

PRECISIONE A ULTRASUONI

Per il segmento del mascarpone Cad Project propone la linea di stratificazione GMX4T. Si tratta di una soluzione completamente automatica, progettata e costruita per la stratificazione del mascarpone e del gorgonzola, ed il suo incarto in stagnola.

"La linea è composta da un nastro di carico, da quattro gruppi di porzionatura con lama ad ultrasuoni (per il taglio del gorgonzola in fette), da un gruppo di dosatura di mascarpone e da un'incartatrice - racconta Tania Facchinetti, titolare - L'operatore carica manualmente le mezze forme di gorgonzola sul nastro trasportatore di ingresso, che le trasferisce fino alla zona di taglio: tramite pannello operatore viene impostata l'opzione dello spessore. Le fette di gorgonzola vengono poste automaticamente su di un nastro trasportatore che ne regola la velocità permettendo

sia di accodarle una all'altra, senza lasciare spazi o sovrapposizioni, sia garantendo continuità durante la fase di stratificazione con il mascarpone. A "creazione" avvenuta, una lama provvede al taglio, nella misura impostata tramite pannello operatore a touch screen, formando così

i panetti che vengono traslati fino alla zona di incarto in stagnola". Dalle caratteristiche alle altre proposte per il segmento. Nella vasta gamma di impianti tecnologici per il settore caseario e alimentare, Cad Project annovera anche la porzionatrice con lama ad ultrasuoni e a peso fisso TPX. "Come tutti i nostri macchinari, anche la TPX è stata progettata con lo scopo di soddisfare al

meglio le richieste del cliente che sono la precisione nel taglio, l'elevata capacità produttiva (fino a 60 pezzi al minuto), le piccole dimensioni, i minori costi di produzione e di manutenzione".



Porzionatrice TPX

GMX4T-LINEA DI STRATIFICAZIONE DEL MASCARPONE-GORGONZOLA

La linea è stata progettata e costruita per la "creazione" dei panetti di mascarpone-gorgonzola ed è composta da un nastro di carico, che funge anche da polmone, da quattro gruppi di porzionatura con lama ad ultrasuoni, da un gruppo di dosatura del mascarpone e da un'incartatrice.

Materiale di costruzione: acciaio Inox 304/316

Funzionamento: elettrico-pneumatico

Altezza di lavoro: 850 mm circa

Dimensioni d'ingombro: 6.500 x 1.500 x 1.900 mm circa



segue