamment en technologies de pointe, susceptibles de réduire l'intervention de l'homme et de fournir un processus de production totalement automatisé, à partir de la phase de préparation jusqu'à l'embouteillage et le produit fini conditionné ». Actuellement la société dispose de plusieurs lignes de production pour l'embouteillage de récipients en PET de

différentes dimensions : des formats petits de 0,33 L et 0,5 L, aux formats standards de 1,5 L, 2 L et 3 L, jusqu'aux récipients de grande capacité de 5 L et 6 L. « Nous sommes constamment attentifs aux dernières tendances technologiques du marché et nous adoptons les solutions les plus efficaces qui répondent aux standards les plus rigoureux et aux dispositions internationales de qualité, pour offrir à nos clients des produits haut de gamme à des prix compétitifs », continue M. Norbert Varga, Directeur d'Alconor Company.



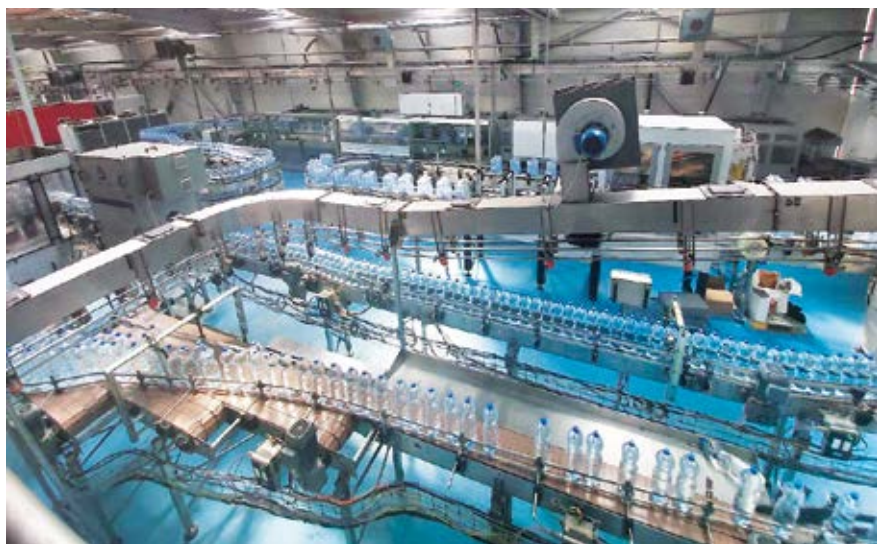


NOUVELLE SFP
CONDITIONNEUSE ÉCO-DURABLE
SANS THERMORÉTRACTION

➔ **L'IMPORTANCE DE LA QUALITÉ**

Alconor Company a toujours porté une attention particulière à toutes les phases d'embouteillage et conditionnement de ses produits, qui sont constamment soumis à des contrôles rigoureux en laboratoire, afin de garantir à ses clients des standards élevés de qualité.

C'est pour cela qu'Alconor adopte un système de gestion de la sécurité alimentaire, basé sur les normes HACCP (analyse des risques et des points critiques) et ISO 22000 émises par TÜV Rheinland.



SMI EAST EUROPE

LES AVANTAGES D'UN SERVICE LOCAL

La forte collaboration et le support constant fourni par la filiale SMI East Europe ont permis à Alconor de faire face aux gros changements imposés par le marché au cours des années 2000, une période pendant laquelle ont changé les habitudes de consommation et la manière de communiquer. Grâce à la souplesse des lignes d'emballage et conditionnement fournies par SMI, Alconor a pu faire face aux nouveaux défis du marché, saisir les opportunités et s'adapter rapidement aux changements. La filiale SMI East Europe S.r.l., située à Timisoara, fournit ses services sur tout le territoire de la Roumanie et des zones limitrophes ; le siège de la société du Groupe

SMI occupe une surface d'environ 100 m2 et dispose d'espaces aménagés pour les activités de vente, service après-vente et administration. SMI East Europe compte même sur un vaste magasin de pièces détachées équipé d'un large assortiment d'articles de première nécessité, pour répondre immédiatement aux exigences des nombreux clients locaux. « Chez notre siège – explique Claudio Begnis, responsable de la filiale SMI East Europe – opèrent cinq personnes qui s'occupent des activités de vente des machines et des pièces détachées et fournissent un support sur place pour toute exigence de support technique. Grâce à la présence directe sur le territoire roumain, nous sommes en mesure de répondre

immédiatement aux exigences de plusieurs entreprises intéressées à l'achat de modernes systèmes d'emballage et conditionnement réalisés en Italie par SMI ». La filiale de Timisoara est active depuis 2003 pour répondre rapidement aux demandes d'un nombre toujours croissant de clients distribués sur le territoire de l'Europe de l'Est. « Grâce à l'expérience positive réalisée pendant la fourniture de la première ligne d'emballage en 2007 – explique Claudio Begnis – Alconor Company s'est adressée à SMI pour faire face à la croissance du marché et pour investir en nouvelles lignes de production, aussi bien pour le siège de Carei que pour le nouveau site de production de Bucarest ».

➔ **LES PROJETS DE DÉVELOPPEMENT DE CES ANNÉES ONT ENGAGÉ LES ÉQUIPES TECHNIQUES DE SMI ET ALCONOR POUR L'ÉTUDE DE SOLUTIONS DE LAYOUTS EFFICACES ET PERFORMANTS, QUI REPRÉSENTENT LA CONDITION NÉCESSAIRE POUR LA CROISSANCE CONTINUE ET LA COMPÉTITIVITÉ DE L'ENTREPRISE ROUMAINE.**





ROUMANIE

TERRE DE TRADITIONS

De la Mer Noire à la Dobroudja, des montagnes des Carpates à la Transylvanie, en passant par les plaines de la Munténie, par les collines du Banat et par les plateaux de la Moldavie, les régions de la Roumanie se caractérisent par une grande diversité géographique, qui les rend uniques et permet à la nature de prendre des formes inattendues à découvrir. Les éléments pittoresques sortent même des traditions, qui conservent leur splendeur et ramènent aux temps passés. La Roumanie est riche en contrastes. Le charme de cette nation vient de son architecture raffinée, qui reflète étroitement les époques historiques et s'entremêle avec le nouveau, la spiritualité et la nature. La Roumanie était la Thrace des Romains et aujourd'hui c'est une terre incroyablement belle, avec des « joyaux » classés au Patrimoine de l'Humanité : des villes fortifiées, aux monastères ornés de fresques de la Bucovine, aux églises en bois de Maramures, aux châteaux de la Transylvanie.



