

# Non solo buono. Le soluzioni SMI per il Gruppo Fini

A Modena, in Italia, il cibo ha una storia da raccontare

Quando si parla di cibo non si può non essere affascinati dalla storia del Gruppo Fini, importante realtà industriale del settore alimentare, che, nei suoi prodotti racchiude il meglio della passione e della tradizione gastronomica italiana. Tradizione iniziata nel 1912 e tutt'ora in continua evoluzione, guidata da una mission aziendale molto semplice, racchiusa in tre parole: Non Solo Buono. Perché, quando si parla di cibo, buono non è sufficiente. Per l'imballaggio secondario dei prodotti a marchio "Le Conserve della Nonna", l'azienda modenese ha scelto una fardellatrice a film termoretraibile SMI della serie CSK ERGON, adatta a confezionare una grandissima varietà di bottiglie e vasetti di vetro in solo film, falda+film e vassoio+film.

## Non Solo Buono - La tradizione dei cibi fatti in casa

Quando si tratta di buon cibo, l'Emilia Romagna è certamente una delle regioni italiane più note anche all'estero. Non a caso, a Modena ha sede una grande realtà produttiva del settore alimentare: il Gruppo Fini SpA, società 100% italiana, titolare dei marchi Fini, Le Conserve della Nonna e Mastri Pastai Bettini, che rappresentano l'espressione della cultura e del territorio emiliano, della passione per i prodotti della tradizione gastronomica italiana e dell'amore per le eccellenze culinarie.

Il Gruppo Fini, tra i leader italiani nella produzione di pasta fresca, occupa un ruolo importante anche nel settore delle conserve, grazie al marchio "Le Conserve della Nonna", una realtà italiana che crede nella semplicità dei prodotti e utilizza procedimenti naturali.

Nell'ampia gamma di referenze tipiche di tutte le regioni italiane, l'azienda offre sughì, condimenti e confetture, preparate secondo metodi tradizionali usando processi industriali accuratamente controllati e organizzati per garantire la massima qualità dei prodotti.

## Sensazione di... casa! Il segreto di tanta bontà

Il processo industriale alla base della produzione dei cibi a marchio "Conserve della Nonna" è organizzato principalmente secondo i valori della tradizione culinaria locale, della semplicità delle ricette e della qualità indiscutibile delle materie prime lavorate appena raccolte.

La produzione aziendale si basa infatti sul concetto della stagionalità, come avviene per qualsiasi preparazione artigianale.

È sufficiente osservare il prodotto finito, sia esso un vasetto di marmellata o una bottiglia di passata di pomodoro, per avere la sensazione di... casa! Un richiamo irresistibile ai pranzi sani e semplici, frutto di grande attenzione e dedizione, e il desiderio di mangiare in compagnia, così come volevano le nostre nonne, perché più si era in tavola, più felicità aleggiava nell'aria.

## Cibo sano e semplice

Oltre 150 prodotti, che vanno dalla colazione alla cena, dal dolce al salato: Le linee spaziano da passate, salse, pesti e sughì, confetture di frutta, salse per condimenti e contorni dedicati ai secondi piatti, legumi e frutta sciroppata.

La gamma di prodotti Conserve della Nonna si arricchisce anno dopo anno di nuove ricette per offrire ai consumatori una selezione di prodotti per ogni occasione e in grado di soddisfare ogni gusto, come la nuova conserva alla pera dell'Emilia Romagna IGP.

Il prodotto è pensato per esaltare uno dei frutti più rappresentativi della regione e, quando l'eccellenza incontra l'eccellenza il risultato non può che essere straordinario.

## Gruppo Fini

FINI è il marchio di pasta fresca ripiena, che rappresenta in Italia e nel mondo tutto il gusto della tradizione emiliana in cucina. Il marchio Fini nasce dai saperi e dai sapori di una tradizione gastronomica antica, ma che si rinnova continuamente. Solo così mangiamo ogni giorno qualcosa di non solo buono, ma che ha anche una storia da raccontare.



Nel moderno stabilimento di Ravarino, l'azienda produce una pasta fresca premium unica: ruvida e porosa. La sfoglia dal colore giallo dorato evidenzia la presenza equilibrata e la freschezza dei due ingredienti primari: le uova da galline allevate a terra e la farina 100% italiana.

