

PROJECT

CAD
PROJECT

INNOVATIVE DAIRY & FOOD TECHNOLOGY



Cad Project Srl sempre a fianco del cliente, dalla progettazione all'assistenza post vendita

L'azienda Cad Project S.r.l nasce dall'intuizione e dall'ingegno del Sig. Carlo Facchinetti che, agli albori degli anni settanta, incomincia la progettazione e la realizzazione dei primi impianti a supporto delle attività industriali lattiero casearie, partendo dal territorio novarese patria del GORGONZOLA. Dedizione e passione hanno portato Cad Project ad essere un riferimento per le aziende casearie dove da semplice fornitore e grazie al supporto della propria clientela, è diventata partner indiscusso: lavora a stretto contatto con il cliente in modo da soddisfare ogni sua richiesta, affrontando e risolvendo le eventuali problematiche.

Una storia di successi, in cui la ditta cresce e si espande: progetta, realizza e perfeziona sempre più impianti ed attrezzature per la stagionatura, il taglio e l'incarto dei formaggi.

Cad Project, grazie all'utilizzo di strumenti innovativi e tecnologici di progettazione e al know-how del personale tecnico, garantisce impianti moderni, progettati e costruiti con criteri di praticità e di limitata manutenzione. Tutti i progetti sono studiati accuratamente in modo tale che le tecniche di lavorazione tradizionale si fondano con quelle di automazione.

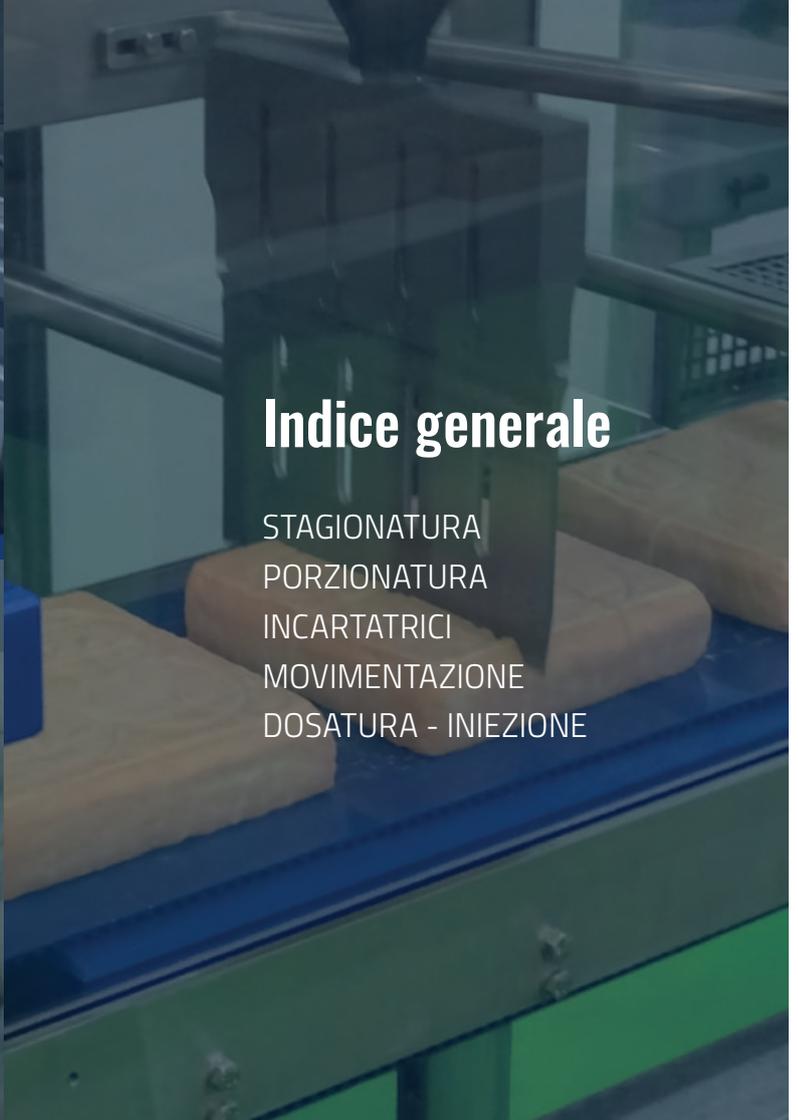
L'alta specializzazione raggiunta in questi anni, permette a Cad Project di offrire soluzioni professionali studiate su misura!