EAU APUSEANA

POUR L'HYDRATATION PURE

Parmi les marques d'eau de source les plus anciennes il y a Apuseana, lancée par Alconor en 2004 pour la commercialisation d'eau liée aux traditions, à la nature et à la tranquillité des terres de Satu Mare. Appréciée par toute la famille pour son goût et pour sa pureté microbiologique, l'eau Apuseana naît pour

satisfaire ceux qui la consomment ; que ce soit pour conclure le repas en famille, pour revitaliser le corps en mouvement ou pour aromatiser un cocktail, l'eau Apuseana est un allié précieux pour une hydratation 100 % pure. Au fil des années, le produit a connu plusieurs changements de son image pour s'adapter aux dynamiques du marché et aux nouveaux standards esthétiques ; le

nouveau emballage adopte des concepts de pointe pour s'adapter à la haute qualité de l'eau naturelle, pétillante ou aromatisée Apuseana et pour satisfaire aux besoins en constante évolution des consommateurs, qui peuvent choisir entre une vaste gamme de bouteilles et formats de paquets, grâce à un grand réseau de distributeurs qui opèrent au niveau national.



➤ **LE PLEIN D'ÉNERGIE ET L'IMPORTANCE DE LA DIVERSIFICATION**

Au début de son activité, Alconor Company n'embouteillait que des boissons gazeuses en récipients PET ; aujourd'hui, grâce à l'emploi de modernes technologies, on continue de surprendre les clients par de nouveaux produits ou par l'emballage des produits existants avec des solutions de plus en plus innovantes et originales.

Par exemple, l'eau aromatisée à base de fruits « Aromatic Western Water » est un plaisir pour le palais grâce à l'arôme du citron ou des fraises et pour la vue grâce à un emballage sublime, réalisé selon les dernières tendances du marché.

La citronnade « Squizzy » reste parmi les boissons d'été préférées depuis des générations, de même que les produits énergétiques de marque MAX SPEED, une boisson très appréciée pour faire le plein d'énergie et de vitamine B, qui a fait l'objet d'une rénovation de son image depuis 2020.



LES SOLUTIONS

SMI POUR ALCONOR



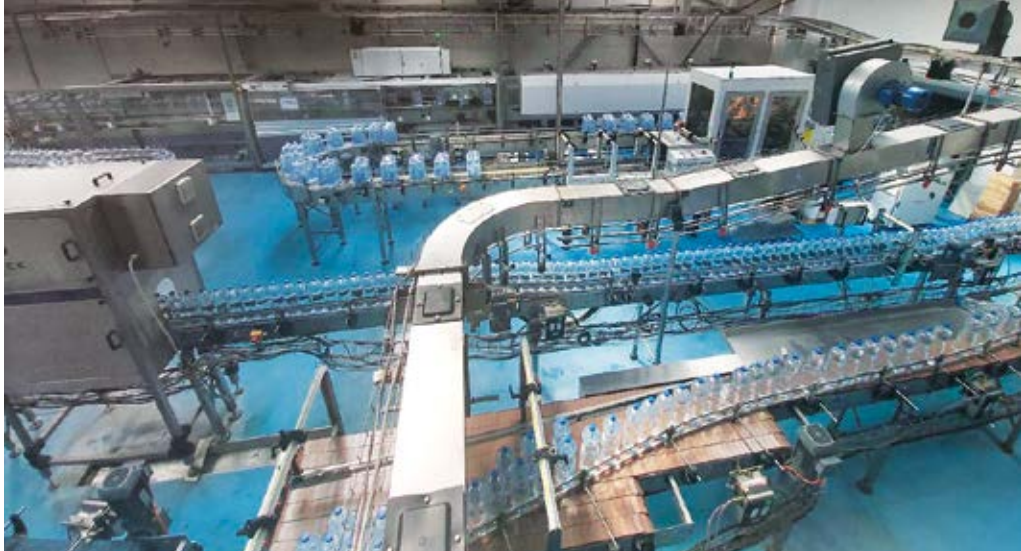
Chaque année, depuis 1999 jusqu'à aujourd'hui, Alconor a su améliorer ses performances, aussi bien du point de vue financier que de ses produits, tout en élargissant son portefeuille de produits avec de nouvelles boissons, de nouveaux formats de bouteille et de nouvelles solutions d'emballage. L'entreprise roumaine a gagné une position de leadership incontestée dans le domaine de la production de boissons, un secteur qui exige des services spécifiques et des standards élevés, de même que la précision dans le contrôle absolu et constant de la qualité du produit.

Dans le cadre de ces projets de développement, il a été indispensable pour Alconor de s'équiper de machines de haute technologie, souples et performantes, susceptibles de passer rapidement et facilement d'une production à l'autre.

A l'intérieur de l'entreprise, l'innovation se réalise par l'installation de nouvelles machines à haut contenu technologique, qui augmentent le rendement total et permettent de satisfaire rapidement aux exigences du marché en évolution continue.

C'est pour cela qu'Alconor collabore avec SMI depuis plusieurs années ; même grâce à la présence d'une filiale sur le territoire roumain, SMI a pu suivre l'entreprise pendant son rapide développement, lui permettant de s'équiper de machines de pointe pour réussir sur un marché très compétitif.





SITE DE PRODUCTION DE CAREI

➤ **LIGNE BOUTEILLES PET de 3.600 bouteilles par heure**

ÉTIREUSE-SOUFFLEUSE ROTATIVE EBS 3 HC ERGON - cadence jusqu'à 3.600 bouteilles par heure

Récipients emballés : bouteilles de grande capacité de 5 et 6 litres

➤ **FIN DE LIGNE BOUTEILLES PET de 24.000 bouteilles par heure, composée de :**

FARDELEUSE SK 800F ERGON

POSEUSE DE POIGNÉES HA 80

DIVISEUR PACKSORTER ET CONVOYEURS

SYSTÈME AUTOMATIQUE DE PALETTISATION APS 3090P ERGON

Récipients emballés : bouteilles en PET de 0,5 L et 2 L

Emballages réalisés : bouteilles de 0,5 L en format 4x3 film seul + poignée et bouteilles de 2 L en format 3x2 film seul + poignée

Palettes réalisées : 800x1200 mm

➤ **LIGNE BOUTEILLES PET de 10.800 bouteilles par heure, composée de :**

ÉTIREUSE-SOUFFLEUSE ROTATIVE SR 6

FARDELEUSE SK 300F

CONDITIONNEUSE EN FILM ÉTIRABLE SFP 30 ERGON

DIVISEUR DV 200 ET CONVOYEURS

Récipients emballés : bouteilles en PET de 0,33 L, 0,5 L, 0,75 L, 1 L, 2 L et 3 L

Emballages réalisés par la fardeleuse SK 300F : bouteilles de 0,33 L et 0,5 L en format 4x3 film seul et bouteilles de 2 et 3 L en format 3x2 film seul

Emballages en film étirable réalisés par la SFP 30 : bouteilles de 0,5 L en format 2x4 film seul et bouteilles de 0,75 L, 1 L, 2 L et 3 L en format 2x3 film seul