Le Conserve della Nonna nasce nel 1973 sempre a Ravarino, una terra ricca di valori e di tradizioni italiane tramandate sulle nostre tavole generazione dopo generazione. Nella vasta gamma di passate, sughì, condimenti e confetture, il "brand" racchiude l'esperienza, la genuinità e la passione artigianali armoniosamente abbinate all'efficienza e alla complessità dei processi industriali.

## L'impegno di Fini per l'ambiente

Il Gruppo Fini da anni persegue l'obiettivo della sostenibilità ambientale delle proprie attività attraverso l'egida della propria missione aziendale, "Non Solo Buono", che mette al centro il cibo e la sua bontà come risultato di un processo di produzione sicuro e controllato. L'intera filiera è coinvolta nella "mission", dalla scelta delle materie prime del territorio, per le quali avviene un'attenta selezione della filiera, fino alla produzione e all'utilizzo di imballaggi



largamente riciclabili, senza dimenticare l'utilizzo di energia pulita grazie agli impianti fotovoltaici installati in azienda, che permettono di ridurre drasticamente le emissioni di CO<sub>2</sub> e ottimizzare la produzione. Anche SMI ha sposato l'obiettivo della sostenibilità, progettando impianti di imballaggio come la confezionatrice della serie CSK ERGON installata nello stabilimento modenese del Gruppo Fini, che vanta soluzioni tecniche d'avanguardia nel campo del risparmio energetico e del rispetto per l'ambiente.

## Le Conserve della Nonna

Il segreto di tutti i prodotti di Le Conserve della Nonna sta nella genuinità delle materie prime, attentamente selezionate e lavorate attraverso dei processi di trasformazione che rispecchiano i metodi tradizionali, per offrire un prodotto "come fatto in casa", che parla di natura e di sapori di una volta.

Conserve della nonna è la prima azienda italiana a realizzare conserve in vaso di vetro trasparente, proprio come si faceva in passato, per mantenerne inalterate le caratteristiche, garantendone la corretta conservazione e la visibilità esterna.

## Le soluzioni SMI per Le Conserve della Nonna

Per ottimizzare il processo di imballaggio secondario della grandissima varietà di prodotti a marchio Le Conserve della Nonna, il Gruppo Fini si è rivolto a SMI per l'installazione di una fardellatrice automatica della serie CSK ERGON, che si contraddistingue per automazione avanzata, flessibilità di utilizzo, bassi consumi energetici e rispetto per l'ambiente. La confezionatrice modello CSK 50T ERGON, installata presso lo stabilimento di Ravarino, imballa diverse tipologie di bottiglie e vasetti di vetro in molteplici formati di pacco in solo film, falda piana film e vassoio+film.

La gamma di modelli della serie CSK di fardellatrici SMI comprende modelli in singola e doppia pista, dal design compatto ed ergonomico, che racchiudono il meglio della tecnologia del settore per il confezionamento in film termoretraibile alla massima velocità di 50+50 pacchi/ minuto (in funzione delle dimensioni del contenitore e del formato di pacco).

## Fardellatrice CSK 50T ERGON

### Vantaggi principali:

- Processo di produzione e confezionamento molto flessibile, che permette di passare velocemente e facilmente da un formato all'altro per mantenere elevati i livelli di efficienza operativa dell'impianto
- Confezionatrice dotata di un sistema motorizzato di guide oscillanti ad ingresso macchina, che facilita il corretto incanalamento dei contenitori sfusi su un nastro trasportatore dotato di catene in materiale termoplastico a basso coefficiente d'attrito
- Raggruppamento dei contenitori sfusi nel formato desiderato realizzato in modo continuo tramite pioli e barre di separazione sincronizzati elettronicamente
- Magazzino falde di cartone posto sotto il nastro di ingresso, da dove le fustelle di cartone sono prelevate tramite uno sfogliatore a movimento alternato, posizionato all'inizio della salita cartoni, composto da un gruppo di ventose con sistema di aspirazione a vuoto
- Salita cartoni dalla forma curvilinea nel tratto iniziale e finale, per facilitare l'inserimento della falda al di sotto del raggruppamento di prodotti in uscita dal separatore elettronico
- Unità di taglio film dal design compatto, dove la lama è gestita da un motore brushless a trasmissione diretta "direct-drive" che rende più precisa l'operazione di taglio e semplifica la manutenzione
- Nuovi motori ICOS, dotati di servo-azionamento digitale (driver) integrato, in grado di semplificare il cablaggio della macchina e assicurare maggior efficienza energetica, minor rumorosità e ridotta usura dei componenti;
- Tunnel di termoretrazione dotato di catena metallica opzionale e lubrificazione in grado di assicurare una migliore giunzione del film al di sotto del pacco
- Sistema opzionale di regolazioni automatiche del cambio formato
- La macchina è inoltre dotata di una serie di dispositivi opzionali per garantire un'elevata qualità del pacco finale, come lo stabilizzatore prodotto e il nastro aggiuntivo da 1.150 mm, disposto all'uscita del tunnel per il rapido raffreddamento dei pacchi.