Con orgoglio, oggi, Cad Project può affermare di essere uno dei principali player presente sul mercato che, con il proseguo generazionale della figlia Tania Facchinetti e del suo TEAM, è sempre alla ricerca di migliorie tecniche per dar sempre più supporto, tecnologia e innovazione alle aziende.

La passione continua nella sua espansione.

“C'è vero progresso solo quando i vantaggi di una nuova tecnologia diventano per tutti.”

— Henry Ford



Indice generale

STAGIONATURA
PORZIONATURA
INCARTATRICI
MOVIMENTAZIONE
DOSATURA - INIEZIONE





SAT

Impianto di salatura a secco

Le forme sono salate sullo scalzo e su di una facciata. Grazie a 2 tramogge - prima e seconda salatura - e a 1 aspiratore del vuoto, il sale è caricato, scaricato e recuperato durante la lavorazione. Le quantità e le velocità di caduta del sale sono gestite da pannello operatore con creazione delle ricette.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
Gorgonzola

Potenza installata: 4,1 Kw
Dimensione d'ingombro: 2.500 x 1.200 x H 1.950 mm
Produzione: **fino a 600 forme orarie**

SAT 7

Impianto di salatura a secco con irrorazione

Le forme durante il carico vengono bagnate grazie a un alberino forato e poi salate sullo scalzo e su di una facciata. Tramite 2 tramogge - prima e seconda salatura - e 1 aspiratore del vuoto, il sale è caricato, scaricato e recuperato durante la lavorazione. Le quantità e le velocità di caduta del sale sono gestite da pannello operatore con creazione delle ricette.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
Pecorino romano, Pecorini

Potenza installata: 5,1 Kw
Dimensione d'ingombro: 2.500 x 1.200 x H 1.950 mm
Produzione: **fino a 300 forme orarie**



LAST

Linea automatica di salatura a secco

È composta da 2 salatrici, 3 nastri di recupero fascette, 2 aspiratori del sale e da 4 piattaforme oleodinamiche per agevolare gli operatori durante il carico e scarico delle forme. Le forme sono salate sullo scalzo e su di una facciata. Il sale è interamente recuperato, anche durante la lavorazione.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
 Gorgonzola

Potenza installata: 11,5 Kw
 Dimensione d'ingombro: 6.400 x 5.000 x H 2.700 mm
 Produzione: **fino a 1.200 forme orarie**

LASP

Linea automatica di spazzolatura/salinatura e salatura a secco

È composta da 2 spazzolatrici, 2 salatrici a secco, 1 nastro distanziatore forme, 2 nastri di carico prodotto di cui uno mobile e 2 rulliere di uscita. Regolazione e sostituzione delle spazzole semplice e rapida. Le quantità e le velocità di caduta del sale sono gestite da pannello operatore con creazione delle ricette.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
 Pecorino romano, Pecorini

Potenza installata: 17 Kw
 Dimensione d'ingombro: 6.400 x 5.000 x H 2.200 mm
 Produzione: **fino a 600 forme orarie**



SZ

Impianto per la spazzolatura e/o salinatura

Trattamento di spazzolatura e/o salinatura sullo scalzo e/o sui piani con stazione di asciugatura. La salinatura avviene tramite delle spazzole bagnate con getti costanti di acqua e sale. La sanificazione dell'impianto è in automatico, grazie a un sistema di copertura totale e a diversi ugelli che irrorano acqua calda e disinfettante sulle diverse zone interne della macchina.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Pecorino romano, Gorgonzola
 Fontina, Taleggio, Pecorini,
 Toma, Maccagno,
 Salva cremasco, Caprini