Palettes réalisées : 800x1200 mm

➤ **FARDELEUSE SK 450T ET CONVOYEURS**

Récipients emballés : canettes SLIM de 0,25 L ; canettes de 0,5 L et bouteilles en PET de 2 L

Emballages réalisés : canettes SLIM de 0,25 L et canettes de 0,5 L en format 6x4 barquette + film et bouteilles de 2 L en format 3x2 film seul

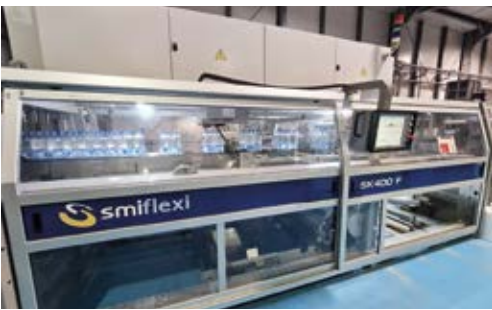
➔ Avantages principaux de la conditionneuse SFP 30 ERGON

La conditionneuse SFP 30 ERGON pour le conditionnement secondaire de bouteilles en PET de 0,5 L, 0,75 L, 1 L, 2 L et 3 L utilise l'étrépage à froid du film étirable et répond aux exigences de souplesse, flexibilité et éco-durabilité

- emploi réduit de matériau d'emballage (-30/-40 % par rapport aux fardeleuses traditionnelles) : pour le conditionnement on utilise du film étirable d'une épaisseur de 10 micron.
- économie d'énergie : absence d'un four de thermorétraction opérationnel avec des résistances électriques
- emballages stables et résistants : grâce au double enroulement croisé du film autour du groupe de récipients à emballer
- accès facilité à la machine : design ergonomique de l'installation, typique de la gamme ERGON
- automatisation et contrôle MotorNet System® basé sur bus de champ Sercos
- panneau opérateur « touch-screen » interactif de 7" avec interface en 32 langues et commandes simples et intuitives
- moteurs équipés de servo-actionnement numérique intégré dans le moteur : solution qui permet de générer moins de chaleur à l'intérieur de l'armoire électrique, ce qui réduit les consommations énergétiques des systèmes de dissipation de la chaleur et de conditionnement de l'air installés sur la machine
- moindre émission de CO2 : meilleure protection de l'environnement
- avantages esthétiques : « l'œil-de-bœuf », typique des paquets réalisés sous film seul, est de dimensions réduites et ne concerne que le côté court du paquet
- l'emploi de moteurs brushless pendant la phase d'enroulement du film assure un réglage précis de la tension
- le système à double enroulement du film garantit des paquets résistants : la première bobine enroule le paquet dans le sens horaire, tandis que la deuxième l'enroule dans le sens anti-horaire, tout en réalisant un enroulement croisé autour des récipients.



**NOUVELLE SFP
SANS TUNNEL DE
THERMORÉTRACTION :
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
ET RÉDUCTION DE LA
CONSOMMATION DE
FILM JUSQU'À 40 %**



SITE DE PRODUCTION DE BUCAREST

➤ LIGNE DE BOUTEILLES PET de 12.000 bouteilles/heure, composée de :

ÉTIREUSE-SOUFFLEUSE ROTATIVE SR 8

FARDELEUSE SK 400F

POSEUSE DE POIGNÉES HA 40

PALETTISEUR APS 3050 P ET CONVOYEURS

Récipients emballés : bouteilles PET de 0,5 L, 2 L et 3 L

Emballages réalisés : bouteilles de 0,5 L dans les formats 4x2 et 4x3 film seul + poignée et bouteilles de 2 L et 3 L en format 3x2 film seul + poignée

Palettes réalisées : 800x1200 mm



La Transylvanie, rendue célèbre par Dracula de Bram Stoker, est une région d'une rare beauté et enveloppée de mystère au pied des Carpates, caractérisée par un paysage naturel merveilleux et par quelques unes parmi les villes médiévales les mieux conservées en Europe, comme par exemple Brasov. Outre Brasov, deuxième ville par nombre d'habitants de la Roumanie, il y a Sibiu, Sighisoara, Cluj Napoca, Bistrita, Sebes et Medias. Pendant des siècles les murailles, les tours et les églises

fortifiées de ces villes ont protégé les habitants contre les invasions de l'empire ottoman. Parmi les nombreux châteaux médiévaux cachés dans les montagnes et les bois de la Transylvanie, le plus célèbre est certainement le Château de Dracula, mystérieux et charmant même grâce à son architecture gothique, aux hautes tours et aux murailles blanches, bâti au XV siècle en position dominante sur le village de Bran. Également charmants le château de Corvinesesti, près de Hunedoara, et la Forteresse de Rasnov bâtie en 1300

par les Chevaliers Teutoniques. En Transylvanie on rencontre même les merveilleux villages de Viscri, Calnic, Darjiu, Harman, Prejmer et Biertan, avec des églises saxonnes fortifiées, classées au Patrimoine de l'Humanité par Unesco. Enfin, pour les amateurs de nature et des excursions, le Parc National Retezat et le Parc naturel des Montagnes Apuseni sont une excellente occasion pour admirer quelques espèces protégées et un milieu naturel unique. La Grotte de Scărișoara est une destination incontournable, où l'on trouve le plus grand glacier souterrain du continent.

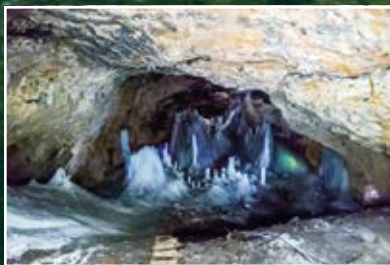
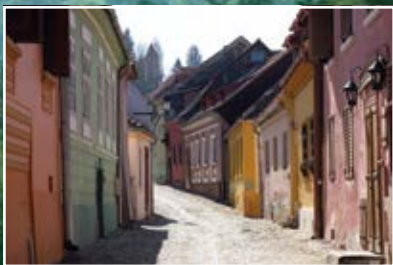
TRANSYLVANIE ET... BEAUCOUP PLUS

