

NOVITA' PARTNERSHIP DEL GRUPPO CFT

Il packaging? Asettico e globalizzato

La macchina è prodotta da Rossi & Catelli, Cryovac (Usa) e Orihiro (Giappone)

Patrizia Ginepri

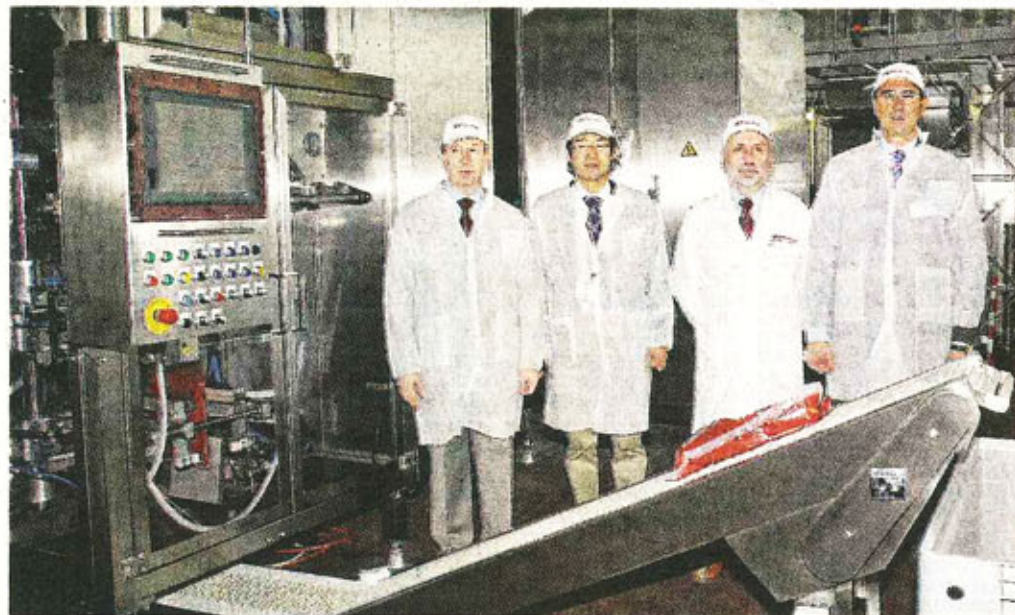
■ Quando si dice la globalizzazione. Quella vera, che si tocca con mano. Progetti «multinazionali» concreti, come la macchina presentata ieri, in anteprima mondiale, durante l'Open House Day della Columbus a Martorano.

Protagonista è un nuovo sistema di packaging (Cryovac Aseptic Flavour Mark) nato dalla collaborazione tra CFT Rossi & Catelli, la società giapponese Orihiro e la statunitense Sealed Air Cryovac: una macchina per il riempimento di qualsiasi liquido pompabile, ma questa volta, a differenza di tutte le altre, l'intero processo è in asettico.

«I nostri partner giapponesi e

statunitensi collaboravano già da tempo nel settore del confezionamento di fluidi in verticale - spiega il presidente di CFT Roberto Catelli - i primi hanno grande esperienza nella costruzione delle macchine, i secondi sono leader nel settore degli imballaggi flessibili». E qui è entrato in gioco il gruppo parmigiano che a sua volta ha messo in campo il proprio know how sull'asettico. Dopo due anni di collaborazione «globalizzata» è nato il nuovo sistema. «Nessuno dei tre partner avrebbe potuto realizzare questa innovazione - sottolinea Catelli - serviva il contributo altamente specializzato di ciascuno. Questa partnership rientra appieno negli obiettivi di innovazione che si pone il nostro gruppo e in questo caso è stato realizzato coniugando esperienze diverse».

Il prototipo in piena funzione ieri a Martorano ha messo in mostra le sue qualità: alta flessibilità di lavorazione, la ridu-



Packaging Roberto Catelli (primo a sinistra) con i partner del progetto. A fianco la macchina in funzione.

L'impianto

20

il numero di buste da 5 kg confezionate dalla macchina in un minuto, 30 invece le buste da 2 kg (sempre in un minuto).

2

gli anni che Rossi & Catelli, Orihiro e Cryovac hanno impiegato per realizzare il nuovo sistema di packaging in asettico.

zione rilevante degli scarti di lavorazione, la maggiore integrità delle confezioni trattate, la comprovata efficienza nella riduzione dei costi. «Tutte queste caratteristiche fanno di questa nuova macchina un sistema di confezionamento ad altissimo valore aggiunto per il cliente - viene spiegato a visitatori e buyers che si alternano all'Open House Day - la dimensione contenuta dell'impianto, inoltre, ne permette l'inserimento senza difficoltà su linee già esistenti, semplificandone l'ammmodernamento».

La macchina può essere utilizzata non solo per il pomodoro ma anche per prodotti che hanno un pH diverso: zuppe, succhi,

caseari. «E' una garanzia assoluta di qualità - assicura un tecnico - perché questa tecnologia associa i vantaggi del trattamento termico e successivo raffreddamento, velocizzando il processo. Non ultimo la confezione, che permette una lunga conservazione, è estremamente resistente, di facile utilizzo e riduce spazi di volumi e imballaggio». Nel corso della giornata è stata presentata la nuova linea di prodotti della Columbus. La macchina è in grado di confezionare 20 buste da 5 kg al minuto (30 da 2 kg). La prima è già stata venduta in Europa, una seconda sarà esposta alla prossima edizione di Cibus Tec, in ottobre alle Fiere di Parma. ♦