Potenza installata: 4 Kw
 Dimensione d'ingombro: 1.500 x 1.000 x H 1.800 mm
 Produzione: fino a 500 forme orarie

LASS

Linea automatica di spazzolatura/salinatura a due piste

Linea automatica con 2 ingressi e 2 uscite per una maggiore produzione. Le forme sono centrate, spazzolate a secco sui piani e sui bordi, irrorate con acqua e sale, spazzolate sullo scalzo. La sanificazione dell'impianto è in automatico, grazie a un sistema di copertura totale e a diversi ugelli che irrorano acqua calda e disinfettante sulle diverse zone interne della macchina.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Gorgonzola

Potenza installata: 16 Kw
 Dimensione d'ingombro: 2.500 x 6.500 x H 2.700 mm
 Produzione: fino a 1.200 forme orarie



RG

Impianto per la spazzolatura di formaggi a forma tonda/squadrata

Piatto girevole con ventosa per mantenere ferma la forma. Manualmente o tramite un braccio meccanico si provvede alla spazzolatura.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Pecorini, Fontina, Toma
 Maccagno, Gorgonzola, Caprini
 Erborinati, Taleggio,
 Salva cremasco, Montasio

Potenza installata: 1 Kw
 Dimensione d'ingombro: 800 x 800 x H 1.400 mm
 Produzione: **variabile**

SPP

Impianto per la spazzolatura di prodotti tondi e quadrati

Spazzolatura dei piani e dello scalzo per prodotti tondi con regolazione delle spazzole per adattarla a diversi formati. Adattabile una zona per la spazzolatura dei bordi e del piano per i prodotti quadrati.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Pecorini, Fontina, Toma
 Maccagno, Gorgonzola, Caprini
 Erborinati, Taleggio,
 Salva cremasco

Potenza installata: 1 Kw
 Dimensione d'ingombro: 1.500 x 1.000 x H 1.800 mm
 Produzione: **variabile**



FZ

Impianto di foratura

Impianto automatico per la foratura: composto da 1 piano con 2 piatti in Pom, uno per il carico/scarico della forma e uno per la foratura. La rotazione del piano avvia in automatico il ciclo di foratura. Gli aghi sono guidati garantendo un'ottima foratura e una maggiore durata.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
 Gorgonzola, Mini Gorgonzola

Potenza installata: 4,5 Kw
 Dimensione d'ingombro: 1.300 x 800 x H 1.950 mm
 Produzione: **fino a 400 forme orarie**

FZ2PC

Impianto di foratura in continuo a 2 piste

Foratura automatica a 2 piste, 2 ingressi e 2 uscite per una maggiore produzione. Provvista di pompa dell'olio per la lubrificazione automatica del gruppo porta aghi. Gli aghi sono guidati garantendo un'ottima foratura e maggiore durata.

La sanificazione dell'impianto è in automatico, grazie a un sistema di copertura totale e a diversi ugelli che irrorano acqua calda e disinfettante sulle diverse zone interne della macchina.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
 Gorgonzola

Potenza installata: 10,3 Kw
 Dimensione d'ingombro: 2.500 x 3.700 x H 2.200 mm
 Produzione: **fino a 600 forme orarie**

**PFI**

Impianto di pelatura sui piani e sullo scalzo

Centratura manuale – con l'aiuto di un sensore laser – o automatica e pelatura sullo scalzo tramite una lama autoregolabile per garantire minor scarto. I piani sono incisi e porzionati con filo in acciaio inox armonico. Una o due testate di pelatura per una maggiore produzione e nastri trasportatori per traslare le croste in un contenitore.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
 Gorgonzola

