

Strumenti innovativi per soluzioni su misura

CAD Project è un'azienda dinamica che si avvale di uno staff qualificato sempre pronto ad affrontare le nuove sfide poste da un mercato in continua evoluzione

CAD Project Srl progetta, realizza e installa macchine e impianti per l'industria casearia e alimentare. 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-automatichette, 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.

- Nella foto 1 è indicata **LASP**, linea automatica a due piste per la salatura a secco delle forme di Gorgonzola. La linea è stata progettata e realizzata per grandi produzioni ed è interamente sanificabile. Sono necessari due operatori per il carico e due per lo scarico. È composta da due salatrici a secco, 3 nastri di recupero fascette, due aspiratori del sale e 4 piattaforme oleodinamiche per agevolare gli operatori

Innovative tools for tailored solutions

CAD Project is a dynamic company made of skilled people, always ready to face the new challenges posed by an ever evolving market

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 done 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 waste range of machines and plants.

- In picture 1: **LASP**, automatic line with two files for dry salting of Gorgonzola. The line is designed and manufactured for big production and it is all

durante il carico e lo scarico. Tramite pannello operatore è possibile: regolare la quantità di sale (sia la prima che la seconda salatura), verificare l'intero ciclo di lavorazione con zone colorate per evidenziare più rapidamente eventuali anomalie, verificare la quantità di forme lavorate (con azzeramento parziale) e impostare tutti i parametri di lavoro. Durante l'intero ciclo di salatura, il sale viene interamente recuperato. Produzione: 1.200 Forme orarie.

- Nella foto 2 è indicata **TC01**, porzionatrice semi automatica per la porzionatura dello stracchino e prodotti simili in panetti da 80 a 500 grammi. Struttura compatta e di semplice utilizzo. Per le varie porzionature si sostituiscono le griglie, in maniera veloce e facile. È stata progettata con un sistema di smontaggio dello stampo comodo per il processo di lavaggio. L'intera macchina è sanificabile. Produzione: 100 porzioni 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.

sanitized. it is necessary the work of 4 operators, two for loading and two for unloading. It is composed by 2 dry salting machines, 3 conveyors belt to recover plastic ties, 2 aspirator pumps for the salt, 2 oleodynamic platforms simplify the loading and unloading of the forms. It is possible by the operator panel: setting the quantity of the salt (first and second salting), checking the whole working cycle with colored zone for show possible anomalies, seeing the quantity forms worked (with partial reset) and setting all work parameters. The salt is recovered during the whole work cycle. Production: 1,200 forms per hours.

- In picture 2: **TC01**, semi automatic portioning machine for stracchino and similar cheeses in slices from 80 up to 500 grams. It is compact and easy to use. It is necessary to change the grid for having the different segments. The machine is designed with easy washing process of the mold centering system. It is sanitized. Production: 100 segments per minutes.

- In picture 3: **TPFZA-4**, automatic fixed slices 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 thirist 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!



Automatic dry salting machine.

Product: gorgonzola, pecorino romano, caciotte.

Production: up to 600 shapes per hour.



Automatic fixed weight portioning machine.

Product: hard and semi-hard cheeses such as pecorino.

Production: 50 pieces per minute.



Automatic portioning machine.

Product: hard and semi-hard cheese such as pecorini, asiago, montasio.

Production: 80 pieces per minute.



Semi-automatic portioning machine.

Product: stracchino.

Production: 100 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 +39.0321.540586

www.cadproject.it • info@cadproject.it

