

PULMUONE WATERS - CONSERVAS LA COSTEÑA
LATTERIA SOCIALE VALTELLINA

LATTERIA SOCIALE VALTELLINA

*Una storia di sapori
di montagna*

PULMUONE WATERS

*Oh my green!
Investire per il futuro
delle persone e del pianeta*

smir
row
w

Magazine 2026/32

SMIPAL APS 3085 ERGON

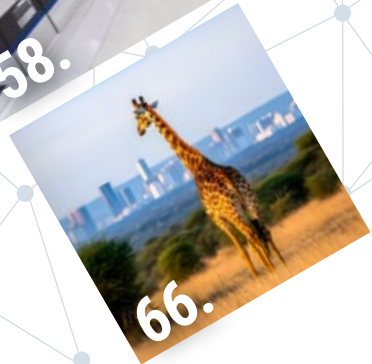
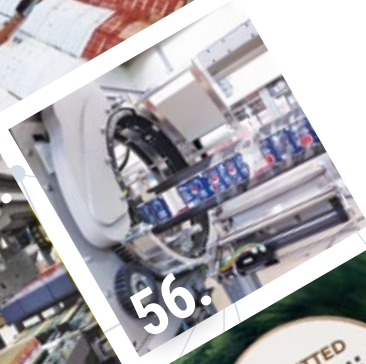
EFFICIENZA ED ERGONOMIA
CON IL NUOVO PALETTIZZATORE
A DOPPIO INGRESSO

READY FOR THE FUTURE?

L'OFFICINA MECCANICA SMIMEC



IN QUESTO NUMERO



- 04** Corea del Sud: Pulmuone Waters
- 20** Italia: Latteria Sociale Valtellina
- 36** Messico: Conservas La Costeña
- 52** APS 3085: Efficienza ed ergonomia con il nuovo palettizzatore a doppio ingresso
- 56** Fardelli green grazie alla confezionatrice in film estensibile SFP 30 ERGON
- 58** Ready for the future? L'officina meccanica di Smimec si rinnova
- 65** Innovazione 5.0 fa tutt'uno con efficienza, qualità, sostenibilità e benessere
- 66** Impegno per un futuro sostenibile: SMIGROUP ottiene il badge "EcoVadis Committed"
- 66** SMI rafforza la sua presenza in Africa Orientale

EDITORIAL 2026/32

La tradizione incontra
l'innovazione e
guarda al futuro



Tradizione e innovazione sono due concetti apparentemente opposti. La storia di SMI e dei clienti di cui si parla nelle “case histories” di questo numero di SMI NOW dimostrano che tradizione e innovazione sono in realtà due forze che, intrecciandosi, generano valore trasformando e migliorando la produzione industriale. Nel settore della produzione del latte, l'azienda italiana Latteria Sociale Valtellina ci dimostra che i due concetti sopra citati rappresentano un legame indissolubile. Con radici ben salde nel passato, e con lo sguardo sempre rivolto al futuro, questa cooperativa si contraddistingue per prodotti caseari di eccellenza;

prodotti che rispettano e valorizzano l'antica tradizione, grazie anche ad investimenti continui in nuove tecnologie come la stiro-soffiatrice rotativa modello EBS 4 K ERGON di SMI scelta per realizzare le bottiglie in PET da 0,5 L e 1 L per il latte e le bottiglie in PET da 0,48 L per il kefir.

Nel settore dell'acqua imbottigliata, la società sudcoreana Pulmuone promuove l'armonia perfetta tra uomo e natura; il motto “Amore per il prossimo, rispetto per la vita” è alla base di tutte le principali scelte aziendali, come dimostra il recente investimento in una fardellatrice SK 500 F ERGON di SMI per lavorare le bottiglie “Oh My Green” senza etichetta, una soluzione innovativa e sempre più di tendenza. Nel settore alimentare, per l'azienda Conservas La Costeña, marchio icona della tradizione gastronomica messicana, l'innovazione è un elemento indispensabile per poter offrire ai consumatori i migliori prodotti per la preparazione di piatti gustosi. In oltre 100 anni di attività, questa importante realtà industriale non ha mai smesso di anticipare il futuro puntando su soluzioni tecnicamente all'avanguardia, come il monoblocco di riempimento e tappatura della serie HEVF 15-4-B HC S fornito da ENOBERG per aumentare la produzione di bottiglie HDPE di aceto. Anche per SMIMEC, l'officina meccanica del Gruppo SMI, i concetti di tradizione e innovazione significano accogliere le sfide del mercato ed integrarle nel proprio DNA aziendale. Ciò si è concretizzato con il recente rinnovamento del parco macchine di tutte le linee produttive dei reparti di fresatura, saldatura, dei centri di lavoro CNC per le medie/grandi lavorazioni e per la realizzazione di stampi. Un investimento in chiave Industria 5.0 che ha messo in primo piano la sostenibilità ambientale, l'efficienza operativa e il risparmio energetico. Vi ringrazio per l'attenzione e vi auguro buona lettura.

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

sminow | magazine

Created by:

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



Available in:

Italian, English, Spanish, French

Contributors to this issue:

Pulmuone Waters - Conservas La Costeña - Latteria Sociale Valtellina

Product pictures in this issue are shown for reference only.

AMORE PER IL PROSSIMO E RISPETTO PER LA VITA E L'AMBIENTE: E' UN MESSAGGIO SEMPLICE CHE ESPRIME TUTTA LA FILOSOFIA AZIENDALE DI PULMUONE CORPORATE, AZIENDA SUDCOREANA LEADER NELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI SALUTARI ED ACQUA, CHE, SIN DALLA FONDAZIONE, PROMUOVE L'ARMONIA PERFETTA TRA UOMO E NATURA. ARMONIA CHE SI RAGGIUNGE ANCHE ATTRAVERSO L'ADOZIONE DI SISTEMI DI PRODUZIONE RISPETTOSI DELL'AMBIENTE, COME QUELLI FORNITI DA SMI PER LO STABILIMENTO DI MIRYANG DELLA DIVISIONE PULMUONE WATERS; QUI SONO STATI RECENTEMENTE INSTALLATI UN DIVISORE DV 500 S ERGON, UNA FARDELLATRICE SK 500 F ERGON DOTATA DI UNA MANIGLIATRICE IN PRERETRAZIONE PSHA 60 E RELATIVI NASTRI TRASPORTATORI PER IL CONFEZIONAMENTO SECONDARIO DELLE NUOVE BOTTIGLIE SENZA ETICHETTA A MARCHIO "OH MY GREEN".

PULMUONE WATERS

➤ **SETTORE: ACQUA**

PULMUONE WATERS

Miryang, Gyeongnam Meridionale, Corea del Sud

www.pulmuonewater.com



VIDEO

➤ Divisore DV 500 S ERGON

➤ Fardellatrice SK 500 F ERGON + manigliatrice PSHA 60

➤ Nastri trasportatori



GEO LOCATION

INVESTIRE PER IL FUTURO DELLE PERSONE E DEL PIANETA

Basandosi sul motto aziendale "amore per il prossimo, rispetto per la vita", nel maggio 2022 Pulmuone Waters ha concepito una nuova definizione dei propri valori, gettando le basi per la mission aziendale di creare un domani più sano per le persone e per il pianeta.

Tutto ciò si traduce nella produzione da parte dell'azienda sudcoreana di alimenti freschi e genuini e nella scelta di soluzioni di imballaggio eco-sostenibili, come i fardelli in solo film di bottiglie PET di acqua a marchio Oh My Green. Confezionate grazie all'impiego di una fardellatrice in film termoretraibile SK 500 F ERGON fornita da SMI, le bottiglie Oh My Green senza etichetta sono una soluzione innovativa sempre più di tendenza che permette di ridurre l'impatto ambientale, semplificare la produzione e rispettare il pianeta.

Eliminando etichette, inchiostri e adesivi, il riciclo degli imballaggi post-consumo diventa più semplice ed efficiente; inoltre, il design pulito e minimalista delle bottiglie valorizza il prodotto in esse contenuto, rafforza l'identità del marchio e conferisce un aspetto moderno ed elegante che attira l'attenzione del pubblico.

Dal punto di vista produttivo, poi, l'eliminazione dell'etichettatrice, la ridotta manutenzione degli impianti e il minor impiego di materiale di imballaggio permettono di ottenere una semplificazione della linea di imbottigliamento e confezionamento.

Pulmuone Waters ha implementato una semplificazione ancora più decisa del processo produttivo grazie all'installazione di una manigliatrice in preretrazione della serie PSHA integrata nella fardellatrice SK 500 F ERGON, una soluzione compatta e salva-spazio poiché non necessita di nastri trasportatori tra le due macchine.



➔ RICERCA DI UN PACKAGING SEMPRE PIÙ SOSTENIBILE

I costanti sforzi aziendali nei confronti dell'ambiente hanno portato Pulmuone Waters ad adottare soluzioni che, oltre all'impiego di contenitori senza etichetta, mettono in primo piano l'alleggerimento degli imballaggi. Per ridurre al minimo gli sprechi di plastica, nel 2021 la società ha sviluppato il primo contenitore per insalata in bio-PET della Corea del Sud, certificato dal Korea Environmental Industry & Technology Institute; inoltre lavora per aumentare l'uso di imballaggi mono-materiale e sviluppare nuove tecnologie di riciclo. Ad esempio, nell'ottobre 2024, l'azienda di Miryang ha introdotto contenitori in plastica riciclata al 100% per tutti i succhi di frutta freschi premium a marchio "I'm Real", una novità assoluta nel settore delle bevande in grado di ridurre il consumo di plastica di circa 259 tonnellate all'anno.

smis
MO





COME NASCE LA SOCIETÀ PULMUONE?

Nel 1955 Won Kyung-sun, un agricoltore di Bucheon, nella provincia di Gyeonggi, chiamò la sua fattoria "Pulmuone" come simbolo di rinnovamento, nella speranza che potesse infondere nuova vita alle persone, proprio come il "pulmu", lo strumento che soffia aria nella fucina del fabbro, permette di trasformare i rottami di metallo in nuovi utensili. Questo perché, dopo la Guerra di Corea, Won Kyung-sun accolse coloro che avevano perso la casa, offrendo loro un luogo dove ricostruirsi e rinnovarsi. La curva verde del logo aziendale, con le estremità leggermente sollevate, simboleggia il sorriso sano della natura e delle persone, nonché "una grande ciotola piena di natura"; anche la forma delle lettere dà la sensazione di una scrittura amichevole, che esprime il desiderio dell'azienda di avvicinarsi ai propri clienti per offrire loro ciò che desiderano. All'età di 60 anni, Won Kyung-sun trasferì la sua fattoria chiamata Pulmuone a Yangju, nel Gyeonggi, e, assieme ad altri agricoltori, fondò

la prima organizzazione di agricoltori biologici della Corea, con l'obiettivo di proteggere la natura e salvare il pianeta e la sua gente. Questa visione divenne il fondamento del principio guida di Pulmuone: amore per il prossimo, rispetto per la vita. Nel maggio 1981 il fondatore aprì un piccolo negozio di generi alimentari nella zona di Gangnam a Seul, con il nome di "Pulmuone Organic Produce Farm Shop", per vendere i prodotti biologici della sua fattoria e quelli provenienti dagli agricoltori associati. L'apertura del negozio ha segnato la nascita dell'odierna Pulmuone Corporate ed ha gettato le basi per la diffusione del valore dell'agricoltura biologica in tutto il Paese. In pochissimo tempo quest'impresa è diventata il punto di riferimento locale delle aziende LOHAS (*) con un ruolo chiave nel promuovere la perfetta armonia tra l'uomo e la natura. Oggi, tramite le sue varie divisioni, Pulmuone realizza una gran varietà di prodotti sani, realizzati con ingredienti naturali e biologici come tofu, noodles freschi, piatti pronti e altri alimenti salutari che le hanno permesso di espandersi anche sui mercati esteri, tra cui Stati Uniti, Cina, Giappone e Vietnam. Un ulteriore sviluppo dell'azienda è avvenuto nel 1986 con la fondazione della divisione Pulmuone Waters. Nel corso dei suoi quasi 100 anni di vita, Won Kyung-sun ha continuato a sfidare se stesso con l'obiettivo di trovare nuovi modi per creare armonia tra gli esseri umani e la natura.



“PULMUONE È NATA COME UN’UMILE AZIENDA AGRICOLA ED È CRESCIUTA FINO A DIVENTARE UN NOME FAMILIARE CON UN FORTE IMPEGNO VERSO LA TUTELA DEL PIANETA. NEL CONTINUO VIAGGIO DI CRESCITA, I PRODOTTI DELL’AZIENDA CONTINUANO AD INCARNARE LO SPIRITO DI AMORE PER IL PROSSIMO, RISPETTO PER LA VITA”

➔ **COSA SIGNIFICA LOHAS?**

Il termine LOHAS, acronimo di Lifestyle Of Health And Sustainability, viene utilizzato per descrivere uno stile di vita sano e sostenibile. Il consumatore LOHAS predilige i prodotti biologici ed ecologici, incarna il desiderio di un mondo più verde e valuta attentamente cosa acquistare perché, oltre agli ingredienti, presta attenzione anche ai valori etici. Acquista da marchi trasparenti, autentici e veri. Ama i prodotti a chilometro zero, locali o regionali e pretende di conoscere la loro provenienza. Un’azienda ispirata ai principi LOHAS mira a raggiungere l’armonia tra uomo e natura adottando una serie di strategie per garantire il bene delle generazioni future e salvaguardare l’ambiente.



SOLUZIONI SMI PER PULMUONE WATERS



Con lo slogan "Oh My Green" l'azienda sudcoreana ha diversificato con successo la propria attività, includendo nella propria gamma innumerevoli prodotti ideati per tutelare l'ambiente e promuovere iniziative eco-sostenibili. Grazie all'innovazione continua, la società Pulmuone adotta soluzioni di imballaggio in grado di ridurre notevolmente l'impatto ambientale della propria attività industriale; tra le soluzioni più recenti adottate in questa ottica spicca la fardellatrice SK 500 FERGON fornita da SMI, che, grazie ai vantaggi offerti dalla digitalizzazione e dall'automazione nei processi produttivi, permette di affrontare i cambiamenti del mercato in maniera efficiente e sostenibile. La fardellatrice SK installata presso lo stabilimento di Miryang adotta soluzioni hi-tech di ultimissima generazione per ridurre i costi di produzione e di gestione e assicurare elevati livelli di flessibilità ed efficienza degli impianti.