Potenza installata: 8 Kw
 Dimensione d'ingombro: 3.800 x 3.500 x H 2.200 mm
 Produzione: **fino a 120 forme orarie**

PORZIONATURA



TC01

Impianto di porzionatura a peso fisso

Carico dei panetti, centratura e messa a volume, taglio in porzioni da 80 fino a 500 grammi. A seconda delle porzioni si sostituiscono le griglie o l'intero stampo: rapidità e semplicità di sostituzione. Lo stampo di centratura è con sistema di smontaggio comodo per il processo di lavaggio.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH + T 50 Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Crescenza, Certosa, Stracchino

Potenza installata: 1,3 Kw
 Dimensione d'ingombro: 1.500 x 950 x H 1.800 mm
 Produzione: fino a 6.000 porzioni orarie

TVA

Impianto di taglio in due metà

Porzionatrice semi-automatica per il taglio in due metà delle forme di gorgonzola e prodotti simili. Il taglio avviene con lama in acciaio inox. Si possono ottenere due tipologie di taglio: in due metà uguali o in due metà e un disco: si imposta lo spessore tramite una leva e regolando una manopola.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: —
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Gorgonzola, Pecorini

Potenza installata: —
 Dimensione d'ingombro: 815 x 650 x H 1.300 mm
 Produzione: variabile



FG

Impianto di fustellatura cuore/anello

Centratura, carotatura e/o fustellatura del cuore e dell'anello. Semplicità di utilizzo e di sostituzione del tondino/fustella – di varie dimensioni.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: —
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Potenza installata: —
 Dimensione d'ingombro: 1.300 x 650 x H 1.500 mm
 Produzione: **variabile**

Formaggi

Gruyer, Fontina, Fior del monte
 Gouda, Asiago, Montasio, Sbrinz,
 Parmino
 Dischi di Grana Padano
 /Parmigiano Reggiano
 /Pecorino Romano

PCZ01

Impianto di fustellatura/punzonatura cuore

Fustellatura o punzonatura del gorgonzola: estrarre/allargare il centro della forma tramite un tondino in acciaio inox e Pom. Semplicità di utilizzo e di sostituzione del tondino – di varie dimensioni.

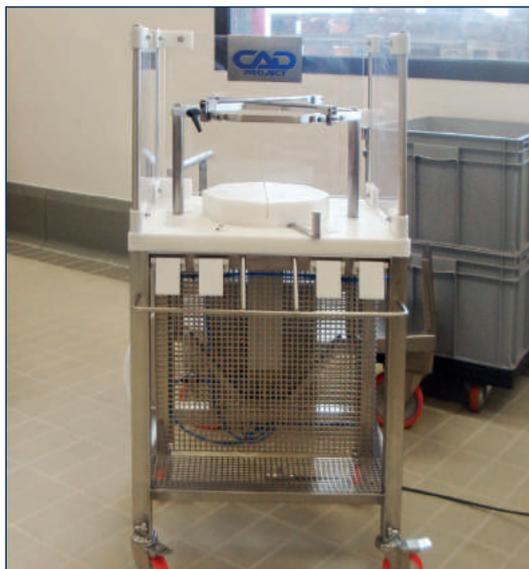


Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: —
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Potenza installata: —
 Dimensione d'ingombro: 660 x 550 x H 1.500 mm
 Produzione: **variabile**

Formaggi

Gorgonzola



TA48

Impianto di taglio in 1/4 -1/8 -1/16

Porzionatrice semi-automatica per il taglio in 1/4 - 1/8 - 1/16 della mezza forma di gorgonzola e forme intere di prodotti simili. Il taglio avviene con lama in acciaio inox.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: —
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

