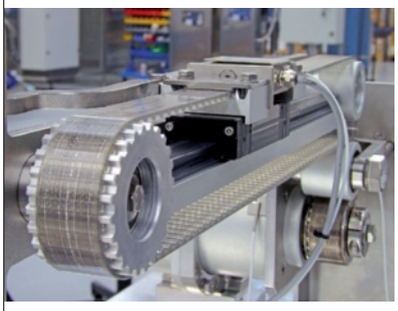
■ Clara Biancardi



Manutenzione predittiva

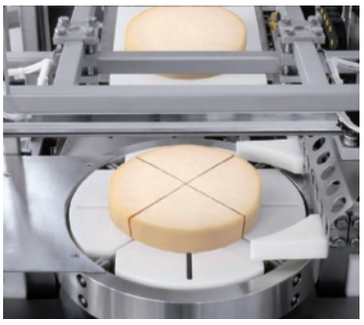
Ecor Research, in collaborazione con Università di Padova e National Instruments, ha competenze nella manutenzione predittiva. L'azienda vicentina, da 40anni attiva nell'ambito dei processi di saldatura speciale e nella progettazione e produzione di componenti critici per l'industria alimentare, ha sviluppato un progetto legato al condition monitoring. L'applicazione di conoscenze scientifiche a un componente o a un sistema consente assicurare il funzionamento senza guasti per tutto il periodo indicato nelle condizioni ambientali previste. Tale competenza, che necessita di conoscenze specialistiche in ambito meccanico ed elettronico, è applicabile a molteplici settori, tra cui il confezionamento alimentare. Gli studi consentono di stabilire la vita di un prodotto, prevedere e prevenire le rotture possibili, ottimizzarne il costo di sviluppo e riprogettarlo a costi minori. Più precisamente, la manutenzione predittiva consiste in una sottosezione di un impianto che ne controlla il funzionamento, segnalando eventuali punti di rottura. I vantaggi sono numerosi: riduzione dei possibili fermi macchina, abbattimento dei costi di manutenzione, aumento della sicurezza dell'impianto.

contatto diretto http://www.lattenews.it/27176

Sacchi multistrato coestrusi

Cryovac OptiDure è la nuova generazione di sacchi multistrato e coestrusi realizzata da Sealed Air per i prodotti stagionati pesanti e duri come i formaggi. Combinano resistenza alle sollecitazioni e spessore ridotto, e hanno elevate proprietà di termoretrazione e saldabilità attraverso le pieghe, oltre a un sistema che garantisce saldabilità a sacchi sovrapposti (OSB).
I produttori di quarti e ottavi di Grana Padano e Parmigiano Reggiano possono beneficiare così di confezioni sicure, maggiore produttività e automazione.
I sacchi sono adattabili alle linee di produzione altamente automatizzate, per un'elevata efficienza operativa. Il sistema OSB, senza adesione tra sacchi sovrapposti, favorisce output elevati e saldabilità che riduce le perdite e i conseguenti rischi di contaminazione, anche con una catena distributiva lunga. I prodotti confezionati con questo materiale attirano l'attenzione nei punti vendita grazie a luminosità e trasparenza derivanti dalla composizione della struttura. Le versioni resistenti a perforazioni e abrasioni sono due: ODA5005 con spessore di 75 micron, ODA7005 con spessore di 95 micron.

contatto diretto http://www.lattenews.it/90006



Porzionamento più confezionamento

Nel settore caseario, Fava Giorgio Axel ha effettuato diverse installazioni presso note aziende del settore sia per il porzionamento sia per il confezionamento. Per il porzionamento produce macchine automatiche per il taglio in parti o spicchi, a peso fisso e variabile, di provolone, pecorino fresco o stagionato, pecorino romano (in quarti e ottavi oppure in spicchi da vendere a peso fisso) e formaggi morbidi. Le macchine possono realizzare tagli meccanici o con tecnologia a ultrasuoni.
Per poter imbustare formaggi cilindrici e non in sacchi nastrati o sovrapposti, le macchine sono disponibili con gradi di automazione.
Per il confezionamento, l'azienda propone macchine con dispositivi che garantiscono il sicuro trasferimento del sacco dalla falsa barra alla barra saldante, entrambe regolabili in altezza. Pur adattandosi ai vari formati, tali macchine sono studiate per effettuare la termosaldatura sottovuoto di prodotti di grandi dimensioni come il pecorino romano, per esempio. Completano la gamma le macchine di confezionamento, termoretrazione e asciugatura e i sistemi di automazione per movimentare prodotti nudi o confezionati.

contatto diretto http://www.lattenews.it/97163

Confezionamento flow pack

La saldatrice elettronica flow pack 65 BB di Imbal Stock è specifica per il confezionamento di formaggi freschi a fette o in vaschetta. Completamente automatica, la macchina consente di realizzare confezioni ermetiche. Può essere usata anche per realizzare confezioni esteticamente curate e con soffietti laterali di pregio, e impiega materiali da incarto di grosso spessore.
La struttura a sbalzo e gli accessi facilitati per la pulizia e la manutenzione permettono di rispettare con ampio margine i più alti standard igienici e di produzione industriale. Questo modello è costruito con bobina bassa (BB), una versione che permette di facilitare lo scorrimento dei prodotti irregolari come i latticini freschi. A richiesta, la saldatrice può essere accessoriata con il nastro "intelligente", che provvede all'alimentazione automatica di prodotti con lunghezze variabili.