➤ CONFEZIONATRICE IN FILM TERMORETRAIBILE SK 500 F ERGON

Prodotto lavorato: bottiglie PET da 0,3 L / 0,5 L / 2L

Confezioni realizzate: fardelli in solo film nei formati: 5x4 (0,3 L e 0,5 L),
6x5 e 8x5 (bottiglie da 0,5 L) e 3x2 (bottiglie da 2 L).

➤ MOTORI CON SERVO-AZIONAMENTI DIGITALI INTEGRATI

Le fardellatrici SK ERGON montano motori ICOS Smitec dotati di servo-azionamenti integrati, progettati per garantire prestazioni elevate e un notevole risparmio energetico. I servo-azionamenti sfruttano l'energia generata dai motori in fase di decelerazione, condividendola con gli altri dispositivi installati sulla confezionatrice. Rappresentano inoltre una soluzione salva-spazio che permette di ridurre le dimensioni dei quadri elettrici e del sistema di condizionamento.



➤ RIDOTTA MANUTENZIONE

La fardellatrice SK ERGON acquistata da Pulmuone Waters è dotata di speciali catene auto-lubrificanti, che permettono di eliminare l'impiego di lubrificanti (che potrebbero entrare in contatto con il prodotto alimentare confezionato) e di semplificare le operazioni di manutenzione, poiché non serve l'intervento dell'operatore per aggiungere il lubrificante tra gli elementi della catena.



➤ **CAMBI FORMATO SEMPLIFICATI**

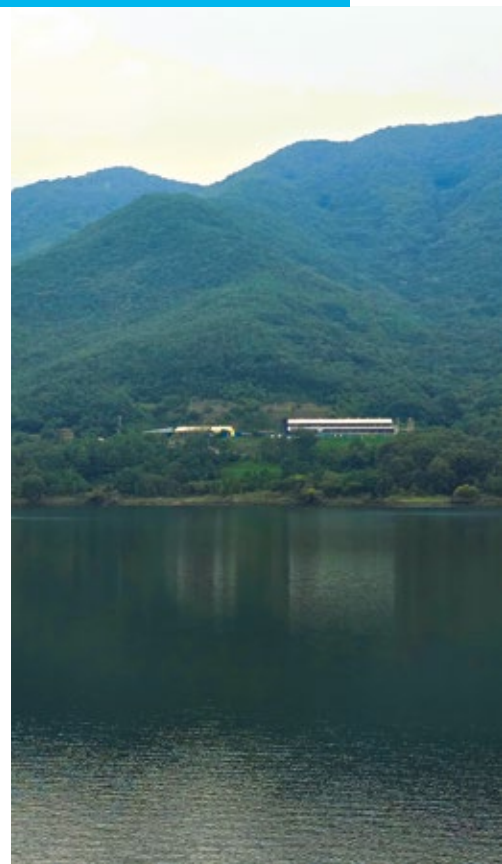
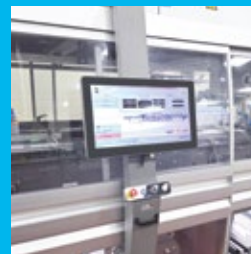
Le confezionatrici SK prodotte da SMI montano sponde sul nastro d'ingresso dotate di guide laterali con nuovi rullini e profili, che semplificano le attività di cambio formato e riducono i tempi richiesti per passare da una configurazione di pacco all'altra.

Questa è una soluzione vantaggiosa per le aziende che imballano differenti contenitori in vari formati.



➤ **EFFICIENZA ENERGETICA E RIDUZIONE DEI COSTI**

La gamma di fardellatrici SK ERGON è dotata di un misuratore di energia dotato di display LCD digitale, che, attraverso il monitoraggio dei consumi energetici, permette di ottimizzare l'efficienza operativa dell'impianto; il contatore registra e visualizza alternativamente il consumo di energia elettrica, la tensione, la corrente e la potenza in un determinato periodo. Grazie a tali dispositivi le macchine SMI possono beneficiare dei servizi offerti dalla piattaforma SMYIOT, un database interattivo che da remoto raccoglie, verifica, elabora e valorizza tutti i parametri di funzionamento dell'impianto, sia a livello di singola macchina che dell'intera linea di produzione, al fine di migliorare l'efficienza operativa e le prestazioni energetiche, programmare gli interventi di manutenzione e ridurre complessivamente i costi di produzione.



➤ MANIGLIATRICE IN PRERETRAZIONE PSHA 60

Confezioni realizzate:

applicazione di una maniglia su tutti i pacchi lavorati dalla fardellatrice SK 500 F ERGON

➤ RIDUZIONE DEL MATERIALE D'IMBALLAGGIO USATO

L'applicazione di una maniglia in preretrazione è la soluzione ideale quando i pacchi vengono realizzati con film sottile, ma non si vuole rinunciare alla maniglia; tale sistema è inoltre indicato per fardelli di piccole dimensioni, poiché l'applicazione in pre-retrazione consente uno spazio di presa maggiore.



➤ SOLUZIONE COMPATTA E SALVASPAZIO

La manigliatrice in preretrazione è una soluzione particolarmente vantaggiosa per chi non dispone di spazio sufficiente per l'installazione di una manigliatrice stand-alone a valle della confezionatrice e dei relativi nastri trasportatori che servono per il collegamento tra le due macchine. La manigliatrice automatica PSHA (Pre-Shrinking Handle Applicator) è montata sul bordo esterno della fardellatrice SK 500 F ERGON di Pulmuone Waters e provvede ad applicare una maniglia su una sezione di film termoretraibile prima della formazione dei pacchi e del passaggio degli stessi all'interno del forno di termoretrazione. In base alla configurazione della macchina, il cliente può decidere se collocare tale dispositivo "salvaspazio" sul lato operatore, sul lato opposto oppure su entrambi i lati per produzioni in doppia pista.



➤ EFFICIENZA PRODUTTIVA AI MASSIMI LIVELLI

La manigliatrice PSHA è perfettamente sincronizzata con la confezionatrice su cui è montata, tanto che quest'ultima si mette automaticamente in stato di attesa quando la bobina delle maniglie è esaurita. E' possibile caricare due bobine, una in lavorazione e l'altra in sosta; in tal caso, una fotocellula rileva l'esaurimento del nastro della bobina in lavorazione e attiva il dispositivo di giunzione automatica che provvede alla saldatura del nastro adesivo della bobina esaurita con quello della bobina in sosta, in modo da non interrompere il processo di confezionamento. Il preciso posizionamento delle maniglie adesive sul film termoretraibile garantisce che, all'uscita dal forno, queste si trovino sempre nella corretta posizione sul fardello termoretrato.



LA STORIA DI PULMUONE WATERS

La società Pulmuone è entrata nel settore dell'acqua in bottiglia con la costituzione di Pulmuone Spring Waters; quest'ultima realtà, da quando ha introdotto per la prima volta l'acqua di sorgente in Corea del Sud nel 1986, è diventata leader nel mercato nazionale con il motto "Acqua genuina e pulita per le nostre famiglie".

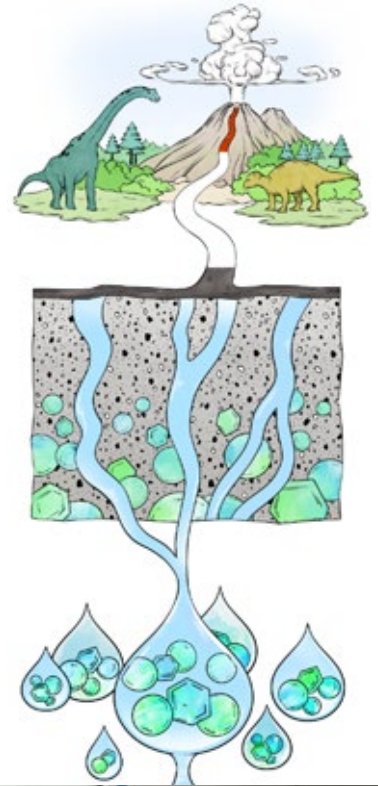
L'eccellente qualità ed il servizio offerto dall'azienda coreana, nonché la costante crescita delle vendite e l'indiscutibile successo del marchio, hanno portato alla nascita di una joint venture con Nestlé Waters (Pulmuone Waters JV) per la commercializzazione dei prodotti "targati" Kirkland Drinking Spring Water.

L'espansione del giro d'affari di Pulmuone Waters è il risultato della grande capacità di innovare all'interno dei reparti produttivi; ne è un esempio la diversificazione della gamma avvenuta nel 2022 con l'introduzione sul mercato delle bevande gassate e di prodotti eco-compatibili a marchio "Oh My Green".

La forte attenzione alle tematiche della sostenibilità ambientale da parte dell'azienda

sudcoreana è stata alla base di una serie di iniziative per ridurre l'uso della plastica, come l'impiego di bottiglie sempre più leggere e l'introduzione di bottiglie in rPET.

Un ulteriore passo avanti viene fatto nel 2024, quando Pulmuone Waters acquista il 100% delle azioni della società Samsoseul, produttore dell'acqua in bottiglia a marchio "Ice Water" con sede a Miryang (Gyeongnam Meridionale), all'interno dei cui impianti sono in funzione dal 2021 la fardellatrice SMI SK 500 F e il divisore DV 500 S ERGON di cui si parla in questo articolo. L'acquisizione di Samsoseul ha permesso di aumentare la capacità produttiva di acqua imbottigliata, di ridurre i costi logistici e di migliorare la capillarità nella distribuzione dei prodotti sul territorio della Corea del Sud.





➤ MERCATO DELL'ACQUA IMBOTTIGLIATA IN COREA DEL SUD

Secondo la società di ricerche Euromonitor, nel 2024 il mercato dell'acqua in bottiglia in Corea del Sud è aumentato del 15,6% rispetto all'anno precedente, grazie al crescente interesse per la salute che ha portato a preferire l'acqua di sorgente alle bevande gassate.

In particolare, la recente tendenza al consumo di prodotti confezionati in contenitori senza etichetta, più facili da separare e smaltire per il riciclo, ha accelerato l'espansione del mercato dell'acqua in bottiglia nel Paese asiatico.

COREA DEL SUD TRA MODERNITÀ E TRADIZIONE

La Corea del Sud è uno dei Paesi più affascinanti e controversi dell'Asia, nonché una delle economie più avanzate della zona; con una popolazione di oltre 52 milioni di abitanti, è un luogo in cui la modernità si integra con una tradizione millenaria in modo perfettamente armonico ed offre ai visitatori un patrimonio culturale ampissimo, un valore paesaggistico straordinario e un piacevole ventaglio di contrasti che può essere ammirato in ogni angolo del territorio. Dalla modernissima Seoul, dove hanno sede aziende di spicco come Samsung, Hyundai e LG Electronics, fino ai tempi di Bulguska e Gyeongju, patrimonio dell'UNESCO, passando per l'isola vulcanica di Jeju o per le spiagge di Busan, la lista di luoghi affascinanti è praticamente infinita!



SORGENTI TERMALI E RISERVE NATURALI

Sulla costa sud-orientale della Corea del Sud, la provincia del Gyeongsang Meridionale custodisce riserve naturali, sorgenti termali naturali, facili sentieri di montagna e molto altro per gli amanti dell'aria aperta. In questa zona in primavera sbocciano alcuni dei primi ciliegi della stagione, d'estate arrivano moltissimi turisti per tuffarsi nelle acque costiere e in autunno le montagne accolgono i visitatori per il foliage. Il monte Jirisan, che letteralmente vuol dire "squisita saggezza", rappresenta un vasto patrimonio naturale, culturale, spirituale. Busan, la città simbolo del Gyeongsang, con i suoi 4 milioni di abitanti è il secondo agglomerato urbano più grande della Corea del Sud dopo Seul e una rinomata meta turistica grazie allo splendido paesaggio costiero. A meno di un'ora da Busan si trova la località di Miryang, un'affascinante cittadina ricca di bellezze nascoste, meravigliosi templi storici, mercati tradizionali per gustare specialità locali e padiglioni che offrono magnifiche viste panoramiche.





ASSAPORARE LA CUCINA COREANA

Tra le esperienze da fare in Corea del Sud c'è senza dubbio quella gastronomica. La cucina coreana affonda le radici nella preistoria della penisola, evolutasi grazie a influenze ambientali, culturali e storiche. Alla base troviamo il riso, spesso accompagnato da carne, verdure e numerosi contorni detti "banchan" sempre presenti accanto al riso al vapore. La filosofia culinaria si basa sull'"obangsaek", la teoria dei cinque colori (bianco, nero, blu, rosso e giallo) legata ai cinque elementi (legno, fuoco, terra, metallo e acqua) e alla medicina tradizionale orientale, con lo scopo di nutrire corpo e spirito.



➤ **SETTORE: LATTE**

LATTERIA SOCIALE VALTELLINA

Postalesio (Sondrio), Italia

www.latteriavaltellina.it

➤ **Stiro-soffiatrice rotativa EBS 4 K ERGON**



VIDEO



GEO LOCATION

LATTERIA SOCIALE VALTELLINA



UNA STORIA DI SAPORI DI MONTAGNA

UNA STORIA LUNGA 45 ANNI, FATTA DI UOMINI E DONNE PROFONDAMENTE LEGATI AL TERRITORIO, LAVORATORI INSTANCABILI E APPASSIONATI CHE SI SVEGLIANO ALL'ALBA E RIMANGONO IN STALLA FINO AL TRAMONTO. E' LA STORIA DI LATTERIA SOCIALE VALTELLINA E DELLE OLTRE 110 STALLE, DISLOCATE SUL TERRITORIO DELLE PROVINCE DI SONDRIO, LECCO E COMO, DALLE QUALI OGNI GIORNO VENGONO RACCOLTI OLTRE 1.900 QUINTALI DI LATTE FRESCO DI MONTAGNA.

