

Erborinati sì, ma tecnologici

Flessibilità, velocità produttiva, minori consumi di acqua ed energia. Sono questi gli imperativi delle tecnologie e delle attrezzature adottate nella lavorazione del gorgonzola. Proponiamo un panorama, sintetico, degli impianti e dei macchinari utilizzati nelle diverse fasi della produzione di gorgonzola: dalla salatura a secco alla stagionatura, dal taglio, fino ad arrivare al confezionamento.

Cad Project

“Inserimento in vaschetta ed allineamento con TZX2T”

Cad Project è un'azienda piemontese specializzata nella progettazione, realizzazione ed installazione di macchine e impianti per il settore caseario ed alimentare. Nella sua gamma l'azienda vanta linee per la stagionatura (salatrici, foratrici, salinatrici, pelatrici) e per la porzionatura (taglio con lama tradizionale o ad ultrasuoni, a peso variabile e a peso fisso) del gorgonzola. “Si tratta di macchinari prototipi, studiati e realizzati su misura per il cliente finale. La gamma è vasta e i macchinari sono semi automatici o completamente automatici” – racconta Tania Facchinetti, titolare. Al gorgonzola l'azienda dedica la

TZX2T, una linea di porzionatura a peso fisso, inserimento in vaschetta ed allineamento con termosaldatrice: “Il sistema garantisce oltre 60 porzioni prodotte al minuto grazie alle due testate di porzionatura, semplicità per l'immissione dei dati e automazione”. L'operatore, infatti, provvede solo al carico e all'impostazione dei dati tramite pannello e non viene poi più a contatto con il prodotto. Dalle caratteristiche all'incidenza sul giro d'affari dell'azienda. “La linea viene sempre più richiesta dai caseifici che realizzano il formaggio gorgonzola. Attualmente, la TZX2T incide per il 70% sul nostro fatturato complessivo”.

TZX2T

Produzione: 60 porzioni al minuto grazie alle due testate di porzionatura.
Semplicità: tutti i dati vengono impostati tramite pannello operatore, impostazione di varie pezzature e a peso fisso, possibilità di impostare il peso variabile.
Automazione: l'operatore provvede solo al carico e poi non viene più a contatto con il prodotto.