contatto diretto http://www.lattenews.it/98127

Formaggio in scaglie o cubetti

La crescente tendenza del mercato di consumare pasti veloci è stato l'elemento che maggiormente ha spinto Gelmini a investire risorse economiche ed energie progettuali nell'aggiornamento delle sue linee di processo per snack. Il reparto di marketing, fondamentale anche nell'economia delle piccole aziende, è il punto di partenza in un mercato in ripresa, e l'attenta analisi degli specialisti permetterà di offrire ai clienti macchine sempre più performanti. Come la cubettatrice A194, per esempio, la quale può essere integrata con la lamellatrice Corallo per la produzione dei petali. Sistemi di trasporto propriamente progettati quali vibrovaglio ed aspiratore consentono di lavorare in totale automazione. Gestire in modo sincrono e automatico la produzione di cubetti o petali di formaggio permette l'alimentazione costante della macchina a valle, con conseguente aumento della produttività. Sempre nell'ottica della totale automazione anche nella fase di pulitura, la linea può essere integrata a valle con la scrostatrice SFPG.

contatto diretto http://www.lattenews.it/78393

Termosigillatrici per vaschette

La termosigillatrice VGP 60n prodotta da Orved permette di confezionare prodotti freschi o stagionati in vaschette sottovuoto e in atmosfera modificata.
La sua semplicità d'utilizzo, la velocità di realizzazione del vuoto e la facile intercambiabilità degli stampi, adattabili a ogni tipologia di vaschetta, ne fanno una macchina completa. Costruita in acciaio inox, realizza un livello di vuoto fino al 99% e provvede all'immissione del gas fino al 100% senza l'utilizzo del compressore. L'assenza del compressore rende la confezionatrice molto silenziosa in fase di funzionamento, idonea per le aziende con piccoli spazi in cui non sia presente l'aria compressa. Il plc d'interfaccia consente di realizzare il software di funzionamento in sede. Tra le varie funzioni spiccano: vuoto e gas aggiuntivi, degas, saldatura, taglio film eccedente.
Le caratteristiche costruttive e la componentistica garantiscono solidità e durata nel tempo. Sotto il profilo normativo, la macchina risponde alle più severe norme igieniche e di sicurezza internazionali.

contatto diretto http://www.lattenews.it/46547

Caricatori per mozzarella

Il caricatore Almac riceve all'interno della vasca le mozzarelle che escono dalla linea di rassodamento, per trasportarle in automatico alla confezionatrice. Il polmone di raccolta convoglia le mozzarelle nelle tazze (o palette) sul nastro elevatore dotato di un sistema di rilevazione che garantisce la costante alimentazione dei prodotti. Il caricatore è costruito in acciaio inox Aisi 304 e materiali certificati per l'uso alimentare. Il trasporto del prodotto avviene grazie a tazze opportunamente dimensionate.

Sanificabile automaticamente in CIP, la macchina comprende: pista con tazze di trasporto Aisi 304, nastro elevatore con carter di protezione, elettropompa per movimentare il flusso d'acqua, tubazioni Aisi 304, motorizzazione con variatore di velocità, quadro di comando e potenza IP 65, quadro pneumatico, sensori antinfortunistici. Il moto turbolento generato nella vasca di caricamento evita l'accumulo delle mozzarelle, facilitandone il carico nelle rispettive tazze senza danneggiarle. La velocità di caricamento è regolabile in base alle battute della confezionatrice.

contatto diretto http://www.lattenews.it/18796

Piattaforma per magazzini

La piattaforma per magazzini di formaggio P12 a quattro colonne è un elevatore su ruote che agevola l'attività a quote variabili. Nei magazzini di stagionatura di Grana Padano o Parmigiano Reggiano, per esempio, è ideale per il deposito o il prelievo delle forme, la battitura, la marcatura o la pulizia. Ideata da Arioli Afro, è comandata esclusivamente dall'uomo a bordo. Per non dover portare le forme a terra, sulla piattaforma possono essere collocate le apparecchiature di pulizia (spazzolatrice e raschiatrice).
La versione a montacarico permette, con due operatori, il carico e lo scarico automatico della forma. Le caratteristiche sono: comandi su piano di lavoro a uomo presente, spostamento avanti/indietro automatico anche in quota, presa di corrente sul piano per il collegamento dell'attrezzatura di lavoro, carico a livello pavimento, cancello di passaggio operatore tra le colonne. Il piano di lavoro e la relativa struttura sono realizzabili anche in acciaio inox. La portata è di 200 kg, comprese due persone, con elevazione fino a 6,5 m. Il banchetto superiore serve per movimentare le forme dalla quinta fila in su.

contatto diretto http://www.lattenews.it/30856