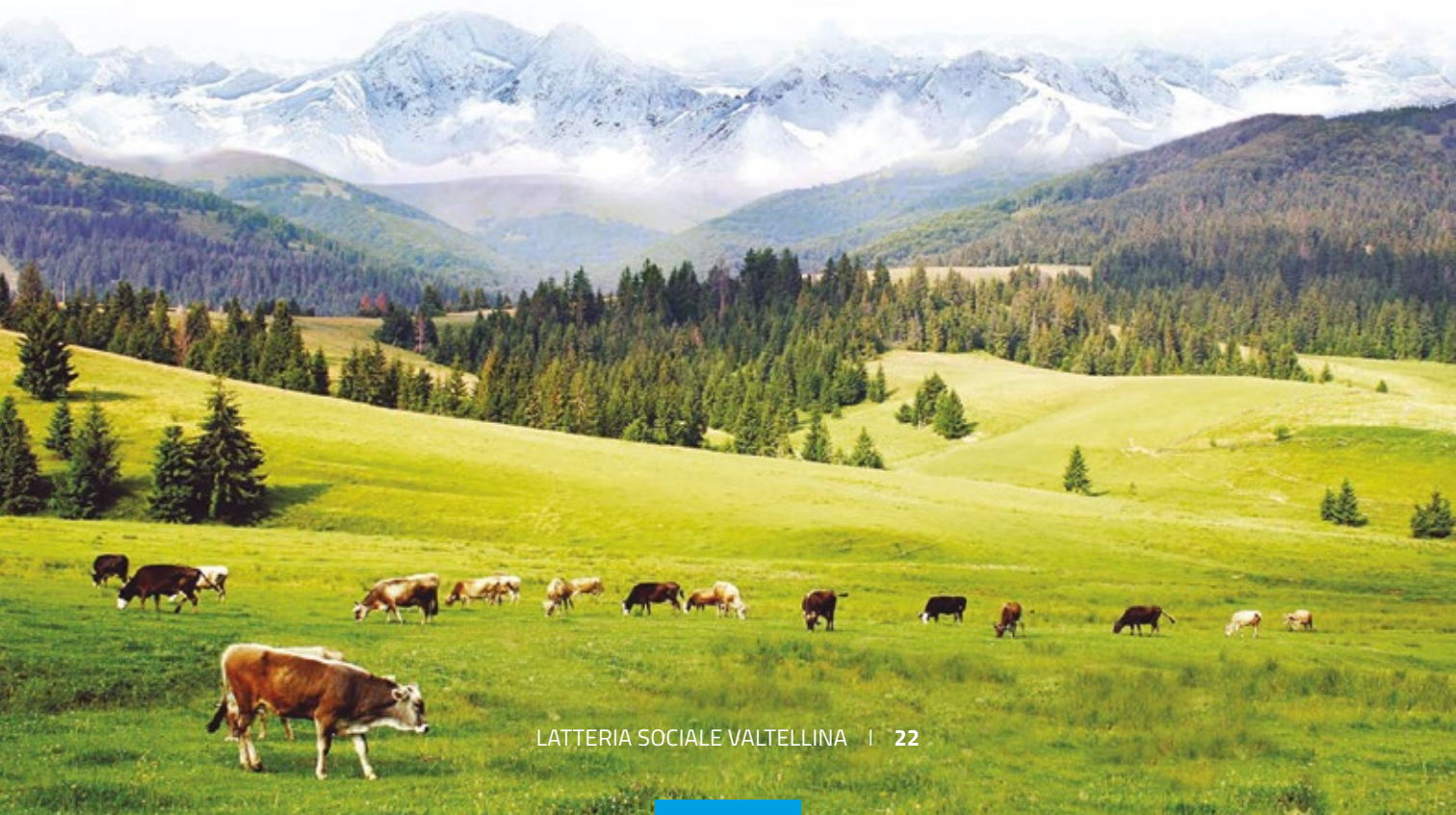
Tradizione e innovazione sono gli elementi trainanti dell'evoluzione di questa cooperativa leader nel settore lattiero caseario italiano. Ciò che permette all'azienda di mantenere il controllo tra queste due forze naturalmente in contrapposizione è il rispetto dei valori di equità, umiltà, trasparenza e genuinità che identificano la sua attività. Il tutto finalizzato a soddisfare le esigenze dei consumatori e tutelare l'ambiente circostante, mettendo in primo piano il benessere animale, il rispetto della cultura e dei territori di montagna attraverso investimenti continui, tra i quali spicca

l'acquisto recente di una stiro-soffiatrice rotativa di SMI, modello EBS 4 K ERGON, per realizzare bottiglie in PET da 0,5 L e 1 L per il confezionamento del latte e bottiglie in PET da 0,48 L destinate all'imbottigliamento del kefir.

Latteria Sociale Valtellina nasce nel 1979 con sede a Delebio, in Bassa Valtellina, in provincia di Sondrio. L'impresa, che opera quotidianamente su un territorio suggestivo, con una forte vocazione lattiero-casearia e dove la natura è la protagonista, ha radici ben salde nel passato, lo sguardo sempre rivolto al futuro e vive con orgoglio la necessità di trasformare il frutto di terre straordinarie in

prodotti caseari di eccellenza, rispettando e valorizzando l'antica tradizione delle latterie turnarie di paese (*).

Il successo nel tempo dell'attività di di Latteria Sociale Valtellina è reso possibile da un atteggiamento pro-attivo che accoglie le nuove sfide, ricerca continuamente il modo migliore di fare le cose ed investe sulle persone e sul loro benessere; in altre parole, l'azienda mette al primo posto l'innovazione quale motore trainante dello sviluppo ed elemento fondamentale per ottenere qualità e sicurezza dei prodotti commercializzati a beneficio del consumatore.



➤ **SEMPRE PIÙ ORIENTATI AL BENESSERE E ALLA SALUTE**

Nell'ambito delle iniziative per la salute, Latteria Sociale Valtellina partecipa a "Ottobre in rosa", la campagna per la prevenzione del tumore al seno in collaborazione con l'ATS.

La promozione del benessere passa attraverso il programma "WHP-Workplace Health Promotion", che coinvolge tutti i dipendenti della cooperativa per favorire sani stili di vita sul luogo di lavoro; rientrano in tale iniziativa la fornitura settimanale di frutta gratuita, la convenzione con palestre per favorire l'attività fisica e l'adozione di una policy aziendale che contrasta le dipendenze.

Negli ultimi tre anni l'azienda valtellinese ha inoltre partecipato al bando "Latte nelle Scuole" per promuovere una sana alimentazione tra i bambini delle scuole elementari, incentivando il consumo di prodotti agricoli (latticini, frutta e verdura) durante la merenda di metà mattina.



Latterie turnarie (*)

È un sistema di gestione del latte e della lavorazione di prodotti caseari nato verso la fine dell'Ottocento, che si basava sulla caseificazione collettiva; l'aggettivo turnarie deriva dal fatto che le famiglie di allevatori socie della latteria, a turno, conferivano il latte al caseificio nel giorno specifico della settimana che veniva loro assegnato. Con questo sistema, il loro credito o debito di latte nei confronti della latteria veniva annotato ogni giorno su un libretto, chiamato "libretto del latte".



TERRA, TRADIZIONE E TALENTO: UNA STORIA DI PASSIONE

Latteria Sociale Valtellina è una cooperativa agricola che si occupa della raccolta e della trasformazione del latte vaccino e caprino proveniente dalle aziende agricole situate sul territorio di Valtellina, Valchiavenna e Alto Lario.

Costituitasi sui solidi valori che legano il territorio e le tradizioni casearie, questa importante realtà economica conta attualmente oltre 120 soci e conferenti, nella quasi totalità allevatori e agricoltori professionali, che conferiscono ogni anno circa 38 milioni di litri di latte di vacca e 1,2 milioni

di litri di latte di capra destinati alle varie produzioni della cooperativa.

Oggi come in passato, la filosofia operativa di Latteria Sociale Valtellina si ispira all'arte casearia dei maestri valtellinesi ed è segnata da continue innovazioni che le hanno permesso di crescere insieme ai suoi soci e dipendenti e di raggiungere una posizione di leader nel settore..

Nel 2025 la cooperativa ha commercializzato 9,5 milioni di litri di latte fresco in bottiglia e 242 mila litri di latte sfuso. Presso lo stabilimento di Postalesio (in provincia di Sondrio), un sito produttivo ampio e moderno dotato di impianti

automatici di nuova generazione, sono stati inoltre imbottigliati 124 mila litri di kefir.

Sullo sfondo di quest'importante realtà industriale primeggiano il territorio, il benessere riservato agli animali e la passione di chi ogni giorno lavora in stalla, nei casari o negli impianti di produzione per realizzare prodotti di qualità e a marchio "prodotto di montagna".

Tra i prodotti più importanti c'è il formaggio Valtellina Casera, che nel 1985 ha ottenuto il marchio DOP di Denominazione di Origine Protetta dall'Unione Europea, e il formaggio Bitto, anch'esso con marchio DOP.





➤ **IL MARCHIO "PRODOTTO DI MONTAGNA"**

Il marchio "Prodotto di Montagna" è un'indicazione facoltativa di qualità europea, esclusivamente riservata alla valorizzazione dei prodotti destinati all'alimentazione umana che rispettano le condizioni stabilite dalla Commissione Europea e dal decreto del Ministero dell'Agricoltura italiano; per fregiarsi di tale marchio i prodotti realizzati con materie prime, o gli alimenti degli animali nelle filiere zootecniche, devono provenire essenzialmente da zone di montagna. Con l'indicazione di qualità Prodotto di montagna in etichetta, il Parlamento Europeo e la Commissione Europea nel 2012 hanno riconosciuto che i prodotti ottenuti in aree montane hanno una diversa qualità rispetto a quelli di aree non montane.



LATTERIA SOCIALE VALTELLINA SCEGLIE IL PET PER IL CONFEZIONAMENTO DEL LATTE

Con la scelta dell'imballaggio corretto si può fare la differenza nel preservare l'ecosistema; per tale ragione Latteria Sociale Valtellina è particolarmente attenta a questa tematica, dovendo gestire in modo sostenibile oltre 1200 quintali di latte che ogni giorno vengono raccolti nelle stalle di Valtellina, Valchiavenna e Alto Lario

dai soci della cooperativa ed imbottigliati negli stabilimenti di Postalesio.

Per il confezionamento del latte di montagna, l'azienda ha fatto il primo grande passo verso la sostenibilità ambientale scegliendo le bottiglie in PET, un materiale sicuro, resistente e infrangibile adatto a garantire la qualità del prodotto in esso contenuto.

Un ulteriore passo green ha portato Latteria Sociale Valtellina a ridurre del 10% il peso del PET utilizzato nella produzione delle bottiglie, mantenendone inalterata la forma; l'alleggerimento del peso dei contenitori ha permesso anche di ridurre le emissioni di sostanze inquinanti generate durante il trasporto dei lotti prodotti.

L'azienda valtellinese ha inoltre individuato nel RPET50 (il PET con il 50% di materiale di recupero) la soluzione migliore per la produzione delle bottiglie, anche alla luce

delle nuove direttive UE per la gestione consapevole delle plastiche utilizzate nei processi industriali.

Grazie a questa bottiglia, la cooperativa di Postalesio ha anticipato gli obblighi delle nuove direttive europee, che prevedono l'utilizzo di contenitori con almeno il 30% di materiale di recupero entro il 2030.



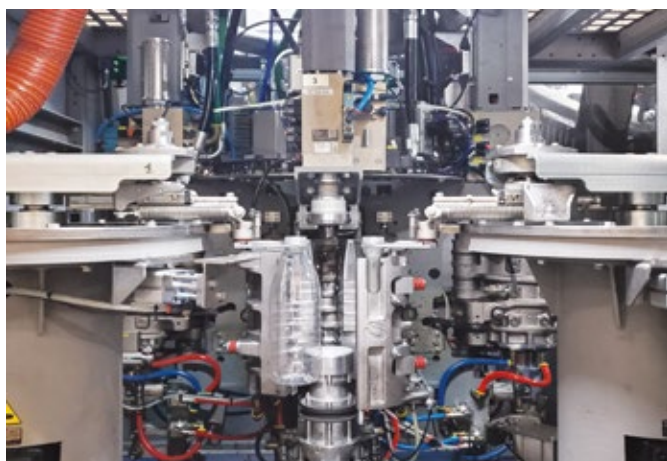


➤ KEFIR: IL PRODOTTO ALLEATO DEL BENESSERE

Il lancio del kefir di montagna è uno dei tanti esempi del continuo processo innovativo che coinvolge Latteria Sociale Valtellina; si tratta di un prodotto speciale, non solo per la ricetta, ma per chi lo prepara ogni giorno con passione e tradizione, prestando cura e attenzione alla qualità. Commercializzato nelle pratiche bottiglie in PET da 0,48 L, realizzate grazie alla stiro-soffiatrice EBS 4 K ERGON di SMI, il kefir trae origine dalla necessità di offrire un prodotto naturale, ricco di fermenti vivi e realizzato con latte proveniente al 100% dal cuore della Valtellina. Un prodotto altamente digeribile, ricco di proteine e vitamine ed un alleato del benessere dei consumatori, anche di chi è intollerante al lattosio.