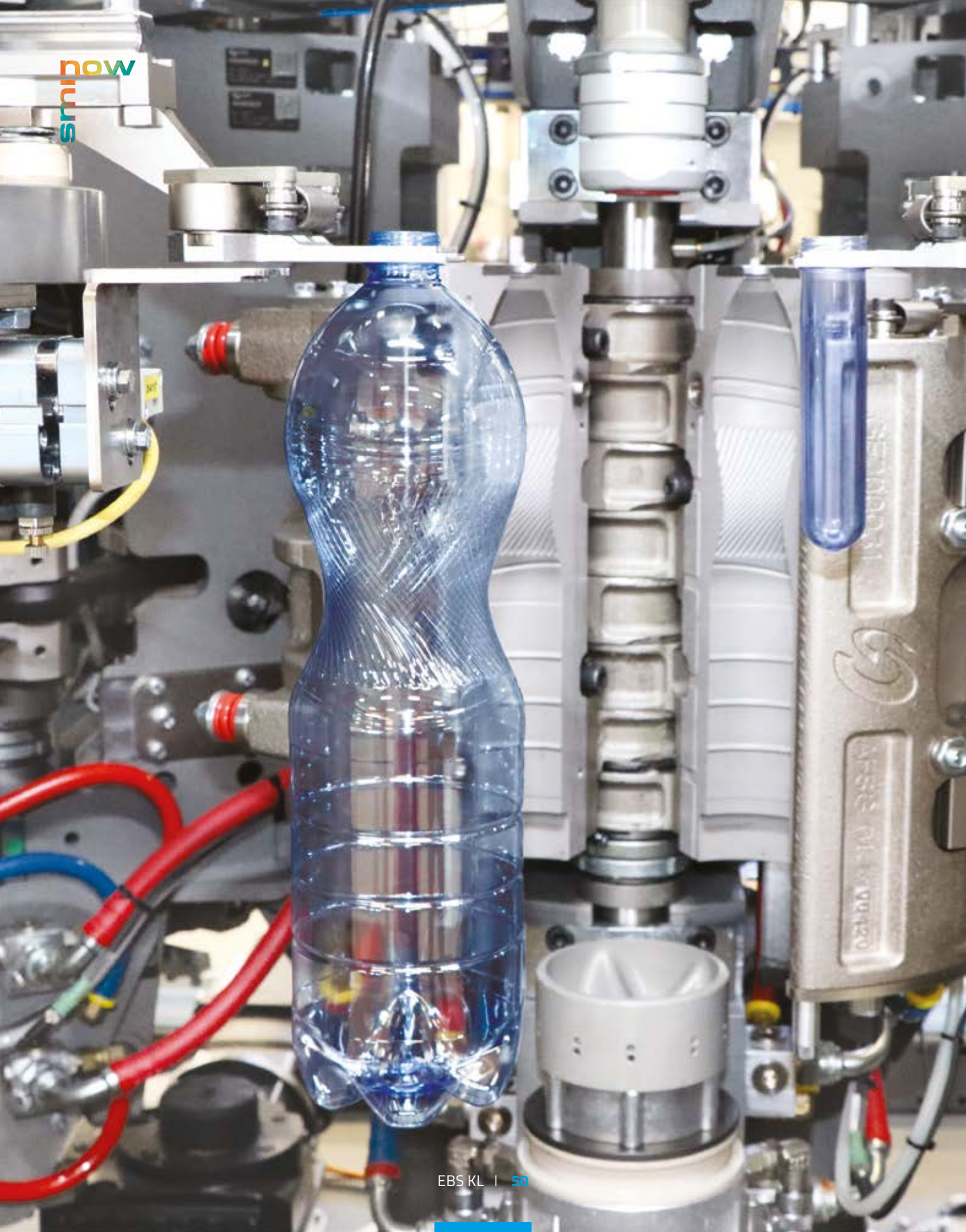


La province et l'homonyme chef-lieu de Satu Mare, au nord-ouest de la Roumanie, à la frontière avec l'Hongrie et l'Ukraine, représentent une Europe miniature, grâce à leur multiculturalisme. Le chef-lieu Satu Mare est pratiquement une des « portes d'accès » à la Roumanie. Au Moyen Age, il se trouvait au croisement de plusieurs voies importantes, telles que celles utilisées pour le transport du sel vers l'Occident. Aujourd'hui, Satu Mare représente le centre économique, social et

culturel de la province, une ville dynamique, avec des bâtiments monumentaux, de différents styles d'architecture, du néo-baroque au Liberty. A seulement 36 km de Satu Mare se situe la deuxième ville par importance dans la province : Carei. Mentionnée pour la première fois dans un document daté de 1335 en tant que propriété de la famille hongroise Károlyi, la ville, qui prend son nom de cette famille, a vu s'affronter l'Hongrie et la Roumanie pour longtemps et ne fut accordée à la Roumanie qu'en 1944, de même que toute la Transylvanie du Nord. Le monument le plus

important de la ville est le Château Karolyi, bâti au XIII siècle sous le règne de Mattia Corvino et devenu la propriété de la famille homonyme. Au fil des années, le château de Karolyi a subi plusieurs transformations ; aujourd'hui il accueille beaucoup de visiteurs et un grand parc avec des espèces végétales parmi les plus rares. Dans la province de Satu Mare il y a des zones qui se trouvent 200 mètres au-dessous du niveau de la mer, mais aussi des montagnes avec des stations de ski et thermales très prisées par les touristes à la recherche de divertissement et de cures thermales.





