



Tecnologia innovativa al servizio della tradizione

Cad Project progetta e realizza macchine, impianti e linee complete per l'industria lattiero-casearia. I macchinari dell'azienda di San Pietro Mosezzo, in provincia di Novara, sono manuali, semi-automatici e completamente automatici, sempre affidabili e vicini a ogni esigenza di produzione

Nel 1998 si chiamava Studio Cad Project, l'azienda di Bruno Facchinetti specializzata in progettazione e realizzazione di macchine per il settore lattiero-caseario. Poi, con l'aiuto del padre e dei suoi quarant'anni di esperienza nel settore alimentare, la svolta: nel 2000 nasce Cad Project s.r.l., con la sua vasta gamma di macchinari per la stagionatura, la porzionatura e il packaging del formaggio. Molteplici i prodotti caseari trattabili, dai semi molli ai duri, come crescenza, gorgonzola, fontal, asiago, montasio, pecorino sardo, toscano, romano, formaggio grana ecc. Cad Project, che nel febbraio 2007 ha trasferito la propria sede in un nuovo e più ampio e agiato, si avvale di uno staff interno altamente qualificato e della stretta collaborazione di tecnici esterni.

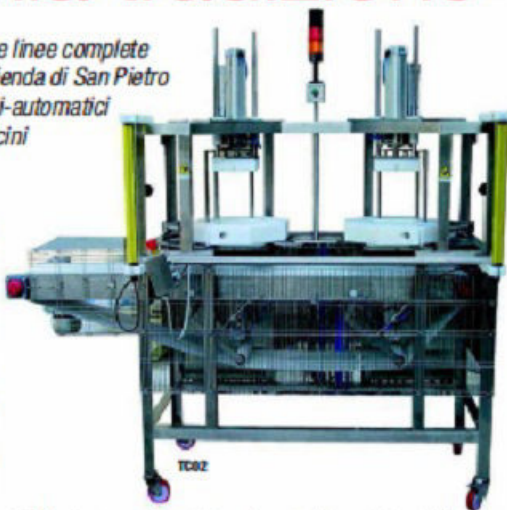
Un metodo di lavoro semplice, ma efficace

Non c'è macchina senza progetto e non c'è progetto senza idee. Quando i clienti contattano l'azienda di San Pietro Mosezzo e spiegano le loro esigenze, i tecnici di Cad Project si recano direttamente nei loro laboratori. Insieme trovano la soluzione a ogni problema. È la prima fase la più importante, quella che permette di verificare l'ambiente di lavoro dove dovrà essere installato il macchinario e di raccogliere informazioni sulla tipologia di prodotto realizzato e trattato dal cliente. Solo così si possono conoscere le vere necessità a cui dare risposta.

Successivamente, si passa alla progettazione del macchinario che viene affidato ai progettisti interni dell'azienda che, con l'ausilio di sistemi Cad e Cad 3D, disegnano e sviluppano l'impianto in tutti i suoi particolari. Poi, la realizzazione, grazie alla sinergia dello staff interno e dei collaboratori esterni. A realizzazione avvenuta, il cliente e Cad Project effettuano un pre-collaudi per la valutazione dell'efficienza della macchina e per implementare un eventuale piano di miglioramento. È questo il metodo di lavoro di Cad Project.

Le macchine per la stagionatura

Il processo di stagionatura è un momento molto importante e delicato per il formaggio. La vasta gamma di macchine prodotte da Cad Project, che assicurano soluzioni per ogni esigenza, sono un vero connubio tra tecnologia e tradizione: un incontro armonioso tra l'uomo, il vero protagonista, e la macchina.