LE SOLUZIONI SMI PER LATTERIA VALTELLINA

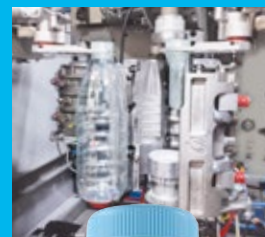


Latteria Sociale Valtellina crede fermamente nell'importanza di lavorare a stretto contatto con i fornitori, instaurando rapporti fondati su lealtà, trasparenza e collaborazione reciproca. Un esempio di tali principi è rappresentato dalla recente collaborazione con SMI per la fornitura di un impianto di stiro-soffiaggio EBS 4 K ERGON all'interno dello stabilimento di Postalesio, che ha permesso di portare all'interno dell'azienda il processo di produzione delle bottiglie in PET da 0,5 L e 1 L, utilizzate per l'imbottigliamento di latte, e delle bottiglie PET da 0,48 L utilizzate per l'imbottigliamento del kefir. Il fine principale di tale investimento è la drastica riduzione del numero di trasporti necessari all'approvvigionamento della bottiglie stesse, che prima venivano acquistate all'esterno. Attualmente quindi Latteria Sociale Valtellina acquista solo le preforme in PET, ossia il semilavorato necessario alla produzione interna di bottiglie, che, in termini volumetrici, occupano circa un ventesimo del contenitore finito. Le preforme vengono trasportate in ceste riutilizzabili per un totale di 497.952 pezzi a viaggio, contro le 38.016 unità di bottiglie soffiate, consentendo una riduzione del 92,4% dei viaggi necessari a parità di numero di pezzi trasportati, con un chiaro impatto positivo dal punto di vista ambientale.

➤ STIRO-SOFFIATRICE ROTATIVA EBS 4 K ERGON

Funzioni: stiro-soffiaggio di bottiglie in PET alla velocità massima di 9.000 bottiglie/ora (contenitori da 1 L).

Bottiglie lavorate: contenitori cilindrici in PET da 1 L / 0,5 L / 0,48 L.



➤ VANTAGGI PER L'AMBIENTE E RISPARMIO ENERGETICO

In ogni aspetto della propria attività imprenditoriale, Latteria Sociale Valtellina mette il cuore per migliorare la sostenibilità ambientale dei prodotti destinati ai consumatori e dei processi industriali per realizzarli.

Tra le azioni più significative spicca sicuramente l'installazione dell'impianto di stiro-soffiaggio EBS 4 K ERGON di SMI per la produzione delle bottiglie in PET, il materiale preferito dall'azienda di Postalesio per il confezionamento di latte fresco; tale materiale, infatti, è riciclabile anche più volte se smaltito nella maniera corretta e fa risparmiare energia e materie prime.

Un ulteriore vantaggio ambientale ed energetico è rappresentato dall'internalizzazione del processo di produzione delle bottiglie in PET, che ha permesso di risparmiare sui trasporti settimanali e di ottimizzare la logistica, perché di fatto in precedenza l'azienda trasportava grossi volumi di contenitori composti principalmente da aria.

Il processo di trasformazione delle preforme in bottiglie finite si basa essenzialmente su impianto per la produzione di aria compressa ad alta pressione (30 Bar) e di una stiro-soffiatrice rotativa che sfrutta l'alta pressione per la stiro-soffiaggio delle preforme in PET all'interno di uno stampo.

L'acquisto di preforme per la produzione interna di bottiglie in PET permette inoltre a Latteria Sociale Valtellina di ridurre i sovra-imballi a perdere, che erano necessari per trasportare le bottiglie vuote acquistate esternamente; le preforme, invece, sono movimentate in apposite gabbie di metallo riutilizzabili.

A partire dal mese di luglio 2024, grazie alla fornitura di appositi stampi montati sulla stiro-soffiatrice EBS 4 K ERGON, anche la produzione delle bottiglie in PET da 0,48 L per il kefir è stata portata all'interno dell'azienda.



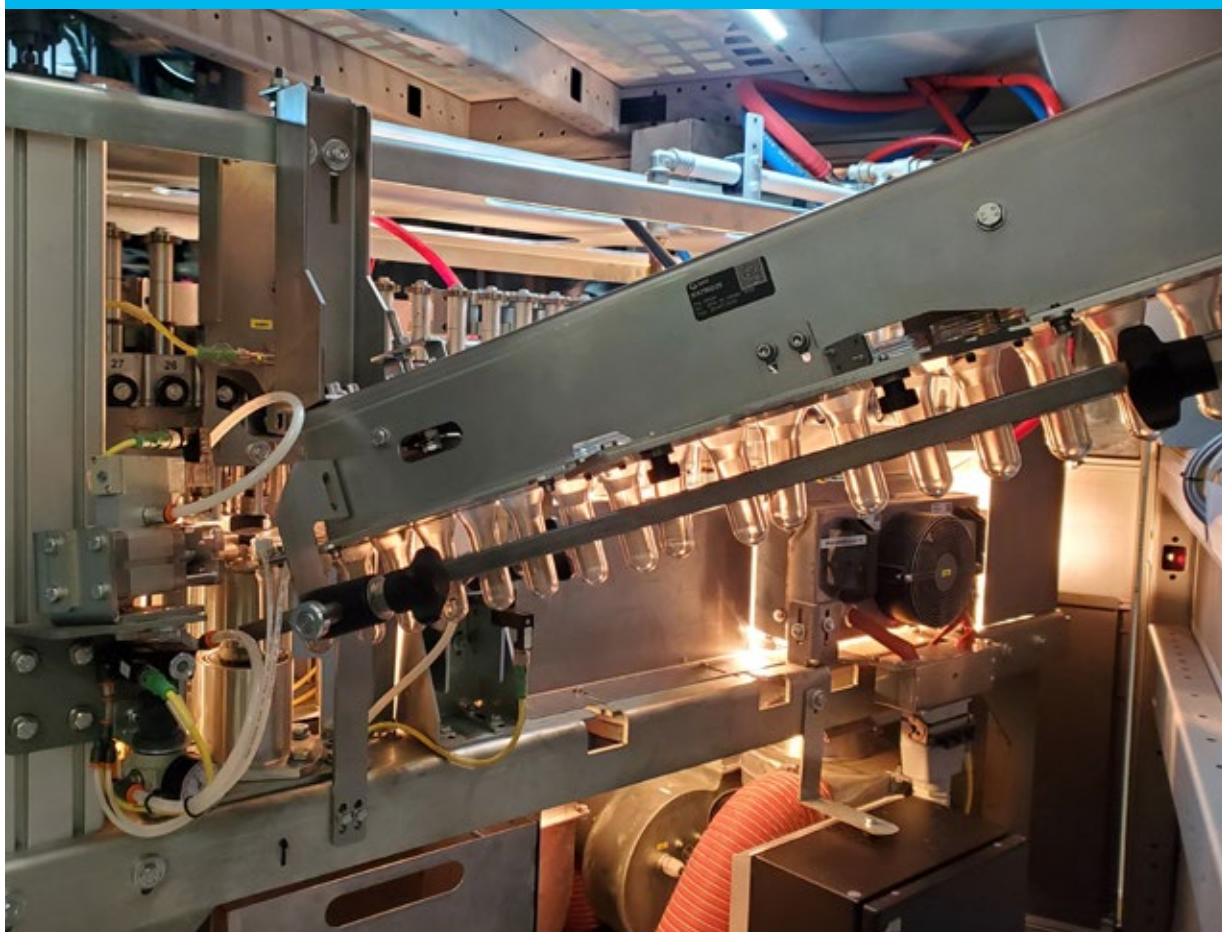
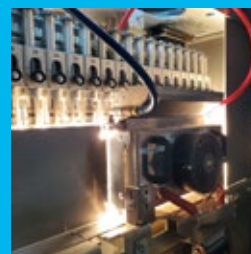
➤ VANTAGGI PER LA GESTIONE E IL CONTROLLO

L'impianto fornito da SMI si avvale di un sistema di automazione avanzata denominato MotorNet System®, che assicura il costante mantenimento dei parametri ottimali di lavorazione durante l'intero ciclo di produzione, permette la modifica diretta dei settaggi della macchina dal pannello operatore, semplifica le operazioni di cambio formato ed offre la possibilità di disabilitare temporaneamente uno o più stampi in caso di necessità. L'interfaccia operatore Posyc® è semplice e intuitiva ed è in grado di assicurare la regolazione rapida dei parametri e facilitare le attività di manutenzione ordinaria e programmata.



➤ VANTAGGI PER L'EFFICIENZA OPERATIVA

La sezione di riscaldamento delle preforme, integrata in un unico modulo con la sezione di stiro-soffiaggio, si contraddistingue per lo sviluppo orizzontale della catena porta-preforme e per il sistema ottimizzato di ventilazione e aerazione. I gruppi di lampade a raggi IR preposti al riscaldamento delle preforme sono dotati di un sistema di pannelli termo-riflettenti in materiale composito ad alta efficienza energetica, posizionati sia frontalmente sia posteriormente alle lampade, per assicurare un'elevata riflessione del calore e una distribuzione più uniforme su tutta la superficie della preforma.



SOSTENIBILITÀ FA TUTT'UNO CON "MONTAGNA IN MOVIMENTO"

Se essere green è oggi un dovere per molte aziende, per Latteria Sociale Valtellina è un valore fondamentale ed irrinunciabile che coinvolge tutta la filiera produttiva e concorre a determinare la qualità finale dei suoi prodotti.

Tra i punti principali nel percorso verso la qualità totale intrapreso dall'azienda c'è la sostenibilità ambientale, che si esprime attraverso il progetto Montagna in movimento nato per guardare al futuro e promuovere lo sviluppo della filiera lattiero-casearia della montagna lombarda.

La montagna, che dà il nome all'intero progetto, è il filo conduttore che lega allevatori, territorio, cooperazione agricola e processi di trasformazione, soggetti ad accurati controlli per assicurare al consumatore un prodotto buono, tipico e genuino contraddistinto dal marchio prodotto di montagna.



➤ UN NUOVO IMPIANTO PER LA CONCENTRAZIONE DEL SIERO

Grazie all'investimento in un nuovo impianto di concentrazione del siero, l'azienda massimizza l'efficienza e il valore dei prodotti lattiero-caseari. Il siero, la parte liquida residua del processo di caseificazione, è composto per più del 90% da acqua e per la restante parte da grasso, sieroproteine e lattosio; normalmente una parte del siero viene utilizzato per la produzione, mentre l'eccedenza è venduta ad aziende specializzate nella sua essiccazione e per gli usi più svariati nel campo dell'alimentazione umana, della zootecnica e del farmaceutico. Tenendo conto che la vendita del siero presuppone la sua movimentazione verso il luogo di trasformazione, grazie al nuovo impianto di concentrazione Latteria Sociale Valtellina ha fatto un ulteriore, importante passo avanti verso la sostenibilità ambientale.

Vantaggi del nuovo impianto:

- la disidratazione sul luogo di produzione riduce di circa l'80% i trasporti (vengono limitati i volumi di prodotto movimentato e quindi il numero di viaggi necessari)
- riutilizzo di due componenti separati durante il processo di concentrazione: l'acqua e la panna (l'acqua viene impiegata nei processi di lavaggio degli impianti di produzione, riducendo il fabbisogno idrico, mentre la panna, una volta pastorizzata e raffreddata, viene utilizzata nella produzione di burro da siero)

I vantaggi in numeri

Nel corso del 2024 l'impianto ha trattato 17.450.000 kg di siero, ottenendo:

- **4.683.400 kg** di siero concentrato
- **104.500 kg** di panna da siero
- **10.763.200 L** circa di acqua pura utilizzata per le attività ausiliarie alla produzione
- **60.000 km** circa di trasporti risparmiati nel tragitto verso la ditta specializzata nel trattamento, che dista 120 km dal caseificio e per il quale si usava una cisterna stradale da 28.000 litri
- notevole risparmio di gasolio e riduzione delle emissioni di CO2.





DALLA VALTELLINA LA QUALITÀ DEL LATTE FRESCO DI MONTAGNA

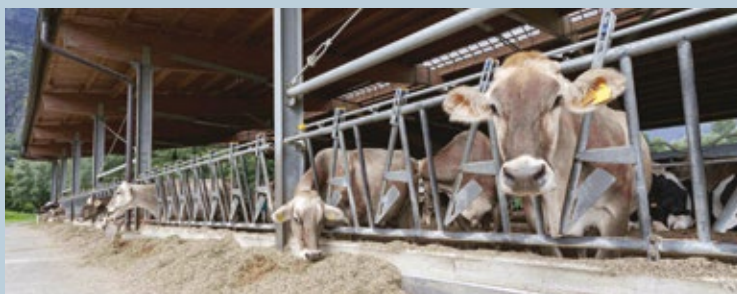
D alla brezza del lago di Como ai 1800 metri di altitudine di Livigno, in uno spazio di 120 km, la particolare bellezza e la straordinaria ricchezza della Valtellina, unica nel suo genere in tutto l'arco alpino, risiedono nella sua disposizione da est ad ovest, che favorisce un microclima ideale per le coltivazioni e il pascolo, anche in altura.

In questo territorio unico nascono prodotti genuini come il Latte Fresco 100% di Montagna, contraddistinto dal marchio "Prodotto di Montagna"; si tratta di un latte fresco di alta qualità con provenienza certificata dalle aziende agricole della cooperativa Latteria Valtellina che hanno animali allevati in montagna per almeno due terzi della loro vita.

Il riconoscimento di tale marchio rappresenta il traguardo di un percorso virtuoso che si ispira a tre capisaldi: specificità montana, allevamento e produzione sostenibili, prodotti di qualità garantita.

➤ LE STALLE DELLA COOPERATIVA

Un tempo, nei paesi di montagna, le stalle e le latterie erano il cuore della comunità. Due volte al giorno, terminata la mungitura, ci si recava in latteria per consegnare il latte, incontrando amici e vicini. Al calar del sole, conclusa l'attività agricola giornaliera, le stalle diventavano i luoghi di ritrovo, dove si chiacchierava e si raccontavano storie, rafforzando i legami tra le generazioni. Oggi, le stalle hanno subito un processo di rinnovamento e trasformazione, ma il profondo legame con il territorio resta immutato e rappresenta una ricchezza senza tempo che Latteria Sociale Valtellina tutela in ogni fase del processo produttivo per guardare al futuro con rinnovata energia.



VIVERE LA VALTELLINA ALLA SCOPERTA DELLA SUE BONTÀ CULINARIE

La Valtellina fa tutt'uno con natura intatta e da vivere. Con cime che superano anche i quattromila metri, quest'area montana al confine con la Svizzera è una palestra a cielo aperto per gli amanti dello sport, che offre ampie possibilità per una vacanza attiva.