EBS KL

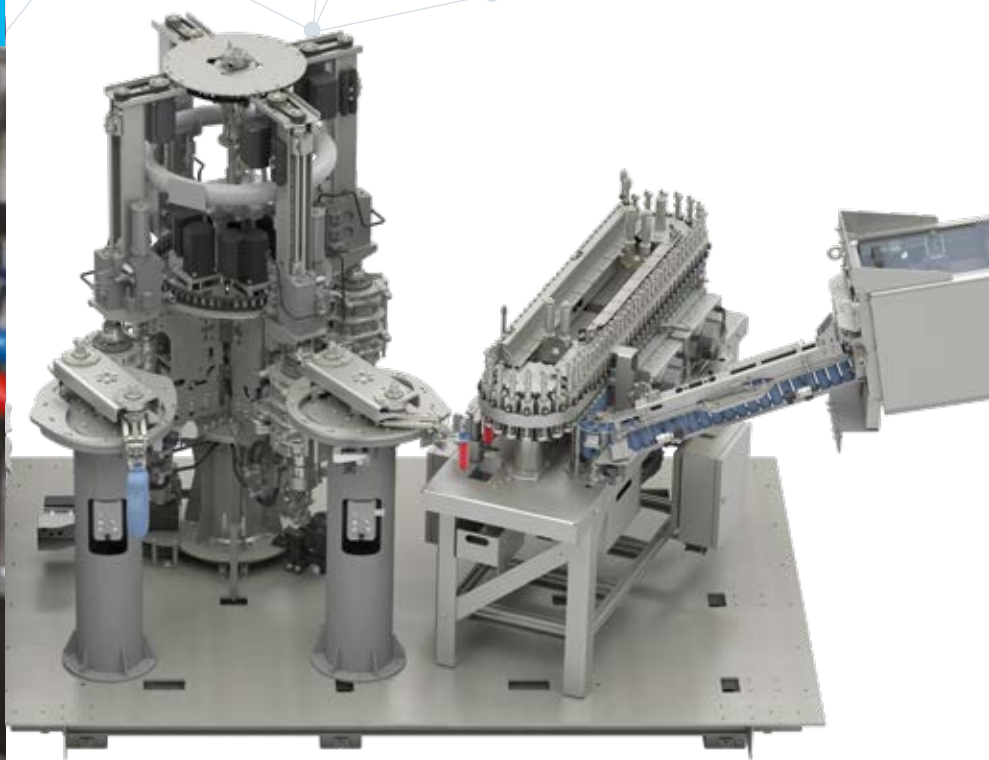
NOUVELLES ÉTIREUSES-SOUFFLEUSES COMPACTES À HAUTE PERFORMANCE

➔ LES ATOUTS DE LA SÉRIE EBS KL

- dimensions réduites
- changements de format rapides
- moindre nécessité d'entretien
- considérable économie d'énergie
- coûts réduits de transport (il suffit un conteneur)
- installation et mise en service rapide et économique
- meilleure qualité du soufflage
- gestion simple et intuitive
- maintenance prédictive
- meilleure précision des opérations

Hier comme aujourd'hui SMI est le point de repère pour plusieurs sociétés du secteur alimentaire et des boissons qui désirent investir en solutions d'embouteillage et conditionnement de pointe, éco-durables et basées sur les principes d'Industry 4.0 et Internet of Things (IoT). L'exemple le plus récent est représenté par la nouvelle étireuse-souffleuse rotative compacte EBS KL ERGON, dont le projet est né du succès des nombreuses innovations techniques des étireuses-souffleuses de la série EBS K ERGON, qui satisfait aux exigences d'un nombre de plus en plus croissant de sociétés de moyennes

dimensions du secteur du conditionnement primaire. La nécessité de satisfaire l'exigence de cadences plus élevées a amené les ingénieurs de SMI à développer la nouvelle série de machines rotatives ultra-compactes appelées EBS KL ERGON (où les lettres KL signifient « Kompakt Large »), idéales pour les exigences de production jusqu'à 25.000 bouteilles par heure. La nouvelle série inclut des modèles de 4, 6, 8 et 10 cavités pour l'étirage-soufflage de récipients en PET / rPET / PP / PLA jusqu'à 3 litres, disponibles aussi bien en version stand-alone qu'intégrés avec une remplisseuse et une capsuleuse électroniques.



NOUVELLE EBS KL

LA COMPACTE RAPIDE ET PERFORMANTE

La nouvelle souffleuse compacte de SMI est une solution technique de pointe qui se distingue dans son secteur de marché par les nombreux avantages : la section de chauffage des préformes (four) est intégrée à la section d'étirage-soufflage (roue) dans un seul module très compact qui autorise l'installation même dans des lignes d'embouteillage de dimensions réduites.

Caractéristiques principales de la nouvelle gamme :

- cadence jusqu'à 2.500 bouteilles par heure par moule (format 0,5 L) ;
- la structure qui inclut le four et la roue de soufflage est équipée de portes de protection de forme légèrement arrondie, permettant de disposer plus d'espace à l'intérieur de la machine pour les activités de nettoyage et maintenance en sécurité ;

- la roue d'étirage-soufflage est équipée de barres d'étirage motorisées, dont le fonctionnement, contrôlé par des actionnements électroniques, ne nécessite pas de cames pneumatiques ; il s'agit d'une solution innovante qui garantit une gestion précise de la course de la barre d'étirage et le contrôle rigoureux de sa position, de même qu'une considérable économie énergétique (l'air comprimé n'est plus nécessaire et la consommation de courant est inférieure par rapport aux solutions avec moteurs linéaires) ;
- grâce à la technologie « sans cames » il est possible de modifier la vitesse d'étirage sans interventions mécaniques (remplacement des cames), étant donné que le servomoteur s'ajuste automatiquement selon la cadence (qui atteint 2,4 m/s). Cette solution minimise les vibrations de la machine et les réglages en cas de changement de format ;



EBS KL ERGON
VIDEO
scan this QR code

- les connexions mécaniques, électriques et pneumatiques sont logées dans une seule zone à l'intérieur de la machine, où elles sont disposées de manière ordonnée et optimisée ;
- grâce à sa structure compacte, la souffleuse EBS KL peut être facilement transportée dans un conteneur, avec une réduction des coûts de transport ;
- la compacité simplifie même les opérations d'installation et mise en service, qui peuvent être exécutées en deux jours environ, tout en assurant un excellent rapport entre qualité et prix ;



- le système d'étirage-soufflage utilise des soupapes à haute performance et faibles volumes morts (-50 %), qui réduisent les temps de pré-soufflage et soufflage, au bénéfice du rendement de la machine et de la qualité des bouteilles produites ;
- le groupe mécanique du moule est équipé de sa propre motorisation, qui exécute très précisément les opérations de montée/descente du fond du moule et d'ouverture/fermeture du groupe porte-moule ; solution innovante avec plusieurs avantages au niveau de précision, maintenance réduite, moindres vibrations, moindre bruit et plus longue vie de l'installation ;
- nouveau système de manutention des pinces, basé sur des pinces préformes/bouteilles sans ressorts, équipées de cames desmodromiques ; cette solution optimise les espaces et réduit le diamètre de mouvement des pinces, avec moins d'usure et plus de précision dans la gestion de la souffleuse ;
- emploi de roulements en plastique qui réduisent l'usure et les vibrations auxquelles les pinces sont soumises et ne nécessitent pas de lubrification ;
- le réglage de la pression de soufflage selon le format de bouteille est automatique, avec des avantages incontestables par rapport aux solutions avec réglage manuel sur les souffleuses linéaires ;
- système mono-étagé de récupération de l'air, installé de série ;
- installation gérée par le système d'automatisation et de contrôle Motornet System®, qui garde constamment les paramètres optimaux de gestion pendant tout le cycle de production et assure la modification directe des réglages de la machine, la simplicité des opérations de changement de format et la possibilité de désactiver simultanément un ou plusieurs moules, si nécessaire ;
- interface opérateur Posyc®, simple et intuitive, avec un logiciel avancé pour la gestion et le diagnostic du rendement, le monitoring prédictif et l'économie énergétique ;
- la machine est équipée d'un indicateur de consommation énergétique qui permet de mesurer la consommation électrique du four seul ou de la souffleuse entière, de comparer les consommations de recettes différentes, etc..