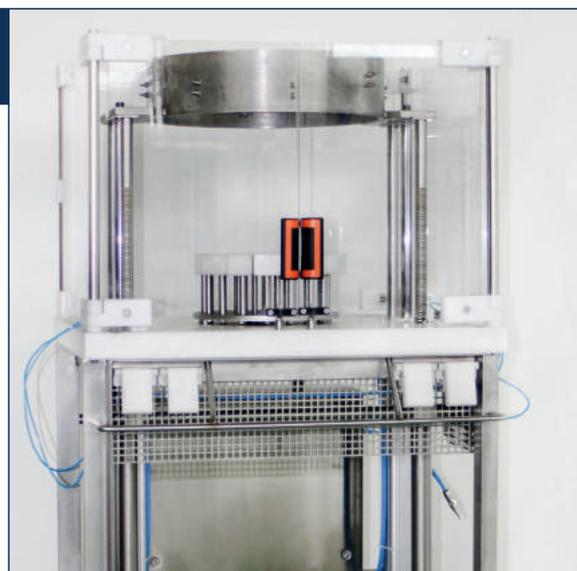
Gorgonzola, Brie
 Erborinati

Potenza installata: —
 Dimensione d'ingombro: 660 x 550 x H 1.500 mm
 Produzione: **variabile**

TT02

Impianto di taglio in spicchi

Taglio in varie pezzature di formaggi a pasta dura e semi dura. Il gruppo di taglio avviene tramite una testata con lame in acciaio inox. Testate intercambiabili di semplice e rapida sostituzione.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: —
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Pecorini, Montasio, Asiago

Potenza installata: —
 Dimensione d'ingombro: 800 x 650 x H 1.500 mm
 Produzione: **variabile**



TS3

Impianto di taglio forme sferiche

Taglio in spicchi di forme sferiche: a seconda dello stampo montato si ottengono diverse pezzature. Il taglio avviene tramite una testata con lame in acciaio inox.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: —
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
 Edam, Gouda, Caciocavallo

Potenza installata: —
 Dimensione d'ingombro: 660 x 550 x H 1.500 mm
 Produzione: **variabile**

CSZ

Impianto di taglio in cubetti

Un rullo pressore su una griglia di filo armonico pressa la fetta di gorgonzola, consentendo la porzionatura in cubetti. Un nastro trasportatore li trasla e li deposita nella vaschetta contenitrice. Stampi intercambiabili per i diversi formati dei cubetti.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH + T 50 Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
 Gorgonzola, Feta, Quartirolo

Potenza installata: 1,5 Kw
 Dimensione d'ingombro: 1.800 x 700 x H 1.500 mm
 Produzione: **fino a 360 fette orarie**



PP120.1

Impianto di porzionatura a fili

Impianto semi-automatico per la porzionatura dei tranci di maasdam in panetti. Il taglio avviene tramite filo in acciaio armonico.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
Alimentazione elettrica: —
Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
Maasdam, Mozzarella

Potenza installata: —
Dimensione d'ingombro: 1.500 x 850 x H 1.500 mm
Produzione: **variabile**

PP120.2

Impianto di porzionatura a fili

Impianto semi-automatico per la porzionatura dei panetti di maasdam in fette. Il taglio avviene tramite filo in acciaio armonico.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
Alimentazione elettrica: —
Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
Maasdam, Mozzarella

Potenza installata: —
Dimensione d'ingombro: 1.500 x 750 x H 1.500 mm
Produzione: **variabile**



PB25

Impianto di porzionatura di panetti

Porzionatura dei blocchi di edam e mozzarella in fette. Chiudendo le portelle si avvia il ciclo di porzionatura tramite fili in acciaio armonico. A seconda dello stampo montato si ottengono diversi formati.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: —
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
 Maasdam, Mozzarella

Potenza installata: —
 Dimensione d'ingombro: 950 x 630 x H 1.650 mm
 Produzione: **variabile**

BP32

Impianto di porzionatura da banco

Taglio da 2 a 32 porzioni dei formaggi a pasta dura e semi dura. Piatto girevole per agevolare l'operatore. Il gruppo di taglio è con lama in acciaio inox.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: —
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
 Montasio, Grana Padano, Pecorini, Parmigiano Reggiano Fontina, Toma