Uno dei modi migliori per visitare la Valtellina è salire a bordo del Trenino Rosso del Bernina, patrimonio mondiale dell'UNESCO, ed ammirare scorci alpini mozzafiato da Tirano a St. Moritz.

Per rifocillarsi dopo le varie attività sportive all'aria aperta, non mancano prelibatezze di ogni genere.

Vivere la Valtellina significa anche, infatti, assaporare i suoi numerosi prodotti tipici, a marchio DOP e IGP. Dai famosi vini ottenuti da uve nebbiolo ai formaggi Bitto DOP e

Valtellina Casera DOP, senza dimenticare la Bresola della Valtellina IGP, le mele della Valtellina IGP e i famosi pizzoccheri IGP, il piatto principe della cucina locale.







CONSERVAS LA COSTEÑA

SE SI DOVESSE DEFINIRE IL MESSICO CON UN SOLO AGGETTIVO, SENZA OMBRA DI DUBBIO SI SCEGLIEREBBE "COLORATO", PERCHÉ I COLORI PREDOMINANO NELL'ARTE, NELL'ABBIGLIAMENTO, NEI PAESAGGI E NEI PIATTI. LA CUCINA MESSICANA È UNA VERA ESPLOSIONE DI GUSTI, SAPORI E PROFUMI CHE METTONO SUBITO ALLEGRIA E VITALITÀ E FAN VENIR VOGLIA DI FAR FESTA. TRA LE STARS CULINARIE DI QUESTO GRANDE PAESE CENTROAMERICANO SPICCA IL PEPERONCINO, CHE È ANCHE IL FIORE ALL'OCCHIELLO DELLA PRODUZIONE DELL'AZIENDA CONSERVAS LA COSTEÑA, MARCHIO ICONICO DELLA GASTRONOMIA MESSICANA. CON OLTRE 100 ANNI DI ATTIVITÀ, QUESTA IMPORTANTE REALTÀ INDUSTRIALE CONIUGA ABILMENTE OGNI GIORNO USANZE, TRADIZIONI E INNOVAZIONI; E QUANDO SI PARLA DI INNOVAZIONI È FONDAMENTALE PER LA COSTEÑA INVESTIRE CONTINUAMENTE IN NUOVE SOLUZIONI COME IL NUOVISSIMO IMPIANTO DI PRODUZIONE DELLE BOTTIGLIE HDPE DI GRANDE CAPACITÀ PER L'IMBOTTIGLIAMENTO DELL'ACETO, UN PRODOTTO MOLTO RICHIESTO DAL MERCATO CHE HA RESO NECESSARIA L'INSTALLAZIONE DI UN MONOBLOCCO DI RIEMPIMENTO E TAPPATURA DELLA SERIE HEVF 15-4-B HC S FORNITO DA ENOBERG (SOCIETÀ DEL GRUPPO SMI).

➤ **SETTORE: ACETO**

CONSERVAS LA COSTEÑA

Ecatepec de Morelos (Città del Messico), Messico
www.lacostena.com.mx

- Monoblocco di riempimento e tappatura
ENOBERG HEVF 15-4-B HC S



VIDEO



GEO LOCATION



UN'ESPLOSIONE DI GUSTI, SAPORI E PROFUMI

Per mantenere la sua leadership di mercato, La Costeña punta tutto su lavoro, efficienza ed innovazione.

In oltre 100 anni di attività l'azienda messicana non ha mai smesso di innovare e guardare a nuovi ed entusiasmanti obiettivi futuri; da questo punto di vista non esiste impresa più messicana di Conservas La Costeña, che mette la qualità del cibo al primo posto nella sua attività e che tutto ciò che fa viene fatto bene, con cura, con impegno e sempre con l'obiettivo di offrire ai consumatori qualcosa di speciale.

Nonostante il peperoncino ricopra un ruolo da protagonista nella dieta messicana e nei prodotti realizzati da La Costeña, anche gli altri articoli della vasta gamma dell'azienda sono oggetto di continue attenzioni ed innovazioni per soddisfare le esigenze del mercato.

Tra gli investimenti più recenti della società di Ecatepec de Morelos (Città del Messico) spicca l'impianto per la produzione di aceto, che ha richiesto l'installazione di un nuovo monoblocco di riempimento e tappatura della serie HEVF fornito da ENOBERG.

Siccome la richiesta di aceto è in forte crescita in Messico, il nuovo impianto si è reso necessario per integrare la capacità produttiva della linea esistente per le bottiglie di aceto da 1 litro.





➤ **RESPONSABILITÀ E SOSTENIBILITÀ**

La Costeña è un'azienda all'avanguardia, che, grazie ad innovazioni continue, contribuisce alla tutela dell'ambiente. Per assicurare la qualità dei suoi prodotti non solo coltiva e produce ingredienti e alimenti, ma punta all'innovazione continua all'interno dei reparti di produzione ed utilizza contenitori riciclabili. L'azienda messicana dispone inoltre di un impianto di trattamento delle acque e di un impianto di cogenerazione a biogas, entrambi dotati di sistemi energetici autosufficienti che supportano l'approvvigionamento e consentono un significativo risparmio energetico.



DA SINISTRA: ZHAMARA HERNÁNDEZ LERMA, SALES MANAGER DI SMICENTROAMERICANA S.A. DE C.V. CON SANTIAGO BERMUDEZ, ENGINEERING AND PROJECT MANAGER DI CONSERVAS LA COSTEÑA E HÉCTOR ÁVILA, PROJECT MANAGER DI SMICENTROAMERICANA S.A. DE C.V.



SOLUZIONI ENOBERG PER CONSERVAS LA COSTEÑA



Per il riempimento di aceto in bottiglie HDPE di grande capacità (3,75 L e 7,6 L), La Costeña si è rivolta ad ENOBERG, che, in collaborazione con la filiale SMICENTROAMERICANA, ha affiancato il cliente nella fase progettuale per identificare il modello di macchina più adatto a soddisfare le crescenti richieste del mercato. Dopo diversi incontri, la scelta è caduta su un sistema di riempimento e tappatura 15-4-B HC S della serie HEVF, che permette al cliente di ottimizzare gli spazi dell'impianto di produzione per disporre di una linea efficiente e performante e di avviare la produzione della nuova linea destinata alle bottiglie di grande capacità. La macchina fornita da ENOBERG soddisfa inoltre la richiesta di Conservas La Costeña di disporre di un impianto facilmente sanificabile e di un sistema di riempimento della massima precisione.

➤ MONOBLOCCO DI RIEMPIMENTO E TAPPATURA HEVF 15-4-B HC S

Prodotto lavorato: aceto

Formati lavorati: bottiglie HDPE quadrate da 3,75 L alla velocità di 4.800 bph
e bottiglie HDPE rettangolari da 7,6 L alla velocità di 2.500 bph

➤ STRUTTURA COMPATTA ED ERGONOMICA

Il monoblocco installato presso l'azienda messicana è una soluzione compatta e flessibile per il riempimento e la tappatura dei contenitori di aceto di grande capacità.

Il telaio compatto assicura un minor ingombro all'interno della linea di produzione e allo stesso tempo è vantaggioso per i ridotti costi di trasporto e movimentazione e per l'elevata ergonomia della macchina.



➤ ELEVATA AFFIDABILITÀ DEL SISTEMA DI RIEMPIMENTO

La serie HEVF si caratterizza per il sistema di riempimento volumetrico con misuratore di portata elettronico, che garantisce massima precisione ed accuratezza del riempimento ed è in grado di ridurre al minimo gli sprechi. La camera di riempimento è completamente isolata dalle trasmissioni, che non entrano mai in contatto con nessun tipo di liquido. Il sistema dispone inoltre di valvole di riempimento a doppia velocità per un imbottigliamento veloce ed efficiente delle bottiglie di grandi dimensioni.



➤ IGIENE IN PRIMO PIANO

Durante il processo di imbottigliamento non c'è alcun contatto tra la bottiglie e la valvola. Il sistema fornito da ENOBERG assicura elevati livelli di igiene grazie anche alla semplicità delle valvole che sono facilmente sanificabili; il design essenziale delle stesse, infatti, semplifica le operazioni di pulizia, un aspetto fondamentale nel trattamento di prodotti alimentari. Inoltre, le parti in acciaio inox a contatto con l'aceto sono realizzate in AISI 316L, la variante "low carbon" (L) dell'AISI 316, che rappresenta la soluzione ottimale e più versatile per le macchine destinate al settore alimentare grazie alla sua resistenza alla corrosione da cibi e bevande acide, alla facilità di pulizia, alla malleabilità e alla durata nel tempo. Inoltre, grazie al piano inclinato della riempitrice viene facilitato il drenaggio dei liquidi. Conseguentemente la superficie di lavoro risulta più pulita e si riducono i rischi di contaminazione.





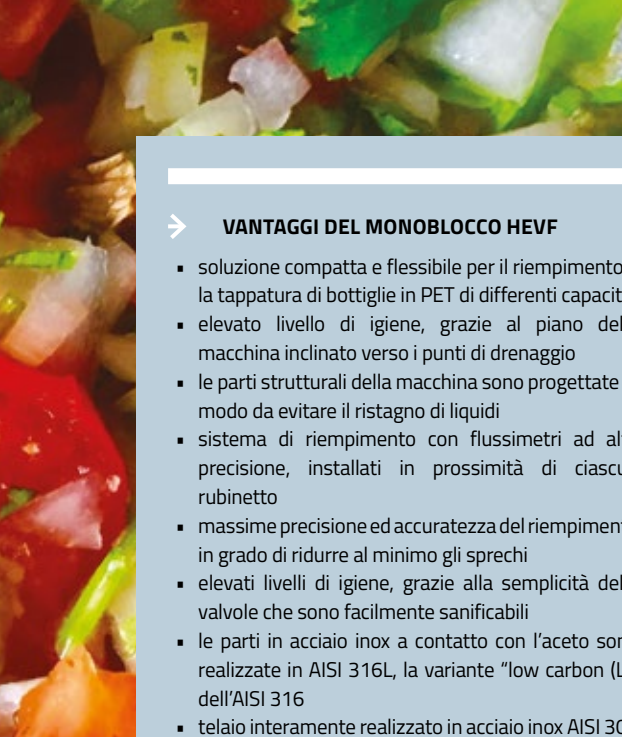
➤ **FACILE GESTIONE E CAMBI FORMATO RAPIDI**

L'alimentazione delle bottiglie in ingresso macchina avviene tramite coclea motorizzata in modo indipendente e sincronizzata elettronicamente con il resto dell'impianto; questo sistema semplifica notevolmente le attività di gestione e manutenzione del monoblocco.

Il passaggio da un contenitore all'altro è semplice e veloce grazie alla selezione del formato desiderato direttamente dal pannello operatore; inoltre, il sistema di guida bottiglie è realizzato per assicurare il mantenimento dell'orientamento della stesse durante l'intero processo di trasferimento in macchina, mentre il cambio formato delle attrezzature di guida bottiglia è rapido e senza attrezzi.

Dal punto di vista della manutenzione, l'operatore accede facilmente ed in estrema sicurezza alle varie parti del monoblocco di riempimento e tappatura, assicurando a La Costeña ridotti costi e tempi per tali operazioni; ad esempio, l'uscita tappi è posizionata nella parte superiore della macchina, che è raggiungibile in totale sicurezza tramite una scala ed è dotata di un'area calpestabile e sicura.





➤ VANTAGGI DEL MONOBLOCCO HEVF

- soluzione compatta e flessibile per il riempimento e la tappatura di bottiglie in PET di differenti capacità
- elevato livello di igiene, grazie al piano della macchina inclinato verso i punti di drenaggio
- le parti strutturali della macchina sono progettate in modo da evitare il ristagno di liquidi
- sistema di riempimento con flussimetri ad alta precisione, installati in prossimità di ciascun rubinetto
- massime precisione ed accuratezza del riempimento in grado di ridurre al minimo gli sprechi
- elevati livelli di igiene, grazie alla semplicità delle valvole che sono facilmente sanificabili
- le parti in acciaio inox a contatto con l'aceto sono realizzate in AISI 316L, la variante "low carbon (L)" dell'AISI 316
- telaio interamente realizzato in acciaio inox AISI 304
- trasmissione completamente isolate e protette per garantire una facile pulizia del pavimento, senza rischio di danneggiare i componenti elettronici della macchina
- elevata accessibilità, in estrema sicurezza, alle varie parti dell'impianto da parte dell'operatore, con conseguente riduzione dei tempi e dei costi di manutenzione
- rapido cambio formato delle attrezzature di guida bottiglia
- minori costi di trasporto grazie alla struttura compatta
- ridotti consumi energetici



DAL 1923 IL SAPORE DEL MESSICO SULLE TAVOLE DEL MONDO

Conservas La Costeña nasce nel 1923 dalla visione imprenditoriale di Don Vicente López Resines, che acquistò un piccolo negozio di alimentari a Città del Messico, chiamato appunto "La Costeña", ed iniziò a confezionare peperoncini "jalapeño" sottaceto in barattoli da 20 kg. La sua idea riscosse immediatamente il favore del pubblico e, grazie al successo dell'impresa, nel 1937 Don Vicente López Resines decise di fondare la società Conservas La Costeña. Nel 1948 l'azienda fece un ulteriore passo in avanti con l'apertura di un nuovo stabilimento di produzione a Città del Messico, a cui nel 1951 si aggiunse la prima linea di produzione automatica per lattine da 3 kg. Nel 1971, l'insediamento produttivo si trasferì a Ecatepec de Morelos su una superficie di 180.000 metri quadrati; quattro anni dopo, La Costeña si espanse nuovamente per coprire le richieste del mercato statunitense, aprendo tre nuovi stabilimenti di produzione e oltre 30 centri di distribuzione.



DA SINISTRA: SANTIAGO BERMUDEZ, ENGINEERING AND PROJECT MANAGER DI CONSERVAS LA COSTEÑA CON PABLO MANUEL GARCIA GONZALEZ, DIRETTORE DI SMICENTROAMERICANA S.A. DE C.V.