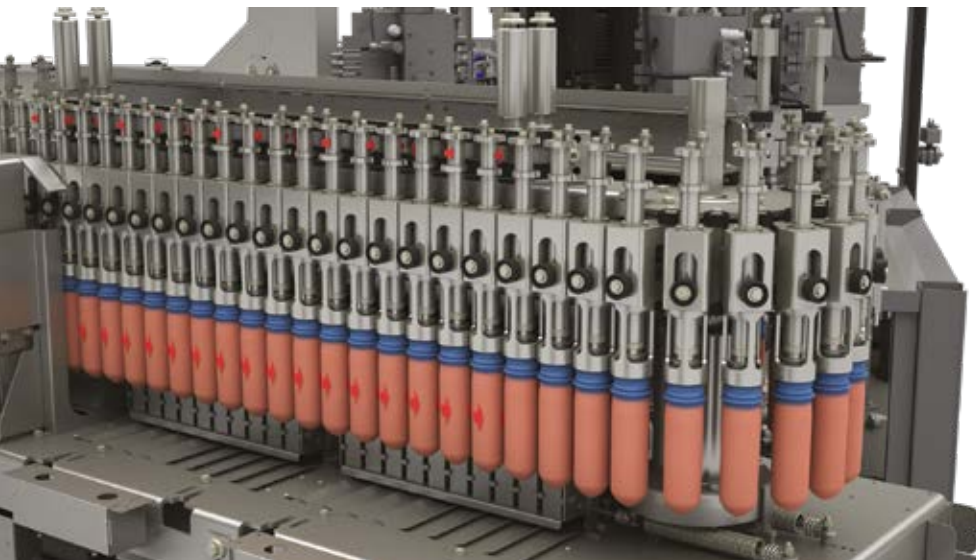


EBS KL

FOUR INNOVANT POUR LE CHAUFFAGE DES PRÉFORMES

Le système d'étirage-soufflage EBS KL ERGON est équipé d'un four innovant pour le chauffage des préformes, avec un design extrêmement compact, qui s'intègre avec la roue d'étirage-soufflage à l'intérieur du module de machine et offre plusieurs avantages :

- le design compact assure des cadences élevées malgré l'espace réduit ;
- le système d'alimentation des préformes est équipé de réglages par le biais de compteurs de position, qui accélèrent les opérations de changement de format ;
- position décalée des mandrins, qui permet d'adopter des pas de chaîne optimisés en fonction du diamètre de la préforme et de réduire la longueur du four, tout en réduisant le nombre de préformes dans le four et par conséquent les déchets et les consommations ;
- le groupe du mandrin de préhension des préformes dispose d'un nouveau système de dissipateurs, sans billes et avec garniture, pour la dissipation de la chaleur, susceptible de réduire considérablement l'usure des composants ;
- les groupes de lampes à rayons infrarouges pour le chauffage des préformes sont équipés d'un système de panneaux réflecteurs en matériau céramique composite à haut rendement énergétique, installés devant et derrière les lampes. Cette solution assure une excellente réflexion de la chaleur générée par les lampes et garantit une distribution plus uniforme de la chaleur sur toute la superficie des préformes ;
- nouveau système de ventilation du four, équipé de ventilateurs centrifuges à haut débit, qui prélèvent l'air frais du bas et le dirigent sur le corps et sur le col de la préforme. Ce système réduit la température du col de la préforme, tout en optimisant l'épaisseur et en éliminant l'ovalisation et la déformation du col et de la bague de la préforme.



EBS KL





NOUVEAUX MINIPAL APS ERGON

SYSTÈMES DE PALETTISATION

COMPACTS ET EFFICIENTS

A l'occasion d'Anuga FoodTec 2022 de Cologne, une des expositions internationales les plus importantes pour l'industrie alimentaire et des boissons, SMI a présenté une nouvelle série de systèmes de palettisation pour des exigences de production moyennes et basses, appelés « minipal », caractérisés par des solutions techniques de pointe, disponibles en deux versions : APS 615 ERGON (version semi-automatique) et APS 620 ERGON (version automatique), en mesure d'atteindre

respectivement une cadence de 15 et 20 paquets par minute (selon le schéma de palettisation).

Les nouveaux palettiseurs de SMI offrent tous les avantages d'un système extrêmement compact, souple et efficace, permettant aux industries du secteur alimentaire et des boissons d'automatiser les opérations de fin de ligne de manière efficace et économique, avec la possibilité d'adapter rapidement et facilement la production en fonction des exigences du marché.



APS 615 ET APS 620 ERGON

LES ATOUTS DES PALETTISEURS COMPACTS

L'emballage tertiaire des aliments exige des solutions de plus en plus flexibles pour améliorer la manutention des produits et éviter des dommages, réduire les temps de changement de format pour adapter rapidement l'installation à de nouveaux schémas de palettisation et augmenter la performance grâce aux encombrements réduits.

Les nouveaux « minipal » se distinguent par :

- structure compacte et ergonomique, qui garantit une considérable économie d'espace à l'intérieur de la ligne de production ;
- la structure ergonomique et fonctionnelle de la série APS ERGON permet à

l'opérateur d'exécuter facilement et en sécurité toutes les activités d'installation, gestion et maintenance ;

- emploi de solutions techniques innovantes, intelligentes et personnalisées, qui offrent des avantages considérables du point de vue de la souplesse opérationnelle et de la compétitivité économique des processus ;
- coûts d'exploitation optimisés grâce aux bas coûts de gestion et de maintenance ;
- hauts niveaux de souplesse, grâce à la possibilité de réaliser plusieurs schémas de palettisation selon les exigences spécifiques du client ;
- emploi de technologies de dernière génération, qui assurent une grande souplesse opérationnelle et la possibilité

de personnalisation pour s'adapter aux exigences de changement de format, changement de produit et/ou de layout de l'installation ;

- les opérations sont gérées par un système « user-friendly » d'automatisation et de contrôle de la machine, grâce à l'interface graphique extrêmement intuitive, à l'écran sensible à la touche et aux fonctions de diagnostic et de support technique en temps réel disponibles sur le POSYC®
- L'armoire électrique, située à l'extérieur des barrières de protection, est un module séparé, dont les câbles ne sont pas déconnectés pendant le transport ; donc elle peut être installée immédiatement chez l'usine du client.



“MINIPAL” APS ERGON

STRUCTURE COMPACTE ET FONCTIONNELLE

Le cœur du système de palettisation semi-automatique APS 615 ERGON et du système automatique APS 620 ERGON, c'est la structure à l'intérieur de laquelle est logé le système à trois axes cartésiens pour la formation de la palette.

A cela s'ajoutent le convoyeur, la tête de préhension du produit et les protections à bord de la machine.

Le produit arrive au palettiseur sur un convoyeur d'alimentation et il est « cadencé » par le tapis caoutchouté ; ensuite, grâce à un tapis espaceur, il est dirigé vers la position de préhension, où la tête prélève un seul paquet ou bien un groupe de paquets et le/les place sur une palette par terre.

La répétition cyclique de cette opération réalise les couches de palettisation.

La tête de préhension est équipée d'un moteur pour la rotation du produit, de façon à déposer le paquet sur la couche dans la position correcte, selon le schéma de palettisation.