Dalla ampia gamma disponibile, vediamo i più innovativi modelli:

- **SAT**, salatrice per gorgonzola e pecorino romano, consente la salatura automatica dello scalo e di una facciata della forma. Il ciclo di salatura è completamente automatico e la presenza degli operatori è necessaria solo per il carico delle forme, per l'avviamento del ciclo di lavorazione e per il trasferimento del prodotto, a fine lavorazione, sul carrello. Tra le caratteristiche più importanti, la possibilità di impostare la quantità di sale su ogni partita e l'uniformità di trattamento delle forme;
- **SPP** e **SZ**, spazzolatrici e salinatrici. A seconda del prodotto da "pulire" Cad Project realizza macchine che consentono di effettuare il trattamento a secco e quindi con le sole spazzole, o il trattamento di salinatura (acqua e sale) sullo scalo e/o sui piani del prodotto tramite spazzole bagnate con getti costanti di acqua e sale. Produzione: fino a 1200 forme orarie;
- **LASP**, linea completa per la spazzolatura e la salatura con una produzione oraria che può raggiungere le 600 forme per il pecorino e le 1200 per il gorgonzola.

Le macchine per il taglio

Quando c'è da tagliare, le macchine di Cad Project non ci pensano due volte. Tra le macchine a lama tradizionale:

- **TSI**, **TA48** e **TVA**, le porzionatrici a spicchi, a 1/8 e a mezza forma per il gorgonzola. Il taglio viene effettuato tramite filo armonico in acciaio inox e il ciclo completo di lavorazione è realizzato mediante attuatori pneumatici;

LSP04



- ITD, porzionatrice per formaggi duri di forma tonda, tipo montasio fresco e stagionato, fior del monte, pecorino, asiago, latteria treviso eccetera. Tramite un tasto elettronico è possibile impostare il numero di porzioni per forma, da 2 fino a 32;
- PPL, porzionatrice per prodotti tipo provolone e tranci di emmenthal;
- IPL, porzionatrice automatica progettata per porzionare due tipologie di prodotto, l'emmenthal svizzero e bavarese;
- PCL, impianto per la porzionatura in bocconcini per grana, pecorino e sirilli;
- PCLA, impianto che consente di intestare e porzionare il grana, asportando la crosta laterale dello spicchio per poi suddividerlo da 2 a 4 porzioni. La porzionatura delle parti da togliere viene effettuata avendo la possibilità di regolare a piacere lo spessore da tagliare;
- TIG, una macchina progettata e realizzata per eseguire il taglio orizzontale "dischi", di forme di parmigiano reggiano, grana padano e pecorino romano;
- PGL, un impianto realizzato per la porzionatura completa del grana padano e parmigiano reggiano in pezzature variabili;
- TC02 realizzata per la porzionatura di crescenza in pezzature da 100, 200 e 500 gr. La produzione oraria arriva fino a 200 porzioni al minuto.

Con lama a ultrasuoni:

- TZK2T, porzionatrice a peso calibrato con taglio a ultrasuoni e inserimento diretto in vaschetta. Impianto per gorgonzola che consente la porzionatura a spicchi a peso calibrato delle forme di gorgonzola e con inserimento diretto in vaschetta. Vengono impostate tramite monitor la velocità e il peso della porzione;
- TZAX, porzionatrice a ultrasuoni per prodotti tondi a peso fisso. Funziona in modo automatico e consente una porzionatura da 2 a 60 pezzi per forma. Il caricamento del prodotto è manuale mentre sono automatici lo spostamento, il centraggio e il bloccaggio del prodotto che permette di ottenere tagli precisi e puliti, evitando variazioni e movimentazioni della geometria dei prodotti che devono essere di forma tonda tipo: leerdammer, fontal, fontina, gouda, asiago e simili;
- TPX, porzionatrice per panetti gorgonzola-mascarpone con taglio a lama a ultrasuoni. La larghezza della fetta va impostata prima del ciclo produttivo, tramite testierino. Il prodotto viene tagliato con una lama a ultrasuoni che permette il massimo della qualità e pulizia. Le fette selezionate vengono riposte automaticamente nelle apposite vaschette.