Potenza installata: —
 Dimensione d'ingombro: 490 x 570 x H 995 mm
 Produzione: **variabile**



TX220

Impianto di porzionatura a peso fisso con lama ultrasuoni

Centrata, taglio della forma intera in due metà con lama in acciaio inox, peso della mezza forma, rilevamento del volume, porzionatura con lama a ultrasuoni - a peso variabile o fisso -, peso delle singole fette per calibrazione graduale e automatica, traslazione in fila indiana e allineamento a linea di packaging.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

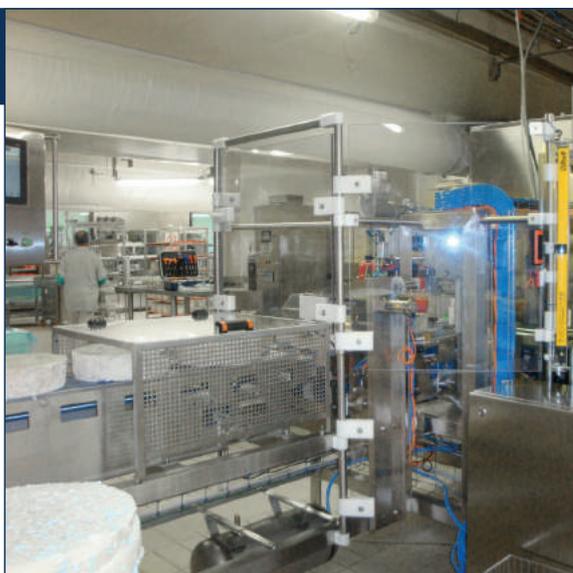
Gorgonzola, Gouda, Gruyer, Cheddar, Stilton, Pecorini Caciotte, Toma, Fontal Edam, Bitto, Raschera Fontina, Pecorino Romano

Potenza installata: 4,8 Kw
Dimensione d'ingombro: 3.900 x 1.850 x H 1.950 mm
Produzione: fino a 3.000 porzioni orari

TZXT

Impianto di porzionatura a peso fisso con lama ultrasuoni

Centrata mezza forma, taglio in due metà con lama in acciaio inox, peso del 1/4 di forma, centratura e rilevamento del volume, porzionatura con lama a ultrasuoni - a peso variabile o fisso - inserimento in vaschetta/cartoncino, peso delle singole fette per calibrazione graduale e automatica, traslazione in fila indiana e allineamento alla linea di packaging. Possibilità di 1, 2 e 3 testate di porzionatura.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Gorgonzola, Gouda, Gruyer, Cheddar, Stilton, Pecorini Caciotte, Toma, Fontal Edam, Bitto, Raschera Fontina, Pecorino Romano

Potenza installata: 16 Kw
Dimensione d'ingombro: 5.400 x 3.400 x H 1.950 mm
Produzione: fino a 5.400 porzioni orari



PPSX

Impianto di porzionatura a peso fisso con lama ultrasuoni

Taglio a peso variabile, fisso e a sottilette. Traslazione della forma intera – tonda, rettangolare, squadrata e mezze lune – centratura, rilevamento del volume, scarto dell'eventuale porzione fuori peso, allineamento alla linea di packaging.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Provolone, Feta, Tilsit
 Emmenthal, Mozzarella

Potenza installata: 11,4 Kw
 Dimensione d'ingombro: 4.000 x 2.600 x H 1.950 mm
 Produzione: fino a 3.600 porzioni orari

PPF

Impianto di porzionatura a peso fisso

Centratura, pesatura e porzionatura a peso fisso o variabile dei formaggi di varie dimensioni e consistenze. È presente una tavola girevole con due piatti per contenere le forme: mentre una forma viene porzionata, l'operatore scarica e carica.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Pecorini, Fontina, Toma
 Montasio, Asiago, Caciotte