➤ PREMI, CERTIFICAZIONI E INIZIATIVE BENEFICHE

L'azienda di Ecatepec de Morelos ha vinto numerosi premi importanti a livello nazionale e internazionale, come il Premio Nazionale di Logistica, ottenuto nel 2007 e nel 2010. La Costeña ha ricevuto anche il Premio Nazionale di Immagine Pubblica per i 90 anni di attività sul mercato nazionale e per aver raggiunto oltre 50 Paesi con i suoi prodotti e, nel 2014, il Premio "Marchio Famoso" conferito dall'Istituto Messicano della Proprietà Industriale. L'azienda ha inoltre ottenuto numerose certificazioni di primaria importanza, come la certificazione ISO-9002, che attesta gli standard per i sistemi di gestione della qualità. Conservas La Costeña sostiene inoltre varie iniziative benefiche e gli aiuti alle popolazioni colpite da calamità naturali in Messico e all'estero.



Nel corso del tempo l'importanza e la quota di mercato di questa azienda messicana si sono diffuse in tutto il mondo, al punto che oggi, secondo la rivista di settore Entrepreneur México, La Costeña controlla oltre il 60% del mercato mondiale del peperoncino ed è ritenuta tra i marchi leader sia in Messico che all'estero.

Tutto ciò che l'azienda fa è radicato nell'identità messicana, e questa è la sua più grande forza. Negli ultimi anni la sua attività è passata da una produzione basata principalmente sui peperoncini ad una diversificata su una grande varietà di alimenti come aceto, ketchup, fagioli, verdure e altri. Anche gli impianti di produzione sono stati modificati per adattarsi alle nuove esigenze



del mercato e le fabbriche hanno ricevuto riconoscimenti per i cambiamenti tecnologici e di processo. All'inizio degli anni 2000 è stato inaugurato un modernissimo Centro di Distribuzione Automatizzato, considerato uno dei più grandi dell'America Latina per capacità, dimensioni e numero di operazioni.



DIMENSIONE E TENDENZE DEL MERCATO DELL'ACETO

CONSERVAS LA COSTEÑA È LEADER NELLA PRODUZIONE DI PEPERONCINI E ACETO, MA DETIENE POSIZIONI DI RILIEVO ANCHE PER SALSE, FAGIOLI, PASSATA DI POMODORO, KETCHUP, MAIONESE, VERDURE, COSÌ COME FRUTTA, CONFETTURE, CONFEZIONI MONODOSE, ECC.

TRA I PRODOTTI DI MAGGIOR SUCCESSO C'È L'ACETO BIANCO LA COSTEÑA, IDEALE PER CONDIRE INSALATE FRESCHE, MARINARE CARNI O PREPARARE SALSE SAPORITE, CHE È A BASE DI ALCOL DI CANNA DA ZUCCHERO E SI DISTINGUE PER IL SUO GUSTO ACIDULO E RINFRESCANTE



L' aceto, un prodotto versatile fatto attraverso la fermentazione di etanolo da batteri acetici acidi, è ampiamente usato come condimento e nella preparazione e conservazione di alimenti.

L'industria dell'aceto sta attraversando un periodo di crescita costante guidata dall'aumento della domanda dei consumatori, che sono sempre più orientati al benessere e alla ricerca di rimedi naturali, come l'introduzione dell'aceto di mele nelle diete per favorire la digestione.

Secondo i dati riportati nel Global Market Insight 2024, la crescita del mercato globale è stimata intorno al 4,4% annuo dal 2025 al 2034.

Tra i vari fattori che contribuiscono allo sviluppo di questo settore va evidenziata la crescente tendenza verso la cucina etnica e gourmet, che utilizza aceti biologici, aromatizzati, di mele, di riso e balsamico.

Anche il consumo di aceto nel settore della ristorazione, per arricchire le preparazioni culinarie, contribuisce alla maggior domanda in tutto il mondo; ciò spinge i produttori a sviluppare nuovi formati di packaging per soddisfare le variegate richieste del mercato.





ACETO, UN PRODOTTO VERSATILE

Esistono varie tipologie di aceto, che si possono classificare in base al gusto, al canale di distribuzione, al campo di applicazione, ecc.

Sulla base del tipo di prodotto, il mercato dell'aceto è segmentato in aceto bianco, aceto di sidro di mela, aceto balsamico, aceto di vino rosso, aceto di riso e altri.

Il segmento dell'aceto bianco domina il mercato grazie a versatilità e convenienza; viene infatti ampiamente utilizzato in cucina e per usi non alimentari come la pulizia e la manutenzione domestica.

Dal punto di vista del gusto, i consumatori privilegiano l'aceto aromatizzato, grazie alla crescente popolarità delle cucine "gourmet" ed etniche che utilizzano aceti infusi dalla frutta, come quelli con mele, lampone o fichi.

In base ai canali di distribuzione, prevale invece il segmento della vendita al dettaglio online, che risulta più veloce e conveniente.

Grazie a questa tendenza, i consumatori di tutto il mondo possono comodamente acquistare da casa l'ampia gamma di prodotti commercializzati da Conservas La Costeña.



GRANDE FESTA PER MANTENERE VIVE LE USANZE E LE TRADIZIONI

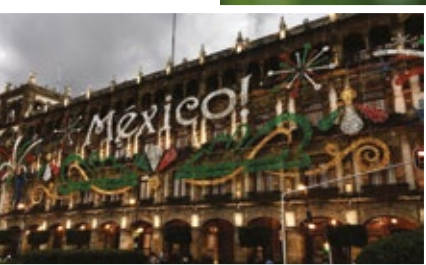
Tra i pilastri della strategia aziendale di La Costeña spicca l'impegno a mantenere la coerenza tra le proprie radici, inteso come il DNA del marchio, e la cultura messicana, con l'obiettivo di diffondere quest'ultima nel mondo.

In occasione del centenario della sua costituzione, celebrato nel 2025, l'azienda messicana ha lanciato una campagna pubblicitaria ed organizzato alcuni eventi con al centro i peperoncini del Messico; un modo per celebrare le proprie radici e le principali usanze locali, perché nessuno in Messico rinunciarebbe alle proprie tradizioni culinarie e soprattutto alla sua star: il peperoncino.

La campagna pubblicitaria si è focalizzata sulla creazione di uno spazio sensoriale aperto al pubblico, all'interno del quale i partecipanti potevano esplorare stanze a tema in cui l'intensità, il colore e la versatilità dei peperoncini erano presenti in ogni dettaglio.

L'evento aveva l'obiettivo di portare la cultura messicana nel mondo, in un contesto moderno per coinvolgere anche i consumatori più giovani e allo stesso tempo stimolare la creatività delle persone, dimostrando che i peperoncini non sono solo un ingrediente per i piatti tradizionali, ma possono essere utilizzati anche per bevande, dessert o esperienze inaspettate.





LA CUCINA MESSICANA CONQUISTA TUTTO IL MONDO

In qualsiasi parte del mondo il cibo fa parte delle usanze e delle tradizioni locali come simbolo di identità culturale; ciò è vero soprattutto in una nazione come il Messico, dove la cucina dal 2010 è Patrimonio dell'umanità UNESCO.

In questo grande Paese nordamericano ogni piatto fa venir voglia di far festa. Con i suoi sapori e con le spezie impiegate, l'offerta culinaria messicana è decisamente ricca, benché utilizzi ingredienti semplici e di uso comune come il mais, i peperoni e i legumi; non sorprende quindi che abbia conquistato tutto il mondo.

Gli usi e le tradizioni della cucina messicana sono arrivati in Europa grazie ai soldati spagnoli che, rientrando in Europa dopo la loro presenza nel Paese tra il XV e il XVII secolo, diffusero i piatti principali delle popolazioni indigene; da allora, in tutto il mondo si iniziarono ad apprezzare i piatti a base di pomodori, patate dolci e mais, a preparare pietanze con frutti particolari come l'avocado e la papaia e ad utilizzare la vaniglia e il cacao.

Oggi, la cucina messicana è decisamente famosa nel mondo per la varietà di gusti forti e per la ricchezza delle spezie usate.

Alla base della maggior parte delle ricette locali troviamo il mais, che gioca un ruolo fondamentale nell'alimentazione messicana.

Dalla farina di mais, detta "masa", si ottengono infatti tortillas e tacos, che fungono da accompagnamento alle diverse pietanze.

Altrettanto importante è l'uso del peperoncino, spesso nella varietà "Habanero" e "Jalapeño", anche se le oltre 40 varietà esistenti dal sapore spiccato e particolare permettono a cuochi e massaie di arricchire i piatti in mille modi diversi.





IL JALAPEÑO È TRA I PEPERONCINI PIÙ CONOSCIUTI AL MONDO, SIMBOLO DELLA CUCINA MESSICANA, AMATO PER IL SAPORE PICCANTE E IL PROFUMO ERBACEO; SI TRATTA DI PEPERONCINI LUNGHİ CIRCA 6-8 CM CON COLORI VARIABILI, DAL VERDE BRILLANTE AL ROSSO INTENSO.

IN CUCINA È UN INGREDIENTE ESTREMAMENTE VERSATILE: PUÒ ESSERE UTILIZZATO FRESCO, SOTTACETO, GRIGLIATO, ESSICCATO O RIDOTTO IN POLVERE; È PERFETTO PER SALSE, TACOS, INSALATE, PANINI, PIATTI DI CARNE, MA ANCHE PER RICETTE CREATIVE COME JALAPEÑOS RIPIENI, FORMAGGI PICCANTI O PIZZE GOURMET.



PALETTIZZATORE APS 3085



EFFICIENZA ED ERGONOMIA CON IL NUOVO PALETTIZZATORE A DOPPIO INGRESSO

L'efficienza e l'ergonomia del fine linea è fondamentale per migliorare la redditività del processo produttivo delle aziende dei settori bevande, alimenti, detersivi, prodotti chimici e farmaceutici.

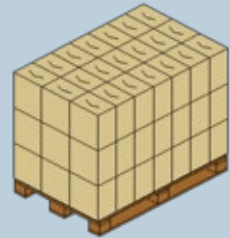
Grazie ai sistemi automatici di palettizzazione della serie APS di SMI, è possibile gestire un flusso di produzione ininterrotto e flessibile per passare rapidamente da un lotto all'altro in base alle necessità del mercato.

Il nuovo modello APS 3085 ERGON, dotato di modulo di ingresso a 90°, assicura un'elevata flessibilità a livello di layout dell'impianto ed è la soluzione ideale per gestire in maniera efficiente la palettizzazione di una vasta gamma di prodotti.

È un sistema particolarmente vantaggioso per lavorare schemi di palettizzazione con numero di introduzioni dispari, come lo schema 21 per bottiglie da 1,5 L; il sistema è infatti dotato di un dispositivo di formazione strato a doppio ingresso che permette di recuperare le introduzioni dispari, lavorando sempre con l'introduzione di due file di prodotto.

➤ SOLUZIONE VANTAGGIOSA PER INTRODUZIONI PRODOTTO DISPARI

Grazie al sistema di formazione strato a doppio ingresso, si possono facilmente gestire gli schemi di palettizzazione con un numero di introduzioni dispari; ad esempio, con lo schema 21 (3 file di pacchi) per bottiglie da 1,5 L, lavorando sempre con l'introduzione di due file di prodotto, è possibile recuperare una fila dalla seconda introduzione per lo strato successivo, contribuendo ad una maggiore efficienza e riducendo le tempistiche richieste per il completamento del bancale.

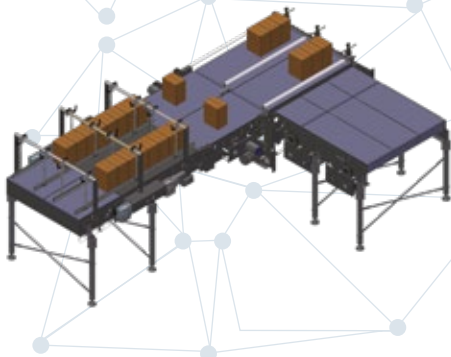
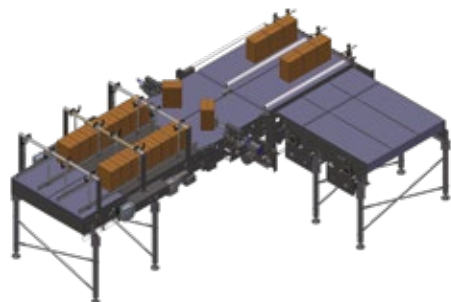
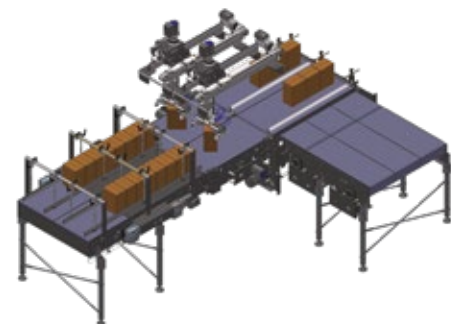


APS 3085

FUNZIONAMENTO SEMPLICE E VERSATILE

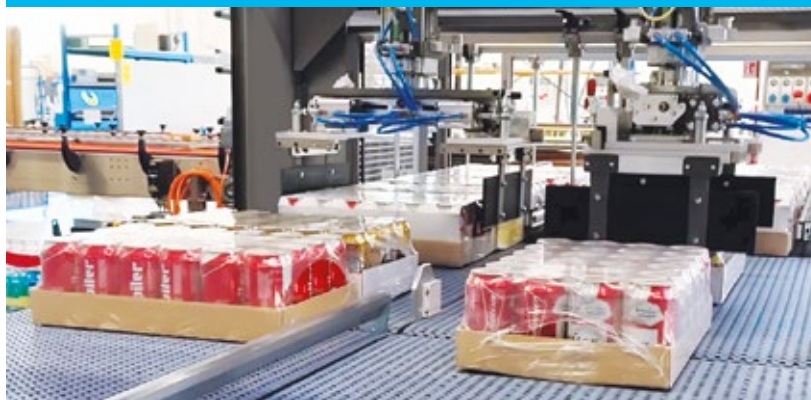
Il palettizzatore APS 3085 ERGON è un sistema mono-colonna a due assi cartesiani ad alte prestazioni che si contraddistingue per la perfetta sincronizzazione delle operazioni di carico bancali, formazione strati di palettizzazione ed inserimento interfalde. La colonna esegue il movimento verticale per la palettizzazione di cartoni, fardelli, vassoi e pacchi in genere fino a 85 pacchi al minuto/240 strati l'ora (valori variabili in funzione del prodotto). In ingresso al palettizzatore due tappeti d'introduzione prodotto formano la fila, coadiuvati dal sistema di traslazione che, con movimento unidirezionale, contribuisce alla formazione dello strato. E' disponibile un sistema opzionale per ruotare i pacchi in ingresso al palettizzatore tramite un cilindro di contrasto oppure tramite un manipolatore (vers. 1). La testa di presa preleva gli strati di pacchi dal nastro trasportatore ad altezza operatore. Gli spostamenti verticali del traverso e quelli orizzontali del braccio porta-testa sono azionati da motori brushless, che assicurano traiettorie perfette durante tutte le fasi di palettizzazione. Tutte le operazioni sono gestite da un sistema "user-friendly" di automazione e controllo della macchina, che consente un facile ed efficiente utilizzo del sistema di palettizzazione da parte dell'operatore.



