

Efficiente e tecnologica: ecco la nuova frontiera della refrigerazione per carni

Tra i leader del settore c'è la padovana Arneg. Luca Masiero (direttore commerciale vendite Italia): «Ci allineiamo alle richieste dei clienti di bassi costi di manutenzione e risparmio energetico». L'obiettivo? Garantire l'igiene e la sicurezza nella conservazione degli alimenti. Per conservare al meglio la carne che finisce sulle nostre tavole, sia grandi che piccoli distributori, oltre che i produttori, necessitano di macchinari per la refrigerazione che garantiscano un raffreddamento efficace ed efficiente per potenziare l'igiene e la sicurezza dei prodotti stessi. Tra i leader mondiali del settore professional per la realizzazione di impianti di grandi dimensioni, come banchi e celle frigorifere, c'è una azienda italiana, nata nel 1963 in un piccolo paesino in provincia di Padova, dove ancora oggi costruisce le sue invenzioni conosciute in tutto il Pianeta.

Arneg, infatti, si è negli anni specializzata nel settore dei frigoriferi per alimenti, approfondendo lo studio di nuove ergonomie e di sistemi a forte risparmio energetico integrato. «Questo è un mercato in continua evoluzione – confida a Eurocarne Post Luca Masiero, direttore commerciale vendite Italia dell'azienda veneta –, cambiano i format dei negozi, la tecnologia e tutto molto velocemente. I clienti chiedono attrezzature che garantiscano risparmio energetico, bassi costi di manutenzione, alta flessibilità, facilità d'uso e pulizia. Oltre a questi aspetti non bisogna dimenticare il rispetto delle normative attuali e quelle che a medio termine saranno in vigore, come l'etichettatura classe energetica».

Tra gli ultimi impianti creati da Arneg c'è l'innovativa linea di armadi a bassa temperatura Astana-Miniastana. Si tratta di impianti caratterizzati da una tecnologia con doppia cortina d'aria e dal massimo utilizzo della verticalità per garantire un buon rapporto tra capacità di carico e ingombro del suolo. Ma l'azienda di Padova è conosciuta da tempo an-



che per le sue sperimentazioni di impiego dell'ozono all'interno delle macchine per potenziare l'igiene e la sicurezza nella conservazione dei prodotti alimentari.

«La nostra forza – continua Masiero – è nella capacità di interpretare le esigenze dei clienti e tradurle in prodotti altamente personalizzati. Pur essendo un'azienda di 700 dipendenti, la nostra organizzazione è in grado di soddisfare le esigenze del mercato in maniera estremamente flessibile con un elevato standard di design e qualità dei prodotti. A ciò aggiungiamo alta professionalità, continui investimenti in ricerca e sviluppo, cura ottimale dei clienti sia nel rivendita che nel post-vendita».

La costante ricerca nel raggiungere obiettivi nuovi, legati all'evoluzione tecnologica e sostenibile, hanno fatto sì che Arneg continuasse ad essere leader nel mercato, nonostante gli anni di crisi. «Puntiamo sia sull'import che sull'export – conclude Masiero –. Siamo molto attivi sia in Italia che in Europa e sempre in evoluzione, mantenendo al centro della nostra attività i valori che da quasi cinquant'anni ci accompagnano».

Cfia 2015, Ilip presenta le soluzioni di packaging per le carni

L'azienda bolognese ha presentato a Rennes la linea di vaschette per il confezionamento della carne in atmosfera protettiva.

Packaging termosaldabile per le carni fresche: questa la gamma di prodotti che Ilip, azienda leader nei settori degli imballaggi in plastica per il confezionamento di alimenti e food service, ha presentato a Rennes, per l'edizione 2015 del Cfia.

Per Ilip, l'appuntamento francese sarà l'occasione per illustrare le caratteristiche delle diverse soluzioni di confezionamento in atmosfera protettiva studiate dall'azienda per mantenere più a lungo la freschezza delle carni.

Al Cfia di Rennes – fiera di riferimento per l'industria agroalimentare in Francia che riunisce professionisti e operatori del settore – l'azienda bolognese ha presentato la propria gamma di vaschette termosaldabili in polipropilene e Pet della serie MT (Meat Tray) per il confezionamento della carne in atmosfera modificata.

Oltre alla classica versione bianca, le vaschette sono disponibili anche nella versione trasparente – ideale per mettere in evidenza il prodotto confezionato – e nei colori giallo, nero e verde rispettivamente per le carni avicole, per i tagli pregiati e per le produzioni biologiche. Per trattenere gli essudati della carne e migliorarne ulteriormente la shelf life, per l'intera gamma esiste inoltre la possibilità di applicare assorbenti di diverso colore e capacità di assorbimento. Le caratteristiche della linea MT (Meat Tray) di Ilip per il confezionamento delle carni fresche rispondono alle esigenze del mercato di migliorare l'efficienza di tutta la filiera, dal confezionamento alla presentazione sugli scaffali della grande distribuzione, consentendo di mantenere la freschezza del prodotto, di ridurre lo spreco alimentare e di contenere costi. Rispetto a prodotti equivalenti, come ad esempio quelli in polistirolo espanso, il packaging in plastica rigida termosaldabile risulta infatti meno costoso e occupa volumi di stoccaggio del materiale di confezionamento molto più contenuti.

