

L'ingegneria che cavalca l'innovazione

CAD PROJECT VANTA UNA VASTA GAMMA DI MACCHINE E IMPIANTI CARATTERIZZATI DA TECNOLOGIA E AUTOMAZIONE INNOVATIVE

Cad Project Srl progetta, realizza e installa macchine e impianti per l'industria casearia e alimentare. E' una azienda dinamica che lavora a stretto contatto con il cliente, in modo da soddisfare ogni sua esigenza. Si avvale di uno staff qualificato e di collaboratori scelti che sono sempre pronti ad affrontare nuove sfide, adeguandosi alla continua evoluzione della tecnologia e del mercato. Le macchine e gli impianti sono moderni, progettati e costruiti con criteri di praticità e di limitata manutenzione. Grazie all'uso di strumenti innovativi e tecnologici di progettazione e al know-how del personale tecnico, Cad Project garantisce soluzioni su misura.

L'intero ciclo di produzione avviene nello stabilimento di San Pietro Mosezzo: dalla progettazione alla realizzazione di impianti per la stagionatura (salinatrici, salatrici a secco, spazzolatrici, foratrici e pelatrici) e per la porzionatura (manuali, semi-automatiche, automatiche).

Tutti i progetti sono studiati in modo che le tecniche di lavorazione tradizionale si fondano con quelle di automazione.

Engineering that rides innovation

CAD PROJECT BOASTS AN EXTENSIVE RANGE OF MACHINES AND PLANTS THAT FEATURE INNOVATIVE TECHNOLOGY AND AUTOMATION

Cad Project Srl is a dynamic company that works closely with the client as to meet every requirement. It has a skilled staff and selected co-operators who are always ready to take up new challenges, in line with constant technology and market evolution. Machines and plants are modern, engineered and built upon practicality criteria and small maintenance. Thanks to innovative and technological engineering instruments, and its experts' know-how, Cad Project can grant tailored solutions.

The entire production cycle at the factory in San Pietro Mosezzo: from engineering to production of seasoning plants (salting machines, dry salting machines, brushing and punching machines, and peelers) and portioning machines (manual, semi-automatic and fully automatic). All projects have been studied as to blend traditional and automation techniques.

Cad Project srl, leader nel taglio a ultrasuoni e a peso fisso, vanta una vasta gamma di macchine e impianti. Alcuni esempi di macchine e impianti della vasta gamma di Cad Project.

Macchine per la stagionatura: salatrici a secco

- Nella foto 1 è indicata la **SAT**, salatrice a secco per il pecorino romano e Gorgonzola. Produzione pecorino: 300 forme orarie. Gorgonzola: 600 forme orarie.

Macchine per la porzionatura con lama tradizionale o a ultrasuoni, a peso variabile o fisso.

- Nella foto 2 è indicata la nuovissima **PPF**, porzionatrice a peso fisso o variabile di pecorini di varie dimensioni. Questa macchina è adatta al taglio di vari tipi di formaggi, a pasta dura e semidura, è in grado di porzionare fino a 50 pezzi al minuto.

L'ultima nata di Cad Project è stata presentata durante la prestigiosa fiera CibusTec, durante la quale ha ottenuto moltissime critiche positive da parte dei clienti che chiedevano insistentemente una macchina compatta in grado di porzionare diversi tipi di formaggio.

- Nella foto 3 è indicata la **PSSX**, impianto automatico per la porzionatura a peso fisso, variabile o in sottilette di varie tipologie di prodotto, come provolone, tilsiti, feta, scamorza. Grazie alla lama a ultrasuoni si garantisce un taglio preciso e pulito. Le fettine escono su un nastro trasportatore e vengono inserite direttamente nella linea di packaging. Tramite pannello operatore si impostano tutti i dati di produzione. La produzione è di 60 battute al minuto.

Cad Project Srl, leader in ultrasonic and fixed weight cutting, boasts an extensive range of machines and plants, such as:

Seasoning machines: dry salting machines

- In picture 1, **SAT** salting machine for Pecorino Romano and Gorgonzola cheese. Production of Pecorino Romano: 300 piece/h. Gorgonzola: 600 piece/h.

Portioning machines with traditional or ultrasonic blade, variable or fix weight

- In picture 2, brand new **PPF** portioning machine, fix or variable weight of Pecorino cheese of various sizes. This machine is suitable for cutting different types of cheese, both hard and semi-hard texture. Cutting capacity of up to 50 p/m.

Cad Project's latest novelty has been presented at recent trade fair CibusTec, where customers asking for a compact machine to portion different types of cheese strongly expressed their appreciation.

- In picture 3, automatic plant **PSSX** is for portioning at fix weight, variable weight or slices of processed cheese of Provolone, Tilsiti, Feta and Scamorza. Due to its ultrasound blade, accurate and clean cut is guaranteed. The slices leave the machine on a conveyor belt to be addressed to the packaging line directly. Through a panel, all production data is set. Production capacity of 60 pieces/hour.



1



2



3