

Anno XXII  
n° 2 Settembre/Ottobre 2018

# FMM

FOOD MACHINES

## ITALIAN FOOD TECHNOLOGIES



# INSPIRING INNOVATION

IN FOOD TECHNOLOGIES



**CIBUSTEC**

The International Food Processing & Packaging  
Exhibition from the heart of the Italian Food Valley



PARMA | ITALY  
22|25 OCT.2019

[WWW.CIBUSTEC.COM](http://WWW.CIBUSTEC.COM)

*People. Press. Power.*

ITALIAN TECHNOLOGY

## **BÜHLER, INAUGURATO IL NUOVO LABORATORIO IN INDONESIA**

Bühler ha investito per il suo nuovo cocoa application lab in Indonesia, a Jakarta, un luogo ideale nel quale gli operatori del settore potranno eseguire prove e testare al meglio il processo che porta la fava di cacao a trasformarsi nelle tavolette di cioccolato. Oggi i clienti si stanno preparando per eseguire le prime prove, dopo l'inaugurazione ufficiale avvenuta a metà marzo. Bühler, con questa novità, intende essere il partner locale di riferimento nel Sud-Est Asiatico per la catena di processo completa del cacao. Con il nuovo cocoa application lab, il colosso svizzero ha completato il suo laboratorio di cioccolato già esistente, offrendo ai clienti la possibilità di eseguire prove complete all'interno del processo di lavorazione del cacao: dalla lavorazione delle fave al liquore di cacao, fino ad arrivare al prodotto finale. "Grazie a questo laboratorio per i nostri clienti non sarà più necessario recarsi in Europa per le prove", afferma Joachim Essig, Responsabile del segmento di mercato dedicato al cacao. "L'investimento ha sollevato l'interesse dei migliori produttori di cioccolato operanti nella regione. "Alcuni clienti hanno già effettuato ordini per realizzare prove e questo dimostra chiaramente che abbiamo soddisfatto le loro esigenze", afferma Tobias Lohmüller, Lead Project Engineer. Ma ciò che contraddistingue il laboratorio, oltre ai macchinari all'avanguardia, è la presenza costante di tre tecnici specializzati che daranno la possibilità ai clienti di beneficiare di una conoscenza approfondita su processi e tecnologie.

L'inaugurazione del laboratorio si è tenuta a metà marzo alla presenza di 55 partecipanti provenienti da 20 aziende molto note nel settore del Sud-Est Asiatico. Con una completa linea di lavorazione del cacao, i clienti possono controllare tutti i loro processi: l'alcalinizzazione, la tostatura, la macinatura e la pressatura, così come affinare ancor di più il processo che porta al prodotto finale e, grazie agli studi analitici, migliorare i loro ingredienti e le loro ricette. Bühler all'interno del laboratorio ha deciso di impartire anche veri e propri corsi di specializzazione grazie alla presenza di ingegneri di processo locali ben addestrati che supporteranno i clienti con le loro competenze.

All'interno del laboratorio, e in particolare nel reparto dedicato al processo di lavorazione del cacao, è stata installata anche la pressa idraulica di GSR 1/1400, a completamento della linea produttiva su piccola scala offerta da Bühler.