



SCHEDE PRODOTTO

Aprile 2012



Porzionatrici per formaggi semiduri

CAD Projet ha progettato la nuova ITD55, che consente di porzionare formaggi a pasta semidura in varie dimensioni. L'idea di partenza non aveva solo lo scopo di trattare vari prodotti con un solo macchinario, ma anche porzionare a peso fisso, come richiede oggi il mercato. Il top dell'impianto è la lama a ultrasoni, che permette un taglio preciso e pulito. La macchina porziona anche a peso variabile, semplicemente cambiando le impostazioni sul pannello operatore touch-screen. La semplicità del ciclo produttivo ha inizio con l'operatore che carica le forme sul nastro trasportatore in ingresso, poi traslate in automatico nella posizione di centrifugatura e pesatura. Qui, una serie di sensori ne rilevano la presenza, le dimensioni (diametro e altezza) e l'omogeneità di forma. Dopo di che la forma è sottoposta alla pesatura, e i dati acquisiti sono elaborati dal PLC della macchina. Una volta tagliato nelle dimensioni prestabilite, il formaggio è automaticamente inviato sul nastro trasportatore di uscita.

CAD Projet, tel. 0321-468258



ITD55 Porzionatrice a peso fisso con lama ad ultrasuoni
www.cadprojet.it

Tipologia formaggi e usi e destinata l'attaccatura

Formaggio a pasta semidura

Punti di forza del prodotto

La macchina ITD55 consente il taglio di formaggi a pasta dura e semidura di varie dimensioni. Operazione unica in forma sul nastro trasportatore. Doppio sistema di weighing a ultrasuoni in grado di assicurare la velocità e la precisione. In seguito, prima la sospensione formale di smonta che misura la geometria delle forme, che sono rilevate in reale, su il display che indica gli errori di geometria della forma che a quest'ora il peso è dato e tutti gli azionamenti PLC che li elabora, permettono la porzionatura. Il tutto permette il tutto, grazie alla velocità di esecuzione e alla precisione per il controllo del tutto.

Specifiche tecniche

Modello di costruzione: 100 x 100 x 100 cm
 Alimentazione elettrica: 220V/50Hz
 Alimentazione: 220V/50Hz
 Dimensioni: 100 x 100 x 100 cm
 Capacità: 20 pezzi a minuto



Packaging&Design Vetrina Aziende

Il cura di Clara Mancardi

Porzionatrici per formaggi semiduri

Per soddisfare le richieste dei produttori, che sempre più spesso chiedono di porzionare formaggi a pasta semidura in varie dimensioni, CAD Projet ha progettato la porzionatrice ITD55. Come richiede il mercato, oltre a consentire il posizionamento, la macchina permette anche di trattare molti altri prodotti. Il top dell'impianto è la lama a ultrasuoni, che permette il taglio preciso e pulito. Questo modello consente di porzionare sia a peso fisso sia a peso variabile semplicemente cambiando le impostazioni tramite touch-screen posto sul pannello operatore. Il ciclo produttivo inizia con l'operatore che carica le forme di formaggio sul nastro trasportatore in ingresso, traslate in automatico nella posizione di centrifugatura e pesatura. Qui avviene la caratterizzazione tramite sensori di presenza, misura (diametro e altezza) e omogeneità di forma. Quindi la forma viene pesata, e i dati acquisiti sono elaborati dal PLC per la porzionatura. Tagliata nelle dimensioni prestabilite, il formaggio è automaticamente inviato sul nastro trasportatore di uscita.

CAD Projet, tel. 0321-468258

TRIEZA IMPIANTO A PESO FISSO PER FORMAGGI A PASTA DURA

www.cadprojet.it

Tipologia formaggi e usi e destinata l'attaccatura
 Trieza, impianto a peso fisso per formaggi a pasta dura di CAD Projet, è destinato in particolare a pesare formaggio e grana.

Punti di forza del prodotto

La linea è completamente automatizzata ed esecutore del ciclo della forma, che avviene tramite operatore su form servito sempre tramite da un nastro trasportatore alla zona di porzionatura a disco dove una bilancia si smonta il top per il calcolo del numero dei tagli. Ad ogni taglio il disco viene posizionato automaticamente sul nastro che lo trasporta alla stazione di pesatura. L'operazione è impostabile tramite pannello operatore. Successivamente il disco viene inviato alla seconda zona di porzionatura a spicchi, a peso fisso, a seconda il numero dei tagli e dei dati impostati precedentemente.



Componenti principali

L'impianto Trieza è realizzato in acciaio inox AISI 304/316 e possiede alimentare e vano di lavorazione ultracompattata. La macchina è caratterizzata da un'altezza di lavoro di 850 mm circa con dimensioni di ingombro di 4000 x 1000 x 11.000 mm circa. Per quanto riguarda la porzionatura, l'impianto è in grado di eseguire 50 porzioni al minuto.

Salatrici a secco per forme di formaggio

La salatrice S&T proposta da CAD Projet è stata progettata e realizzata per salare le forme di formaggio in modo uniforme. È proprio la ricerca dell'uniformità della salatura, che ha spinto l'azienda alla ricerca di un sistema in grado di garantire un'ottima resa di salatura sulle forme. Ma non solo, la salatrice è semplice da utilizzare, e ogni fase del processo è controllata tramite monitor con touch-screen, dove vengono anche impostati i tempi di salatura e di velocità. La macchina è dotata di due dosatori del sale, comandati automaticamente ed azionamento, erogando ognuno le rispettive quantità di sale. Altro elemento fondamentale è il recupero del sale, che avviene tramite scivola d'uscita isonivelata. Per l'ottima produzione della salatrice, è necessario la presenza di due operatori: il primo provvede a disporre le forme all'interno della macchina e avviata; il secondo deve prelevare quando giungono nella cella all'uscita dell'impianto e posizionarle sull'apposito carrello/trasporto.

CAD Projet, tel. 0321-468258



Il latte • agosto 2012