Dans la version semi-automatique APS 615, après la formation de la palette, l'opérateur enlève manuellement la palette pleine et place une nouvelle palette vide.

Dans le modèle automatique APS 620, la palette finie est dirigée vers la zone de déchargement ; simultanément, le système d'alimentation des palettes place une nouvelle palette vide à l'entrée, dans la zone de formation, afin de commencer le cycle de palettisation suivant.



APS 615 ERGON

VIDEO

scan this QR code



TPP ERGON

SOLUTION « SANS PLASTIQUE » POUR MULTIPACKS ÉCO-DURABLES

TPP 300 ERGON, acronyme de Top Pad Packer, est le nom de la nouvelle solution SMI pour le conditionnement en multipack ; destiné à tous les embouteilleurs de boissons qui désirent se doter de solutions « sans plastique », le modèle TPP 300 ERGON est le choix idéal pour obtenir des productions efficaces et de haute cadence, jusqu'à 300 paquets par minute.

Sur la base des caractéristiques principales des multi-emballeuses sous découpes enveloppantes de la série MP ERGON, le projet TPP ERGON a été conçu par les ingénieurs de SMI comme une solution

d'emballage de pointe, qui se distingue pour le respect de l'environnement, l'automatisation avancée et la souplesse.

La nouvelle emballeuse automatique TPP est conçue pour l'emballage secondaire de plusieurs types de canettes, grâce à l'application d'une découpe en carton sur la partie supérieure du paquet.

Le modèle TPP 300 ERGON, présenté en avant-première mondiale à l'exposition Drinktec de Munich, peut emballer des canettes de 0,33 L dans le format 2x3 à une cadence maximum de 300 paquets par minute.



**SANS
FILM**



Dans la zone de formation du paquet, les canettes sont regroupées de manière continue dans le format désiré, au moyen de doigts de séparation synchronisés électroniquement.

En même temps, une découpe en carton est placée sur les canettes au moyen d'un système à encastrément.

La découpe en carton est prélevée du magasin cartons, situé dans la partie supérieure de l'installation, par le biais d'un dispositif de préhension rotatif.

Le multipack réalisé par la TPP ERGON est une alternative aux solutions traditionnelles d'emballage sous découpe enveloppante en carton des machines de la série MP ERGON et aux fardeaux sous film réalisés par les fardeleuses par film thermorétractable.

Les nouveaux multipacks, qui n'exigent pas de colle, répondent aux exigences croissantes du marché de disposer de solutions d'emballage éco-durables et à la nécessité des entreprises de disposer de machines performantes, souples et compétitives.



TPP ERGON
VIDEO
scan this QR code



LIGNES DE PRODUCTION PERFORMANTES.

TABLE D'ACCUMULATION LINÉAIRE DAT

A l'intérieur de toute ligne d'embouteillage et conditionnement, les systèmes de manutention des récipients et des produits jouent un rôle crucial pour assurer une excellente performance : la table d'accumulation linéaire de la série DAT (acronyme de Discharge Accumulation Table) en est un exemple.

Idéal pour les récipients de forme particulière (rectangulaires, carrés ou ovales), le dispositif reçoit, transporte et décharge les récipients au moyen d'un système sans pression qui en préserve la qualité pendant la manutention. Son fonctionnement est simple : à l'entrée le produit arrive sur le convoyeur sur une file seule, déjà espacé est sans pression,

grâce à un dispositif cadenceur.

Le convoyeur à l'entrée inclut un système de translation à 90° qui accompagne les produits vers la table d'accumulation.

Le système de translation est composé d'un couple de tapis avec chaîne modulaire et surface caoutchoutée pour protéger le récipient.

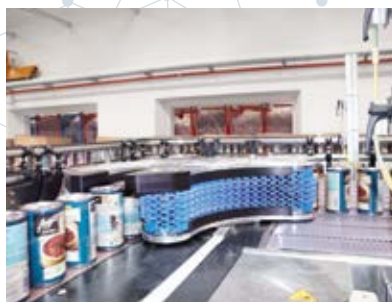


Dans la partie centrale, la table d'accumulation fonctionne comme un tapis avec plusieurs voies. La longueur et le nombre de files sont définis pendant l'étude de la ligne et dépendent des dimensions des récipients et de la quantité de produit accumulé demandée par la souffleuse et par la remplisseuse en amont. L'alimentation des produits sur la table d'accumulation est réalisée file par file.

Normalement, une file entre et une file sort ; en cas d'arrêt en aval, un premier lot de récipients entre sur la table d'accumulation pour compléter la première file du tapis.

Ensuite, d'autres lots de récipients entrent et occupent les voies restantes sur la table d'accumulation.

Le convoyeur qui décharge les produits à la sortie reçoit les récipients de la table d'accumulation et sans s'arrêter les envoie au tapis à une seule file et à la ligne de conditionnement en aval : normalement, le système décharge la file qui entre ; en cas d'arrêt en amont, le système décharge file par file jusqu'au vidage de la table.





DE L'IDÉE À LA BOUTEILLE DES SOLUTIONS POUR TOUTE SORTIE DE PRODUIT ET PET ÉCOLOGIQUE



SMI s'occupe du projet de récipients et de la production de moules installés sur les étireuses-souffleuses rotatives pour la réalisation de bouteilles en PET/rPET/PP.

Grâce à un bureau d'études CAD 3D avancé, SMI conçoit une vaste gamme de récipients destinés à plusieurs types de produits. Jusqu'à présent, les ingénieurs de SMI ont projeté plus de 1.700 récipients, de forme simple ou très complexe, selon les exigences spécifiques du client.

Aujourd'hui tous les producteurs principaux de boissons et aliments visent à la

promotion de styles de vie durables, sur la base d'une logique d'économie circulaire, et ils croient en l'importance d'un emploi responsable des ressources et du recyclage. Leur engagement commence de l'emploi du plastique PET : c'est un matériau 100 % recyclable et 100 % renouvelable.

Utiliser des bouteilles 100 % recyclables, c'est donner au récipient une deuxième vie, tout en réduisant la consommation d'énergie et de matériaux.

SMI assiste les entreprises dans l'étude et le dessin d'une vaste gamme de récipients éco-durables, résistants et légers, dont la production exige moins d'énergie et de matière première.

