

Soluzioni su misura

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

Cad Project Srl 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 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 ITDX, porzionatrice con taglio a ultrasuoni e a peso fisso dei formaggi a pasta morbida e semi dura (Gorgonzola, Fontal, Gouda, Asiago, pecorini, ricotta tradizionale, caciotta, Edam, anche farciti). Produzione: 60 porzioni al minuto.

Nella foto 3 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.



Tailor made solutions

CAD PROJECT SRL SPECIALIZES IN DESIGN, MANUFACTURE 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 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 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, ITDX portioning machine with ultrasonic and fix weight cutting of soft texture and semi-hard texture cheese (Gorgonzola, Fontal, Gouda, Asiago, pecorino, traditional ricotta, caciotta, Edam, also stuffed). Production: 60 piece/min.

In picture 3, PGL fix weight automatic portioning plant of Grana Padano, Parmigiano Reggiano and Pecorino Romano.

For Grana Padano and Parmigiano Reggiano, a whole cheese is loaded onto an entry conveyor belt, weighed before a cutting unit automatically cuts it into two halves, punches and slices it. The cutting unit features a stainless steel blade. Production: 40 piece/h.

For Pecorino Romano, the whole cheese is weighed and sliced into discs, each of which can be cut in two halves and then sliced further, or directly sliced. Production: 50 slice/min.

