



# Fiera di Cremona, tutti in fila per le novità FDstore

All'ultima edizione della rassegna internazionale del bovino da latte, lo stand dell'azienda modenese è stato preso d'assalto da una folla di visitatori, curiosi di vedere da vicino gli ultimi ritrovati hi tech per il minicaseificio

di ALESSANDRO AMADEI

Piccolo è bello. Uno slogan, questo, che sembra fatto apposta per sintetizzare le virtù dei nuovi, "fiammanti", mezzi tecnologici che la FDstore di Spilamberto (Mo) ha lanciato in occasione dell'ultima edizione della fiera internazionale del bovino da latte. E non a caso la risposta degli allevatori che hanno scelto la via della trasformazione azienda-

le non si è fatta attendere: nel corso dei quattro giorni della kermesse cremonese, lo stand dell'azienda emiliana è stato senza dubbio tra i più "gettonati". Tutti in fila, dunque, ad ammirare l'intera gamma delle Milk&Cheese, le macchine automatiche polifunzionali per la trasformazione del latte, o per vedere da vicino le nuove linee di confezionamento per

yogurt e latte Baby e My One prodotte da Four-One in esclusiva per FDstore.

## Compatte e versatili

Le Milk&Cheese sono strumenti ideali per chi voglia dotarsi di un moderno e completo minicaseificio e presentarsi al consumatore con un'ampia offerta di formaggi e latticini (ma non solo). I diversi modelli

FOTO SOPRA, DA SINISTRA  
Lo stand della Fdstore a Cremona

I modelli da 100 e da 50 litri della  
linea Milk&Cheese

differiscono infatti per la capacità produttiva (il tino è da 50, 100, 200 o 500 litri), per la presenza di ruote o ancora per altri dettagli, ma condividono lo stesso concetto costruttivo: il gruppo riscaldante e

quello refrigerante sono inclusi in un unico blocco e dunque sono macchine polivalenti e di dimensioni assai ridotte. E per giunta sono mezzi elettrici, i cui costi di esercizio risultano sempre assai contenuti.

Particolarmente interessante, soprattutto per chi voglia proporre una vasta gamma di prodotti freschi in piccoli lotti e/o quantità, è Milk&Cheese 50. Si tratta infatti di una macchina super-compatta, che in virtù del ridottissimo ingombro e della presenza di ruote, può essere facilmente collocata anche in laboratori di ridotta metratura. Milk&Cheese 50 è inoltre dotata della stessa tecnologia delle sorelle maggiori (Milk&Cheese 100, 200 e 500) per cui riesce a portare

a termine le stesse lavorazioni, ma operando più "in piccolo" e richiedendo una disponibilità di corrente di soli 6,5 kW. Il controllo automatico e manuale ne fanno uno strumento semplice ed utilizzabile con grande soddisfazione anche da parte di un casaro alle prime armi. Infine, oltre ad offrire tutte le garanzie igienico-sanitarie, è una macchina con cui si può raffreddare fino a 2°C e riscaldare fino a 99°C il contenuto del tino, e quindi non solo latte: tutto dipende unicamente dalla fantasia dell'operatore...

### Piccoli fenomeni

Ma tra le macchine che più hanno attirato la curiosità dei visitatori della fiera di Cremona vi è senza dubbio Baby, la confezionatrice automatica per yogurt o latte.

Si tratta di un sistema completamente automatico che in pochi metri quadrati di superficie provvede in sequenza al

FOTO A DESTRA

My One è in grado di riempire automaticamente bottiglie e vasetti di diverso formato. Le ridotte dimensioni e la presenza di ruote la rendono posizionabile ovunque e facilmente collegabile con la fonte di produzione

lavaggio, al riempimento, alla tappatura (a pressione) e all'etichettatura (anche doppia, sul lato e sul tappo) di migliaia di bottiglie di latte o di vasetti di yogurt (in questo caso c'è anche la possibilità del cambio formato). Con Baby, dunque, è sufficiente la presenza di un solo operatore per sovrintendere all'allestimento di migliaia di confezioni: nel caso dello yogurt, si può tranquillamente raggiungere una produttività oraria di 1.200 pezzi. L'investimento richiesto è a metà strada tra quello per una confezionatrice industriale in uso nei grandi stabilimenti di trasformazione e quello per una riempitrice semi-automatica, come ad esempio My One.

È questo, infatti, il mezzo ideale per chi, nel proprio minicaseificio, vuole automatizzare il solo riempimento dei vasetti di yogurt (ma anche di bottiglie di latte, panna cotta/dessert o addirittura di olio).

Tra i punti di forza di My One, la grande precisione nel dosaggio e la notevole velocità operativa (nel caso dello yogurt si arriva a 700-1.000 vasetti all'ora, a seconda del formato che viene pre-impostato dall'operatore) e la presenza di un programma preimpostato di lavaggio automatico. Senza ovviamente trascurare il



FOTO SOTTO

Baby è la confezionatrice automatica con cui un solo operatore può provvedere a lavaggio, riempimento, tappatura ed etichettatura di migliaia di bottiglie di latte o di vasetti di yogurt. Il tutto nello spazio di pochi metri quadrati



fatto che le ridotte dimensioni della macchina e la presenza di ruote rendono My One posizionabile ovunque e quindi direttamente collegabile con la fonte di produzione. E quindi, ad esempio, con una delle macchine della linea Milk&Cheese...



**FDstore**

Via G.L. Bernini, 15  
41057 Spilamberto (MO)

Tel. 059 781860

Fax: 059 789247

[info@fdstore.com](mailto:info@fdstore.com)