INGRESSO SENZA ROTAZIONE**ROTAZIONE CON CILINDRO DI CONTRASTO****ROTAZIONE CON MANIPOLATORI**

➤ **VANTAGGI DELL'APS 3085 ERGON**

- ingresso con preformazione continua, molto compatto per ottimizzare gli spazi del fine linea
- sistema opzionale per ruotare i pacchi in ingresso al palettizzatore tramite un cilindro di contrasto oppure tramite un manipolatore (versione 2).
- sistema di formazione strato dotato di portelle di protezione scorrevoli in alluminio anodizzato e di forma arrotondata
- sistema versatile composto da moduli pre-cablati e configurabili in maniera personalizzata, per adattarsi ad ogni condizioni logistica di fine linea
- elevata flessibilità operativa con la possibilità di realizzare molteplici schemi di palettizzazione
- motori ICOS dotati di servo-azionamento digitale integrato a basso consumo energetico
- sistema di chiusura delle portelle con dispositivo di decelerazione
- struttura ergonomica e funzionale del telaio, che facilita la manutenzione dell'impianto da parte dell'operatore
- protezioni antinfortunistiche in alluminio e policarbonato (PC) lucido
- schemi di palettizzazione ottimizzati per il carico sui TIR
- tempi di cambio formato ridotti al minimo
- movimentazione fluida dei prodotti, che previene danneggiamenti durante la loro manipolazione
- soluzioni progettuali innovative in chiave IoT
- controllo semplice ed intuitivo di tutte le operazioni.



SFP ERGON

FARDELLI GREEN GRAZIE ALLA CONFEZIONATRICE IN FILM ESTENSIBILE SFP 30

Mossi dalla crescente attenzione dei consumatori nei confronti della sostenibilità ambientale, i produttori di bevande ed alimentari sono spinti a scegliere per i propri impianti macchine di confezionamento in grado di coniugare le esigenze di produrre con bassi costi energetici e risparmiare sull'impiego di materiale di imballaggio.

Una delle soluzioni a disposizione delle aziende del settore per tale necessità è la fardellatrice in film estensibile della serie SFP 30 ERGON realizzata da SMI, pensata proprio per ridurre sia l'impiego di plastica sia i consumi energetici all'interno degli impianti di confezionamento.

Il grande vantaggio della SFP è dato dall'utilizzo del processo di stretch a freddo del film estensibile per confezionare i prodotti, che permette di eliminare dal sistema il forno di termoretrazione del film stesso.

Ciò consente all'utilizzatore dell'impianto di raggiungere due importanti risultati: la riduzione della materia prima impiegata nell'avvolgimento e il risparmio energetico derivante dal minor consumo di elettricità per l'assenza del forno.

SFP 30
VIDEO

scan this QR code



In occasione della fiera Interpack, in programma a Duüsseldorf dal 7 al 13 maggio 2026, SMI espone (Stand B15, Hall 13) una fardellatrice in film estensibile SFP 30 ERGON, che confeziona in fardelli 1x4 con film estensibile cluster 1x3 in cartoncino kraft di lattine in banda stagnata da 400gr.

Grazie al nuovo sistema di confezionamento con "stretch" a freddo di film estensibile, anziché il tradizionale processo di termoretrazione tramite apposito tunnel, ipotizzando la produzione della bottiglia da 1,5 lt nel formato 3x2 solo film a 30 ppm con una produzione annua di 4.000 ore, l'utilizzatore della macchina può:

- ridurre l'impiego di film del 40% circa
- ottenere un risparmio energetico di circa 112.300 kw/anno per l'assenza del tunnel
- realizzare confezioni stabili e resistenti, grazie al doppio avvolgimento incrociato del film attorno al gruppo di contenitori da imballare
- ridurre le emissioni di CO2
- semplificare la gestione e manutenzione dell'impianto, grazie al design ergonomico
- ridurre i consumi energetici dei sistemi di dissipazione del calore e di condizionamento dell'aria montati sulla macchina, grazie all'impiego di motori dotati di servozionamento digitale (driver) integrato a bordo motore che generano meno calore all'interno del quadro elettrico

➤ CARATTERISTICHE DELLA NUOVA FARDELLATRICE SFP 30

La fardellatrice SFP 30 ERGONO di SMI risponde perfettamente alle esigenze di flessibilità, versatilità ed eco-sostenibilità per il confezionamento di pacchi in solo film.

L'imballaggio continuo in film estensibile è un processo semplice e affidabile, che si dispiega in varie fasi:

- 1) alimentazione prodotto sfuso: il nastro di ingresso della macchina è dotato di un apposito sistema di guide oscillanti motorizzate che incanala correttamente i contenitori sfusi verso la zona di formazione del pacco
- 2) separazione prodotto: i contenitori vengono raggruppati nel formato desiderato, che avanza sul lato corto del pacco, per mezzo di un sistema meccanico composto da una pressetta sincronizzata ad un gruppo di barre di compensazione
- 3) svolgimento film: eseguito mediante motori brushless (uno per ognuna delle due bobine presenti in macchina), che assicurano una precisa e continua regolazione del tensionamento
- 4) avvolgimento film: sistema a doppio avvolgimento incrociato dei contenitori in transit; la prima bobina avvolge il pacco in senso orario, mentre la seconda in senso antiorario
- 5) taglio film: eseguito in due fasi, anteriormente e posteriormente al pacco in transit, grazie ad un innovativo sistema gestito da un motore brushless.



READY FOR THE FUTURE?

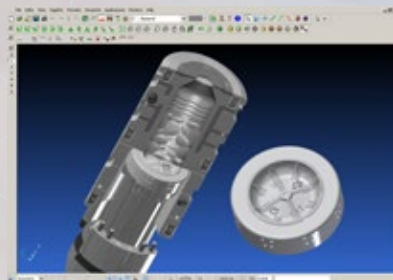
L'OFFICINA MECCANICA

SMIMEC SI RINNOVA!

SMIMEC

Tecnologie all'avanguardia, che anticipano le esigenze del mercato e supportano i clienti nell'affrontare le complesse sfide produttive ed ambientali del domani. E' l'attività svolta da SMIMEC S.p.A., l'officina meccanica che dal 1999 soddisfa le esigenze delle società manifatturiere del Gruppo SMI e si rivolge ad un numero sempre maggiore di clienti esterni. L'azienda è costantemente orientata al futuro e continua ad evolversi, investendo in nuovi impianti e macchinari per eseguire

un'ampia gamma di lavorazioni meccaniche a disegno di differenti dimensioni e destinate a svariati settori di mercato. L'innovazione è senza alcun dubbio il fattore chiave del costante miglioramento e della crescita dell'insediamento SMIMEC; un fattore che permette all'azienda di essere al passo con i tempi, grazie ad impianti sempre all'avanguardia, dotati di un elevato livello di efficienza e prestazioni che rispondono ai principi dell'economia circolare, sostenibile e interconnessa, tipici dell'Industria 5.0.





INVESTIRE PER GARANTIRE EFFICIENZA OPERATIVA E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

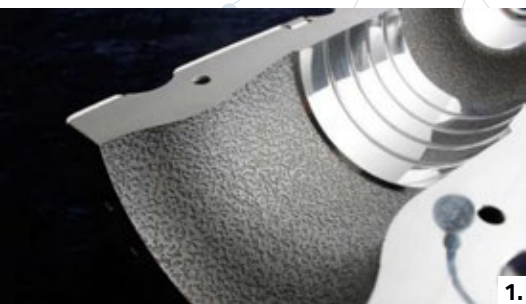
S MIMEC coglie tutte le opportunità offerte dai cambiamenti del mercato e cambia pro-attivamente l'attività per rispondere immediatamente alle nuove esigenze. Viviamo in un contesto sempre più competitivo e dinamico, dove le sfide sono molteplici e le aziende che si rivolgono a SMIMEC operano in settori altamente esigenti come quelli dell'automobile, del confezionamento alimentare e dell'automazione industriale; in tale contesto, l'innovazione costante è una necessità strategica, fondamentale per la soddisfazione dei clienti. L'impegno di SMIMEC si concretizza nell'investimento mirato in tecnologie e processi in grado di migliorare l'efficienza produttiva, aumentare la qualità e ridurre l'impronta ecologica. Questo percorso di crescita ha avuto una grandissima evoluzione nell'ultimo anno, grazie al rinnovamento del parco macchine di tutte le linee di produzione dei reparti



di fresatura, saldatura, dei centri di lavoro CNC per le medie/grandi lavorazioni e la realizzazione di stampi. Un investimento in chiave Industria 5.0, che ha messo in primo piano la sostenibilità ambientale, l'efficienza operativa e il risparmio energetico.



NEW WORKSHOP
TIMELAPSE
 scan this QR code



1.



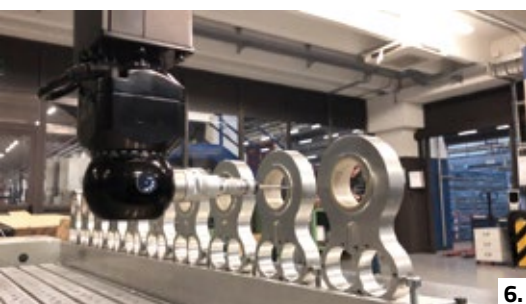
2.



3.



4.



6.

➤ SMIMEC IN BREVE

L'insediamento industriale dell'officina meccanica si sviluppa su un'area di 10.000 m² ed impiega 58 persone.

Oltre ai due nuovi impianti composti ciascuno da 4 macchine in FMS (DMG NXH5000 + DMG 6300) e all'impianto con la macchina SORALUCE a CNC, l'insediamento SMIMEC è dotato di un vasto parco macchine per realizzare svariate lavorazioni, tra cui:

- un marcatore laser per incisione stampi, che assicura elevati livelli di precisione (1)
- un vasto reparto di tornitura, che comprende un impianto con 6 torni a CNC, un impianto di tornitura tradizionale con 1 fresa tradizionale e 6 torni tradizionali (2)
- un impianto di taglio laser ad alta velocità (3)
- un impianto con 3 presse piegatrici (4)
- due impianti robotizzati di saldatura (5)
- un laboratorio metrologico climatizzato per il controllo qualità, dotato di attrezzature di altissima precisione (6).



5.



➤ IMPIANTI PER COMPONENTI DI MEDIE/GRANDI DIMENSIONI

n° 1 macchina SORALUCE FLP80 CNC 5 assi

- Magazzino utensili: 100 pezzi
- Corsa asse X: 8000 mm / asse Y: 2200 mm / asse Z: 1600 mm
- Velocità massima mandrino: 7.000 giri/min
- Sistema di controllo: HEIDENHAIN TNC 7

Vantaggi

- Maggiore flessibilità e alta dinamica per prestazioni ottimali
- La tecnologia avanzata del nuovo impianto massimizza la produttività, la precisione e la personalizzazione delle lavorazioni
- L'architettura della macchina, estremamente flessibile, permette di lavorare diverse configurazioni
- Precisione e prestazioni massimizzate grazie all'azionamento diretto del motore a coppia elevata
- Progettata secondo il concetto di "Total Machine": tutte le interazioni dell'operatore con i diversi elementi vengono analizzate per ottenere livelli ottimali di comfort, sicurezza ed ergonomia durante il processo di carico / scarico pezzo, lavorazione e manutenzione.



n° 1 impianto composto da 4 macchine DMG MORI NHX 6300

- Magazzino utensili: 240 pezzi per macchina
- Magazzino Pallet: 72 unità
- Corsa asse X: 1050mm / asse Y: 900mm / asse Z: 1030mm
- Velocità massima mandrino: 12.000 giri/min
- Sistema di controllo: FANUC/CELOS