➤ DESIGN DE RÉCIPIENTS PET/RPET POUR SAVON LIQUIDE

Dans le secteur des détergents, les emballages plastiques, aussi bien rigides que flexibles, continuent d'être le choix principal. En 2020 l'emploi intensifié de détergents et désinfectants causé par la pandémie a favorisé l'augmentation de la part de marché des emballages plastiques rigides par rapport par exemple à celle des emballages en métal. En outre, ces dix dernières années (données 2010-2019), la consommation mondiale de matières plastiques utilisées pour la production de récipients pour détergents ménagers et pour l'hygiène personnelle s'est accrue de 4,8 % en moyenne par an. Les détergents et les produits pour l'hygiène personnelle sont souvent emballés en récipients en PET de base carrée ou rectangulaire, qui sont plus faciles à manipuler et représentent un excellent instrument de marketing pour valoriser le produit qu'ils contiennent. Les récipients en PET représentent même l'occasion idéale pour mettre en évidence le produit, car le premier pas pour attirer l'attention des acheteurs, c'est susciter leur curiosité par des récipients de forme originelle et captivante, qui donnent envie de les ajouter dans le panier. Le récipient réalisé pour le conditionnement du savon liquide est un exemple de cette stratégie : grâce à une forme et à des décorations particulières, il met en évidence les propriétés du produit qu'il contient. L'idée a été d'ajouter des décorations telles que l'image des plantes et des fleurs utilisées comme arômes du savon pour guider le choix des consommateurs.



➤ RÉCIPIENTS PRATIQUES ET RÉSISTANTS AVEC POIGNÉE

Grâce à leur recyclabilité et à l'excellent rapport entre poids et capacité, les récipients en PET et rPET sont choisis de plus en plus fréquemment par les entreprises du secteur alimentaire, surtout pour le conditionnement d'un produit de haute valeur tel que l'huile de table. Les entreprises qui produisent l'huile alimentaire favorisent l'emploi de récipients en PET et rPET comme solution d'emballage économique et efficace, maniable et facile à décorer par des formes et des couleurs captivantes. En plus, un nombre de plus en plus important d'entreprises privilégie l'emploi de bouteilles avec poignée intégrée, qui permet aux consommateurs de verser le produit plus facilement par rapport aux récipients qui en sont dépourvus. En fait, les poignées offrent plus grande praticité et deviennent même un instrument de publicité, grâce au design captivant des bouteilles auxquelles elles sont intégrées, qui se distinguent sur les rayons et attirent l'attention des consommateurs. Aujourd'hui les clients SMI peuvent choisir entre plusieurs types de bouteilles avec poignée incorporée, qui peut être pré-insérée ou post-insérée dans les récipients produits par les souffleuses EBS ERGON. Les bouteilles avec poignée pré-insérée sont réalisées au moyen de moules spéciaux qui facilitent l'opération d'insertion des poignées.



35 ANS D'INNOVATION DU PACKAGING



EXPOSITIONS. LE RETOUR EN PRÉSENCE APRÈS 2 ANNÉES D'ARRÊT

Après deux années d'absence à cause de l'urgence sanitaire, à partir de la fin de 2021 SMI a recommencé à participer « en présence » aux expositions dans le monde entier : de l'Europe aux Amériques (avec Anuga, Ipack-Ima, Fispal et ExpoPack Mexico), de l'Afrique à l'Océanie (avec Propack Africa, Djazagro, Propack Est Africa Propack West Africa et Auspack) ; du Moyen-Orient (Gulfood Manufacturing) à l'Asie (Propack Asia). Le retour aux expositions a été un grand signe d'espoir pour tout le secteur de l'emballage et une occasion pour observer de près les innovations les plus récentes et rencontrer à nouveau les clients et les partenaires.



En 2022 SMI célèbre 35 années d'activité dans le projet, la production et l'installation de machines de conditionnement destinées aux entreprises du secteur alimentaire et des boissons.

A partir de l'introduction de la première fardeleuse par film thermorétractable en 1987, SMI a contribué largement aux nombreuses innovations technologiques qui sont devenues un standard du secteur. Avec presque 7000 machines installées dans le monde entier, SMI est devenue un partenaire de repère pour plusieurs entreprises de petites, moyennes et grandes dimensions pour les solutions d'emballage en PET/rPET/PP de boissons, aliments et produits ménagers et pour l'hygiène personnelle, dans le but de satisfaire aux exigences des clients, en constante croissance et évolution.

An par an, les innovations de SMI dans le secteur de l'emballage ont permis d'offrir

des solutions simples ou complètes à des milliers de clients, à partir de l'étude des récipients jusqu'aux systèmes de palettisation et manutention de ligne, caractérisés par un rendement excellent, des coûts d'exploitation réduits, le respect de l'environnement et faible consommation énergétique et de matières premières.

Pendant 35 années d'activité, SMI a constaté une évolution rapide de l'industrie de l'emballage en PET, avec le changement continu du design des bouteilles et la conscience que la forme du « packaging » joue un rôle crucial dans la stratégie de marketing des entreprises du secteur ; en fait, un récipient de forme originelle et captivante est le moyen meilleur pour attirer l'attention des consommateurs et permet de différencier les marques des produits sur le marché.



GÉRER EFFICACEMENT LE « SHORTAGE » DES COMPOSANTS GRÂCE À LA PROGRAMMATION

AMBASSADOR DAY: PRIX POUR LA DURABILITÉ



Le dernier 19 novembre 2021, pendant l'édition d'Ambassador Day 2021, qui a eu lieu dans le cadre magnifique du Casino Municipal de San Pellegrino Terme, SMI a reçu un prix pour son engagement en faveur de la durabilité environnementale. L'événement, qui souhaitait rendre hommage à toutes les entreprises, les professionnels et les associations qui se sont distingués par leur activité dans ce domaine, a vu la participation de Lech Wałęsa, Prix Nobel pour la paix et ex-Président de la Pologne.



A partir de la fin de 2021, les entrepreneurs de tout secteur doivent faire face avec le grave problème de la pénurie de composants électroniques, un phénomène mondial qui est en train de déclencher une véritable crise systémique et qui doit être résolu par une bonne politique de gestion et optimisation des réserves pour satisfaire aux exigences des clients.

SMI a su faire face efficacement à cette situation grâce à une stratégie validée, basée sur la programmation des achats et de la production interne des composants électroniques SMITEC destinés aux systèmes d'automatisation et de contrôle des machines installées et en production.

Dans le cadre de la gestion de cette crise, un rôle important a été joué par les nouvelles solutions internes au niveau de matériel et logiciel, finalisées aux activités de contrôle, monitoring et analyse des installations.



1000 ENTREPRISES BEST PERFORMER

Peu après l'Ambassador Day, le 22 novembre 2021 SMI a participé à l'événement organisé par Italy Post qui a reconnu les 1.000 premières sociétés bergamasques les plus performantes. La cérémonie, qui a eu lieu chez le Centre des Congrès Papa Giovanni XXIII à Bergame, a représenté une occasion unique pour partager des expériences et des stratégies de développement économique, durable et intelligent.





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

SMIMEC S.p.A.

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

SMITEC S.p.A.

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

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

000 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.: +971-4-8063543
Fax: +971-48160010

SMI Machinery Beijing Co.Ltd

Beijing, People's Republic of China
Tel.: +86 10-87162766

*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