# Not just good. SMI solutions for the Fini Group

In Modena, Italy, food has a tale to tell

When speaking about food it is impossible not to become enthralled by the history of the Fini Group, an important industrial reality in the food sector, whose products represent the best of Italian passion and gastronomic tradition. A tradition that began in 1912 and is still in constant evolution, guided by a very simple company mission, represented in three words: **Not Just Good**. Because when it comes to food, good is not enough. For the secondary packaging of their own brand “**Le Conserve della Nonna**”, the Modena based company chose an SMI shrinkwrapper from the **CSK ERGON** series, suitable for packaging a huge variety of bottles and glass jars in film only, pad + film and tray + film.

## Not Just Good – The tradition of homemade food

When it comes to good food, even abroad, Emilia Romagna is certainly one of the most famous Italian regions. It is no coincidence that a large production company in the food sector is based in Modena: the Fini SpA Group, a 100% Italian company, owner of the Fini, “Le Conserve della Nonna” and Mastri Pastai Bettini brands, which represent the expression of culture and the Emelian territory, of the passion for the products of the Italian gastronomic tradition and the love of excellent cuisine.

The Fini Group, one of the Italian leaders in the production of fresh pasta, also plays an important role in the canned sector, thanks to the “Le Conserve della Nonna” brand, an Italian company that believes in the simplicity of products and uses natural processes.

In the wide range of references, typical of all Italian regions, the company offers sauces, condiments and jams, prepared according to traditional methods using carefully controlled and organized, industrial processes to ensure the highest quality of products.

## The Feeling of ... home! The secret of so much goodness.

The industrial process at the origin of the production of foods from the brand “Le Conserve della Nonna” is organized mainly according to the values of the local culinary tradition, the simplicity of the recipes and the indisputable quality of the freshly harvested, raw materials.

The company's production is in fact, based on the concept of seasonality, as is the case for any artisan preparation.

Just by looking at the finished product, be it a jar of jam or a bottle of tomato sauce, you get the feeling of... home! An irresistible appeal of healthy and simple lunches, the result of great attention and dedication, and the desire to eat in company, like our grandmothers wanted, because the more people sat at the table, the more happiness hovered in the air.

## Healthy, simple food

Over 150 products, ranging from breakfast to dinner, from sweet to savory: The lines range from passatas,

salsas, pesto and sauces, fruit jams, sauces for condiments and side dishes dedicated to main courses, legumes and fruit compotes.

The range of “Le Conserve della Nonna” products is enriched year after year, with new recipes to offer consumers a selection of products for every occasion, able to satisfy every taste, such as the new pear preserve from Emilia Romagna PGI.

The product is designed to enhance one of the most representative fruits of the region and, when excellence meets excellence, the result can only be extraordinary.

## Fini Group

FINI is the brand of fresh filled pasta, which represents all the flavours of the Emilian tradition in the kitchen, in Italy and around the world. The Fini brand originated from the knowledge and flavours of an ancient gastronomic tradition, but which is constantly renewed. Only in this way, every day, can we eat something that is not only good, but which also has a story to tell.

In the modern Ravarino plant, the company produces a unique premium fresh pasta: course and porous. The golden yellow pastry, highlights the balanced presence and freshness of the two primary ingredients: eggs from free-range hens and 100% Italian flour.