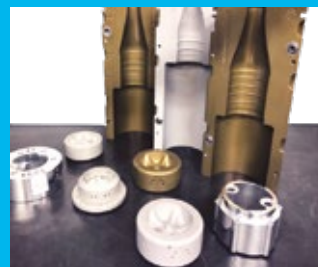
➤ IMPIANTI PER COMPONENTI IN ALLUMINIO DI PICCOLE/MEDIE DIMENSIONI

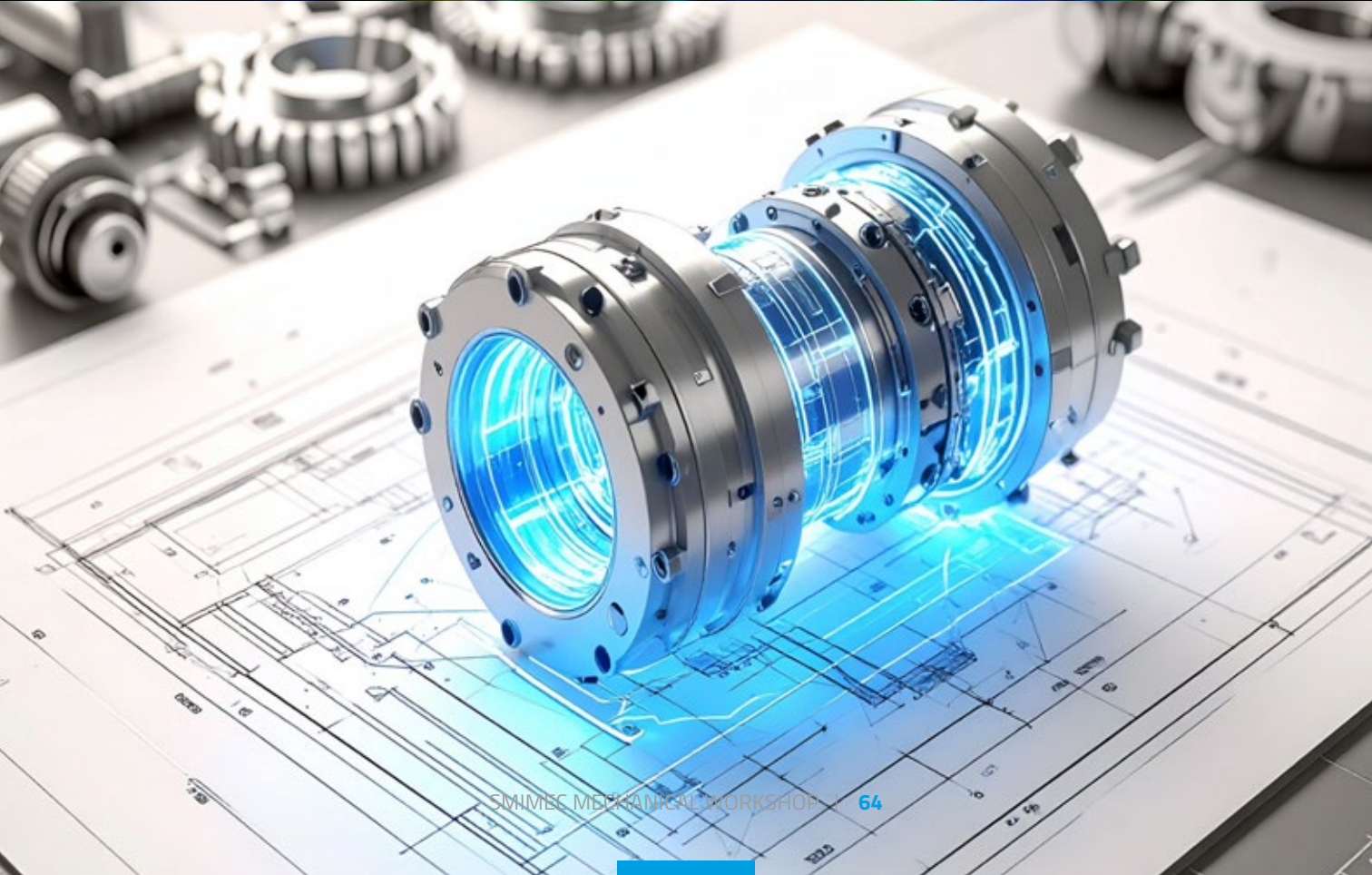
n° 1 impianto composto da 4 macchine DMG MORI NHX 5000

- Magazzino utensili: 180 pezzi per macchina
- Magazzino Pallet: 48 unità
- Corsa asse X: 730mm / asse Y: 730mm / asse Z: 880mm
- Velocità massima mandrino: 20.000 giri/min
- Sistema di controllo: FANUC/CELOS

Vantaggi delle macchine della serie NHX (modello NHX 6300 e NHX 5000)

- Macchine CNC a 4 assi
- Centri di lavoro orizzontali ad alta velocità ed alta precisione, caratterizzati dalla struttura robusta e dall'eccezionale dinamica
- Straordinaria produttività grazie alla presenza di un potente elettromandrino che vanta la massima velocità di accelerazione
- Le nuove NHX 5000 e NHX 6300, con un'interfaccia utente con schermo touch e applicazioni orientate al processo, soddisfano tutte le esigenze di lavorazione dei clienti grazie a estrema precisione, elevata qualità e straordinaria affidabilità
- Permette a SMIMEC di realizzare stampi, utensili ed una vasta gamma di lavorazioni meccaniche di alta precisione
- Elevata flessibilità operativa nel ri-attrezzare le macchine per diverse lavorazioni; il basamento dei CNC della serie NHX è infatti dotato di rigidità propria, mentre il montante mobile graduato nell'asse X e il diametro del cuscinetto del mandrino di 70mm conferiscono ai centri di lavoro orizzontali la rigidità necessaria ad eseguire una lavorazione precisa
- La gestione degli utensili è integrata nelle due soluzioni di automazione, in modo tale che ciascun LPP ospiti un totale di 120 utensili, assicurando produzioni continue.







INNOVAZIONE 5.0 FA TUTT'UNO CON EFFICIENZA, QUALITÀ, SOSTENIBILITÀ E BENESSERE

L' Industria 5.0 per SMIMEC significa tecnologia avanzata al servizio della qualità e della personalizzazione delle lavorazioni e sinergia tra macchina e esperienza umana.

L'Industria 5.0 è una filosofia che abbraccia l'intero ciclo di produzione, promuovendo un approccio sostenibile che mira a migliorare l'ambiente di lavoro dei dipendenti, aumentare la sicurezza e garantire la sostenibilità ambientale.

Queste evoluzioni tecnologiche e organizzative stanno rivoluzionando il modo di produrre e SMIMEC è riuscita ad integrarle perfettamente nel proprio DNA aziendale coniugando tradizione e innovazione futura. Lo sviluppo sostenibile è uno dei valori

irrinunciabili della mission aziendale di SMIMEC, che punta a creare una stretta armonia tra l'attività industriale, la qualità del prodotto, il rispetto dall'ambiente e la sicurezza sul lavoro; ciò è dimostrato dalla presenza sul tetto dei capannoni dell'azienda di 2420 m2 di pannelli fotovoltaici in grado di erogare un'energia annua pari a 375 GWh (potenza nominale 406 kW), che consentono una riduzione importante delle emissioni (in particolare della CO2).

SMIMEC adotta inoltre un Sistema di



Gestione Integrato Qualità e Ambiente in accordo alle norme UNI EN ISO 9001:2015 (Sistema Gestione Qualità) e UNI EN ISO 14001:2015 (Sistema Gestione Ambientale).



SMIGROUP OTTIENE IL BADGE "ECOVADIS COMMITTED"

Nel mese di agosto 2025, SMIGROUP ha raggiunto un importante traguardo nel percorso di sostenibilità aziendale ottenendo il prestigioso badge "EcoVadis Committed", un riconoscimento che certifica l'impegno dell'organizzazione per un futuro responsabile e sostenibile. Il risultato ottenuto è il riflesso delle azioni quotidiane di ogni singolo individuo che opera all'interno delle società del Gruppo SMI, perché essere sostenibili è un viaggio continuo che inizia dai piccoli gesti e prosegue ogni giorno con un impegno costante rivolto al futuro. EcoVadis è il più grande e affidabile fornitore di valutazioni di sostenibilità aziendale, con una rete di oltre 130.000 aziende valutate. Attraverso un processo rigoroso di analisi, attribuisce punteggi che riflettono il grado di attenzione che le imprese riservano a temi cruciali come la sostenibilità ambientale, la responsabilità sociale e la governance aziendale. Il badge "Committed" viene conferito alle realtà industriali che dimostrano di aver intrapreso un percorso strutturato e coerente verso il raggiungimento di standard elevati in ambito ESG (Environmental, Social, Governance) ed hanno completato il processo di valutazione. In SMIGROUP la sostenibilità è un principio fondamentale che guida ogni decisione aziendale, con l'obiettivo di ridurre al minimo l'impatto ambientale delle attività di produzione e di creare un mondo migliore per le generazioni future.



SMI RAFFORZA LA SUA PRESENZA IN AFRICA ORIENTALE

Negli ultimi anni il Kenya e tutta l'area dell'Africa Orientale hanno assistito a una crescita significativa nel settore dell'imbottigliamento e del confezionamento di bevande, grazie all'aumento del commercio internazionale e al conseguente incremento della domanda locale. Nell'ambito della strategia aziendale per il continuo miglioramento del servizio al cliente, SMI ha rafforzato la propria presenza nel mondo con l'apertura di una nuova filiale a Nairobi, in Kenya. La filiale SMI Machinery East Africa Limited nasce con tre figure chiave per avviare le prime attività di supporto ai clienti locali, che, negli ultimi anni, si sono rivolti al gruppo SMI per l'installazione di soluzioni di imbottigliamento e confezionamento. Lo staff della neonata realtà è composto da Vishal Gupta (Managing Director), Giorgio Bonafede (Operations Director) e un tecnico per le attività di assistenza post vendita; a breve si prevede il reclutamento di addetti alle attività commerciali, vendita ricambi e assistenza tecnica per rispondere alle crescenti esigenze del mercato locale. La nuova filiale del Gruppo SMI, che ha sede a Nairobi nel quartiere Parklands in una posizione centrale e facilmente raggiungibile e che dispone di uno

stock di ricambi per le prime necessità, rappresenterà un punto di riferimento cruciale per l'attività commerciale e di assistenza post vendita per tutti i clienti SMI dell'Africa Orientale.

Per qualsiasi richiesta è possibile contattare:

Vishal Gupta (Managing Director)

Phone: +254 115519198

E-Mail: vishal.gupta@smigroup.net

Giorgio Bonafede (Operations Director)

Italy mobile phone: +39 3515752245

Kenya mobile phone: +254 745194047

E-Mail: giorgio.bonafede@smigroup.net



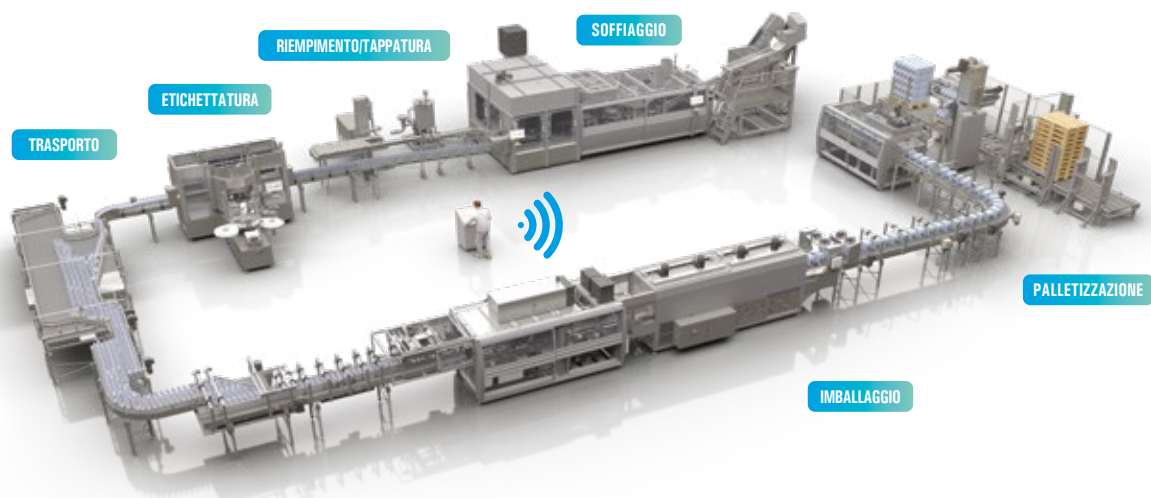


IMMAGINA IL PACKAGING DEL FUTURO CON NOI

Immagina imballaggi
riciclabili e riciclati,
in grado di ridurre
l'impronta di carbonio!



MIGLIORARE LA TUA EFFICIENZA E RIDURRE IL TUO IMPATTO AMBIENTALE È FACILE CON SMI!
I NOSTRI SISTEMI DI IMBOTTIGLIAMENTO E CONFEZIONAMENTO SI AVVALGONO DI TECNOLOGIE INDUSTRIA 4.0 E IOT, SONO IN GRADO DI PROCESSARE MATERIALI RICICLABILI COME L'RPET E CONSENTONO DI OTTENERE NOTEVOLI RISPARMI ENERGETICI.
SCOPRI LE NOSTRE SOLUZIONI PER L'IMBALLAGGIO DI UNA VASTA GAMMA DI CONTENITORI FINO A 55.000 BOTTIGLIE/ORA.



| ☎ +39 0345 40 111 | ✉ info@smigroup.it | www.smigroup.it |





SMI S.p.A. Headquarters

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

SMIPACK S.p.A.

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

ENOBERG S.r.l.

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

SMIMEC S.p.A.

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

SMITEC S.p.A.

S. Giovanni Bianco (BG), Italy
Tel.: +39 0345 40800

SMILAB S.p.A.

S. Giovanni Bianco (BG), Italy
Tel.: +39 0345 40800

SMI USA Inc.

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

SMI Centroamericana S.A. de C.V.

Mexico City, Mexico
Tel.: +52 55 5355 3870

SMI do Brasil Ltda.

São Paulo, Brazil
Tel.: +55 11 36015334

SMI (UK & Ireland) Ltd

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

SMI France SAS

Schiltigheim, France
Tel.: +33 6 07 98 27 98

OOO SMI Russia

Moscow, Russian Federation
Tel.: +7 495 7206797

SMI East Europe S.r.l.

Timisoara, Romania
Tel.: +40 256 293932

SMI Türkiye

Istanbul, Turkey
Tel.: +90 539 435 77 64

SMI Machinery East Africa Ltd

Nairobi, Kenya
Tel.: +254 115519198

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

Dubai, UAE
Tel.: +971-4-8063543

SMI Machinery India Pvt. Ltd.

Goregaon, Mumbai, India
Tel.: +91 98194 44932

SMI Machinery Beijing Co.Ltd

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

SMI Asia Services Sdn. Bhd.

Shaah Alam, Malaysia
Tel.: +60 3 5561 8888

