



CENTRO INOX

Associazione italiana per lo sviluppo degli acciai inossidabili

In collaborazione con:

siderweb
LA COMMUNITY DELL'ACCIAIO e



Organizzano l'incontro:

ACCIAIO INOX E FOOD SAFETY: L'ECCELLENZA CHE GARANTISCE LA SICUREZZA ALIMENTARE NELL'INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE

MADE IN STEEL 2015 – Milano – Fiera Milano Rho
Sala Gemini, Centro Congressi Stella Polare
21 maggio 2015 – ore 14.30 ÷ 17.30

Programma:

Moderatore: Fausto Capelli - CENTRO INOX, Milano

Saluto ai partecipanti e introduzione ai lavori

Aspetti legislativi e di rischio sanitario relativi all'impiego degli acciai inossidabili nell'industria alimentare

Giampaolo Betta - EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group), Parma

Acciaio inox: applicazioni nell'imbottigliamento aseptico

Matteo Botti - GEA PROCOMAC, Sala Baganza PR

Impianti alimentari e sanificazione: l'importanza dell'acciaio inossidabile

Stefano Albrigi - ALBRIGI TECNOLOGIE, Grezzana VR

L'acciaio inox nel settore carni e salumi: una garanzia per la sicurezza alimentare

Stefano Lanzini – LEVONI, Castellucchio MN

Dibattito - Chiusura dei lavori

La partecipazione all'incontro sarà libera e gratuita, previo acquisto biglietto d'ingresso a MADE IN STEEL o IPACK IMA, fino ad esaurimento dei posti disponibili in sala.

Per informazioni:

MADE IN STEEL Srl – tel. 030.2548520 – info@madeinsteel.it – www.madeinsteel.it

CENTRO INOX – tel. 02.86450559 – eventi@centroinox.it – www.centroinox.it