“Le Conserve della Nonna” was created in 1973, once again in Ravarino, a land rich in Italian values and traditions, handed down, generation after generation, to our tables. In the vast range of purees, sauces, condiments and jams, the “brand” encompasses the experience, genuineness and passion of craftsmanship harmoniously combined with the efficiency and complexity of industrial processes.

## Fini's commitment to the environment

For years, the Fini Group has pursued the objective of environmental sustainability of its activities through the aegis of its corporate mission, “Not Just Good”, which focuses on food and its goodness, as a result of a safe and controlled production process. The entire supply chain is involved in the “mission”, from the careful selection of local raw materials to the production and use of widely recyclable packaging, without forgetting the use of clean energy thanks to the photovoltaic systems installed in the company, which make it possible to drastically reduce CO<sub>2</sub> emissions and optimise production.

SMI has also embraced the goal of sustainability, designing packaging systems such as the **CSK ERGON series** packaging machine installed in the Fini Group's Modenese plant, which boasts cutting-edge technical solutions in the field of energy saving and respect for the environment.

## Le Conserve della Nonna

The secret of all the products lies in the genuineness of the raw materials, which are selected and worked through transformation processes that reflect traditional methods, to offer a product “like home-made”, which speaks of nature and flavours of the past.

“Le Conserve della Nonna” is the first Italian company to make preserves in transparent glass jars, just as

they did in the past, to keep their characteristics unaltered, guaranteeing the correct conservation and external visibility.

## SMI solutions for “Le Conserve della Nonna”

To optimise the secondary packaging process of the huge variety of “Le Conserve della Nonna” brand products, the Fini Group turned to SMI for the installation of an automatic shrinkwrapper from the **CSK ERGON** series, which stands out for its advanced automation and flexibility of use, low energy consumption and respect for the environment.

The **CSK 50T ERGON** packaging machine, installed at the Ravarino plant, packs different types of bottles and glass jars in multiple pack formats in film only, pad + film and tray + film.

The range of models of the **CSK** series of SMI shrinkwrappers includes single and twin lane models, with a compact and ergonomic design, which contain the best of the industry technology for packaging in shrink film at the maximum speed of 50 + 50 packs/minute (depending on the size of the container and the pack format).

## CSK 50T ERGON shrinkwrapper

### Main advantages:

- -Very flexible production and packaging process, which allows you to quickly and easily switch from one format to another to maintain high levels of plant operating efficiency
- Packaging machine equipped with a motorised system of oscillating guides at the machine infeed, which facilitates the correct channeling of loose containers on a conveyor belt equipped with chains in thermoplastic with a low coefficient of friction.
- Grouping of bulk containers in the desired format carried out continuously by means of electronically synchronized separation pegs and bars.
- - Pad cardboard magazine placed under the infeed belt, from where the cardboard blanks are picked up, by means of an alternating motion picker, positioned at the start of the cardboard ramp, consisting of a group of suction cups with vacuum suction system.
- Curvilinear cardboard ramp in the initial and final section, to facilitate the insertion of the pad under the grouping of products at the outfeed of the electronic separator.
- Compact design film cutting unit, where the blade is managed by a “direct-drive” brushless motor which makes the cutting operation more precise and simplifies maintenance.
- New ICOS motors, equipped with integrated digital servo-drive (driver), able to simplify the wiring of the machine and ensure greater energy efficiency, less noise and reduced wear of components;
- Shrink tunnel equipped with optional metal chain and lubrication able to ensure better splicing of the film under the pack.
- Optional automatic format change adjustment system.
- The machine is also equipped with a series of optional devices to ensure the high quality of the final pack, such as the product stabiliser and the additional 1150 mm belt, placed at the outfeed of the tunnel for rapid pack cooling.

# DESIGN WITH US YOUR CIRCULAR PACKAGING



IMPROVING YOUR PRODUCTION EFFICIENCY AND REDUCING YOUR CARBON FOOTPRINT IS EASY WITH SMI!

Our bottling and packaging systems benefit from Industry 4.0 and IoT technologies, can process recyclable materials such as rPET and allows for considerable energy savings.

Find out our solutions for packing a wide range of containers up to 36,800 bottles/hour.

