



# A PERFECT TAILOR MADE SERVICE!



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. Ogni progetto è studiato su misura. Un perfetto tailor made!



**N**el 1996 nasce lo Studio Cad Project, specializzato nella progettazione di macchine e impianti per il settore caseario e alimentare. A seguito delle molteplici richieste da parte dei propri clienti, comincia a realizzare i propri progetti.

Nel 2000 diventa Cad Project srl, si trasferisce in una struttura più ampia e amplia il proprio organico. Grazie all'alta specializzazione raggiunta nel corso degli anni, continua a crescere e nel 2007 si trasferisce nuovamente in una struttura ancora più vasta a San Pietro Mosezzo, zona industriale di Novara. Cad Project 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, di limitata manutenzione e di riduzione dei costi produttivi. L'uso di strumenti tecnologici per la progettazione e la costruzione hanno permesso a Cad Project di affermarsi nel settore alimentare, specializzandosi nel settore caseario.

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). La maggior richiesta del mercato per i prodotti a peso fisso e l'esigenza di trovare un partner affidabile, hanno contribuito nella scelta di specializzarsi nel taglio - peso fisso o variabile, lama tradizionale o a ultrasuoni.

## AUTOMAZIONE, INNOVAZIONE, TECNOLOGIA

**Alcuni esempi di macchine e impianti della vasta gamma di Cad Project.**

Macchine per la stagionatura: salatrici a secco. La richiesta dei clienti era di poter automatizzare il processo di salatura. Per ottenere forme salate come con il processo

manuale Cad Project ha progettato e realizzato questo impianto. Diversi articoli sono stati pubblicati per queste salatrici a secco, intitolandoli "uniformità di salatura". Una frase che spiega tutto!

**1** Nella foto è indicata la SAT, salatrice a secco per il gorgonzola e pecorino romano. La macchina consente la salatura automatica dello scalzo e delle facciate. Durante il ciclo di lavorazione il sale viene completamente recuperato. Tramite pannello operatore si possono impostare le quantità di sale. Produzione: gorgonzola 600 forme orarie, pecorino romano 300 forme orarie





**Problemi di taglio?**

**Cad Project risolve!**

Cad Project presenta il suo core business: macchine per la porzionatura con lama tradizionale o a ultrasuoni, a peso variabile o fisso.

**2** Nella foto è indicata ITDX5, porzionatrice a peso fisso dei formaggi a pasta semi dura (pecorini, ricotta tradizionale, caciotta, edam, gouda, ...anche farciti)

L'impianto porziona formaggi a pasta semi dura di varie dimensioni, in fette a peso fisso. Il gruppo di taglio è a ultrasuoni, che permette un taglio pulito e preciso. Tramite pannello operatore si impostano i parametri di produzione, così come la scelta di impostazione dello scarto, se spalmarlo sull'intera forma o avere una fetta di peso diverso (scegliendo se la prima o l'ultima). Produzione: 60 porzioni al minuto.

**3** Nella foto è indicata TZX2T-M, linea automatica di porzionatura a peso fisso del gorgonzola.



La linea consente la porzionatura delle mezzeforme di gorgonzola in porzioni a peso fisso e l'inserimento diretto in vaschetta o vassoio fino all'allineamento con la linea di packaging. Sono presenti due gruppi di porzionatura con lama a ul-

trasuoni, che permettono un taglio pulito e preciso. Tramite pannello operatore si impostano i parametri di produzione ed è presente una telecamera per controllare l'uscita delle vaschette. Le mezzeforme vengono caricate







sul nastro trasportatore di ingresso, pesate e traslate nella zona di taglio, una per ogni testata. Alcuni sensori le misurano e tutti i dati vengono inviati al Plc per il calcolo delle porzioni. Ad ogni taglio la fetta viene posta direttamente nella vaschetta e pesata. Se per caso si presenta una fetta di peso diversa, la macchina corregge il peso automaticamente sulla porzionatura successiva. Come per tutti gli impianti che porzionano a peso fisso, anche sulla linea TZX2T-M si può impostare, tramite pannello operatore, la scelta dello scarto: spalmarlo sulla mezza forma o avere una fetta di peso diverso (scegliendo se la prima o l'ultima).

Produzione: 60 porzioni al minuto

**4** Nella foto è indicata PPSX, impianto automatico di porzionatura a peso fisso del provolone. L'impianto porziona vari formati del provolone, in fette a peso fisso. Il gruppo di taglio è a ultrasuoni, che permette un taglio pulito e preciso. Tramite pannello operatore si impostano i parametri di produzione, così come la scelta di impostazione dello scarto.

Produzione: 60 fette al minuto

**5** Nella foto è indicata PGL, impianto automatico di porzionatura a peso fisso del grana padano, parmigiano reggiano e pecorino romano. Per il grana padano e parmigiano reggiano: la forma viene caricata sul nastro trasportatore di ingresso, pesata e in automatico un gruppo di taglio provvede a sezionarla in due metà, fustellarla e porzionarla in fette. Il gruppo di taglio è composto da una lama in acciaio inox.

Produzione: 40 forme orarie

Per il pecorino romano: la forma viene pesata, poi sezionata in dischi. Ogni disco può essere porzionato in due e poi in fette oppure porzionato direttamente in fette.

Produzione: 50 fette al minuto



4



5



6

**6** Nella foto è indicata TC02, impianto automatico di porzionatura a peso fisso della crescenza. Impianto realizzato per la porzionatura in automatico della crescenza e prodotti simili, in pa-

netti da 80 fino a 500 grammi. I panetti caricati sul nastro trasportatore traslano nelle due testate di porzionatura.

Produzione: 200 porzioni al minuto.





**7** Nella foto è indicata TIG200, impianto automatico di porzionatura in dischi.

Impianto automatico per la porzionatura in metà o in dischi del grana padano, parmigiano reggiano e pecorino romano.

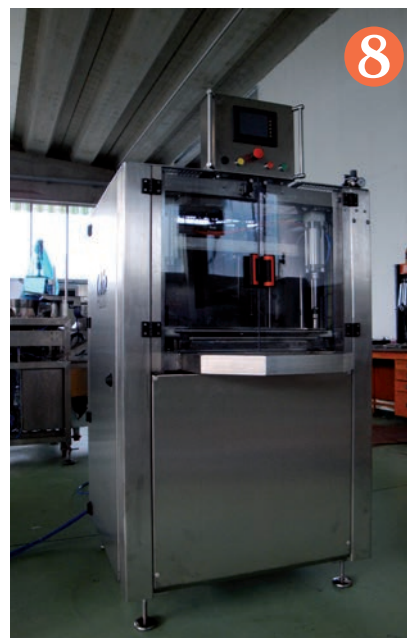
Produzione: 20 forme orarie

**8** Nella foto è indicata PDG, impianto automatico di porzionatura dei dischi in fette.

Impianto automatico per la porzionatura dei dischi di grana padano, parmigiano reggiano e pecorino romano in fette. Si adatta anche al

taglio in fette di pecorini di varie dimensioni.

Produzione: 360 dischi orari



**9** Nella foto sono indicate alcune tipologie di taglierine semi automatiche. 🏭