Potenza installata: 5,5 Kw
 Dimensione d'ingombro: 800 x 1.700 x H 1.800 mm
 Produzione: fino a 3.000 porzioni orari



TIG

Impianto di porzionatura in dischi

Porzionatura in metà o in dischi. Semi automatica o completamente automatica, estrazione del disco ad ogni taglio oppure della forma porzionata a fine lavorazione. Possibilità di inserire un nastro a tappeto di ingresso/uscita e una bilancia per il calcolo del peso dei dischi.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

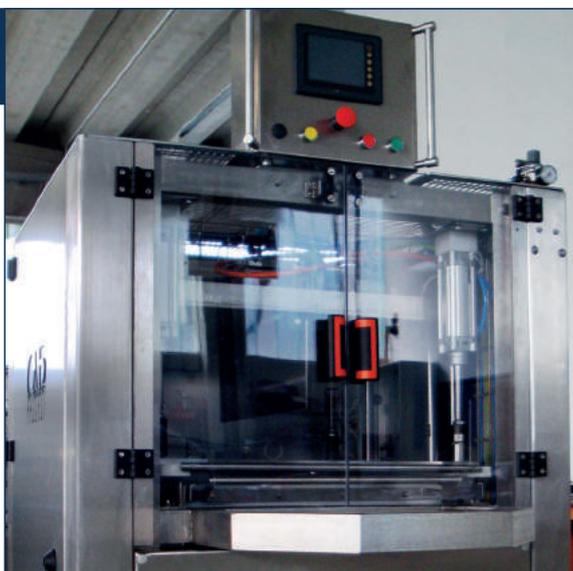
Grana Padano,
Parmigiano Reggiano,
Pecorino Romano
Gruyer, Parmino

Potenza installata: 5,6 Kw
Dimensione d'ingombro: 1.500 x 1.600 x H 1.900 mm
Produzione: **variabile**

PDG

Impianto di porzionatura dei dischi in porzioni

Taglio dei dischi in porzioni a peso variabile o fisso. Il gruppo di porzionatura è formato da 1 pressino e da 1 lama in acciaio inox -singola o doppia. Le fette porzionate sono espulse da 1 tavola girevole.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Grana Padano,
Parmigiano Reggiano,
Pecorino Romano
Gruyer, Parmino

Potenza installata: 5 Kw
Dimensione d'ingombro: 2.500 x 1.200 x H 1.900 mm
Produzione: **fino a 500 dischi orari**



TPFZA.4

Impianto di porzionatura a peso fisso

Taglio in dischi, centratura, taglio in 2 metà del disco, pesatura, rilevamento del volume, porzionatura in fette a peso variabile o fisso con taglio liscio o a roccia, allineamento a linea di packaging. A seconda del prodotto il disco è fustellato del cuore o in due anelli.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Grana Padano, Gruyer, Parmino Sbrinz, Parmigiano Reggiano

Potenza installata: 25 Kw
 Dimensione d'ingombro: 8.000 x 2.000 x H 1.950 mm
 Produzione: fino a 3.600 porzioni orarie

TPFZA

Impianto di porzionatura a peso fisso

Taglio in dischi, centratura, taglio in 2 metà del disco, pesatura, porzionatura in fette a peso variabile o fisso con taglio liscio o a roccia, allineamento a linea di packaging.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Pecorino Romano, Grana Padano, Parmigiano Reggiano

Potenza installata: 14 Kw
 Dimensione d'ingombro: 6.000 x 1.200 x H 1.950 mm
 Produzione: fino a 3.600 porzioni orarie



PGL

Impianto di porzionatura con fustellatura del cuore

Carico delle forme intere, porzionatura in 2 metà con gruppo di incisione e taglio a filo, fustellatura con taglio del cuore e porzionatura in fette a peso variabile.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Grana Padano,
Parmigiano Reggiano

Potenza installata: 16 Kw
Dimensione d'ingombro: 8.600 x 2.100 x H 1.950 mm
Produzione: fino a 40 forme orarie

