

Automazione. Innovazione. Tecnologia.

CAD PROJECT SRL PROGETTA, REALIZZA E INSTALLA MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA CASEARIA E ALIMENTARE

Cad Project è 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. 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 porzionatura con lama tradizionale o a ultrasuoni, a peso variabile o fisso.

- Nella foto 1 è indicata ITDX4, impianto automatico per la porzionatura a peso fisso dei formaggi a pasta morbida. Tramite pannello operatore si impostano i dati di produzione e in automatico l'impianto provvede al taglio delle forme di formaggio in fette. Sul nastro trasportatore di uscita si trova la forma porzionata. La

porzionatura avviene tramite una lama a ultrasuoni che garantisce un taglio perfetto e pulito. Produzione: 60 pezzi al minuto.

- Nella foto 2 è indicata 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.
- Nella foto 3 è indicata TPFZA-4, linea automatica a peso fisso con taglio a roccia. L'impianto consente la porzionatura a peso fisso o variabile di formaggi a pasta dura e semi-dura come Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gruyere, Parmino, Sbrinz... La forma intera trasla nella zona di porzionatura in dischi; ogni disco, nella seconda zona di taglio, è fustellato e tagliato in due anelli concentrici. Ogni porzione viene divisa in due, traslata nella zona di pesatura e porzionata in fette. Ogni fetta trasla su un nastro trasportatore che la accompagna fino alla linea di packaging. Produzione: 60 pezzi al minuto.

1



2



3



Automation. Innovation. Technology.

CAD PROJECT SRL IS SPECIALIZED IN DESIGN, MANUFACTURING AND INSTALLATION OF MACHINES AND PLANTS FOR THE DAIRY AND FOOD INDUSTRY

Cad Project Srl is a dynamic company that works closely with the client as to meet every requirement. It has a trained staff and qualified collaborators who are always ready to face new challenges, adapting to evolving technology and market. Machines and plants are modern, engineered and manufactured with practicality mind and limited maintenance.

Thanks to use innovative and technological tools, Cad Project can grant tailored solutions.

The entire production cycle is carried out at the factory

in San Pietro Mosezzo: seasoning plants (brining machines, dry salting machines, brushing machines, punching machines, and peeling machines) portioning machines (manual, semi-automatic and fully automatic) and wrapping machines. All the projects are carefully designed in such a way that the traditional techniques blend with those of automation.

Cad Project Srl, leader in ultrasonic and fixed weight cutting, boasts a wide range of machines and plants.

Portioning machines with traditional or ultrasonic blade, variable or fixed weight.

- In picture 1: ITDX4, ultrasonic portioning machine to fixed weight. The machine carries out the portioning into slices to fixed weight. An operator loads the forms of cheese on conveyor belt that brings them to the zone of cut. The cut is made by ultrasound blade. The portioning can be of variable pieces or fixed weight set on the operator panel. Production: 60 pieces per minute.

- In picture 2: PPF, automatic portioning machine to fixed or variable weight. The machine allows the portioning into variable or fixed weight of various dimension of pecorino. There is a turntable with two plates for place the forms of cheese: while a form is cutting it is done the unload of the other form. Through the operator panel is set all production data.

- In picture 3: TPFZA-4, automatic fixed weight portioning machines to rock cut. The line carries out the portioning of hard and semi-hard cheeses such as Grana... In automatic the whole form go on conveyor belt up to disks cutting. Each disk is move on second zone: core and ring cutting. In the third zone it is done the cutting into halves and each one is weighted and portioned into slices. An unloading conveyor belt bring them into the packaging line. Production: 60 pieces per minute.

CAD PROJECT

INNOVATIVE DAIRY & FOOD TECHNOLOGY

TAILOR MADE SOLUTIONS!



Dry salting machine.

Product: gorgonzola, pecorino romano.

Production: gorgonzola, 600 wheels per hour - pecorino, 300 wheels per hour.



Automatic portioning machine for hard cheeses.

Product: pecorino, montasio, fontal, quartiolo, caciotte.

Production: 80 pieces per minute.



Ultrasonic fixed weight portioning machine.

Product: provolone, tilsit, cheddar, feta, maasdam.

Production: 60 pieces per minute.



Ultrasonic fixed weight portioning machine and placing into plastic container.

Product: mascarpone-gorgonzola, brie, feta, tilsit, maasdam, cheddar.

Production: 60 pieces per minute.



DESIGNING | MANUFACTURING | INSTALLATION | ASSISTANCE

Cad Project Srl - Via Leopardi 19/E • 28060 S. Pietro Mosezzo (NO) - Italy • Tel. +39.0321.468288 • Fax +39.0321.458863

www.cadproject.it • info@cadproject.it