TQX

Impianto di porzionatura a lama ultrasuoni

Taglio delle forme tonde, squadrate a pasta morbida e semi dura in 1/2 – 1/4 – 1/8 – 1/16 o peso variabile. Gruppo di taglio con lama ultrasuoni: taglio longitudinale e trasversale.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Quartirollo, Taleggio, Tilsit
Edam, Feta

Potenza installata: 12,5 Kw
Dimensione d'ingombro: 2.200 x 1.200 x H 2.200 mm
Produzione: fino a 3.600 porzioni orarie



ITDX

Impianto di porzionatura a peso variabile o fisso con lama ultrasuoni

Forma intera da pasta morbida a semi dura: centratura, pesatura, rilevamento del volume, centratura e taglio con lama a ultrasuoni – a peso variabile o fisso – in fette, in 1/2 -1/4-1/8-1/16. La forma porzionata trasla sul nastro a tappeto.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
 Gorgonzola, Pecorini, Montasio
 Asiago, Brie

Potenza installata: 9,3 Kw
 Dimensione d'ingombro: 3.600 x 1.500 x H 2.200 mm
 Produzione: **fino a 3.600 porzioni orarie**

ITD

Impianto di porzionatura a peso variabile o fisso

Forma intera a pasta semi dura/dura-tonda/squadrata: centratura tramite laser, pesatura, taglio in fette con lama in acciaio inox – a peso variabile o fisso. A seconda delle fette da porzionare si monta il relativo stampo (l'impianto lo rileva in automatico). La lama in acciaio inox può essere singola o doppia.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
 Montasio, Asiago, Pecorini
 Fontina, Raschera, Canestrato
 Toma, Taleggio, Quartirollo

Potenza installata: 4,9 Kw
 Dimensione d'ingombro: 3.500 x 1.200 x H 2.800 mm
 Produzione: **fino a 6.000 porzioni orarie**



CZ

Impianto di porzionatura a cubetti

Taglio con lama a ultrasuoni per le fette e gruppo di taglio al volo per i cubetti. I cubetti sono inseriti in automatico nelle vaschette contenitrici e pesate. Allineamento alla linea di packaging.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Gorgonzola, Quartirolo,
Tilsit, Feta

Potenza installata: 20 Kw
Dimensione d'ingombro: 2.800 x 1.500 x H 1.950 mm
Produzione: fino a 10 quintali orari

CD200

Impianto di porzionatura in cubetti o barrette

Carico del disco con o senza crosta, porzionatura in cubetti o barrette di vario spessore impostabili da tastierino elettronico.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Pecorino Romano,
Parmigiano Reggiano,
Grana Padano

Potenza installata: 1,5 Kw
Dimensione d'ingombro: 2.500 x 1.000 x H 1.500 mm
Produzione: fino a 50 dischi orari



TC

Impianto di porzionatura a peso fisso

Carico dei panetti, centratura e messa a volume, taglio in porzioni da 80 fino a 500 grammi. A seconda delle porzioni si sostituiscono le griglie o l'intero stampo: rapidità e semplicità di sostituzione. Possibilità di una o due testate di porzionatura. Lo stampo di centratura è con sistema di smontaggio comodo per il processo di lavaggio.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
 Crescenza, Certosa, Stracchino

Potenza installata: 3 Kw
 Dimensione d'ingombro: 2.500 x 1.500 x H 1.800 mm
 Produzione: fino a 12.000 porzioni orarie

PCL

Impianto di porzionatura in due metà

Intesta e porziona gli spicchi di in 2, 3 o 4 parti asportando la crosta laterale. La porzionatura delle parti viene effettuata regolando a piacere lo spessore da tagliare. Le fette traslano su due nastri trasportatori separati.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
 Grana Padano,
 Parmigiano Reggiano

Potenza installata: 8 Kw
 Dimensione d'ingombro: 2.100 x 800 x H 1.800 mm
 Produzione: fino a 720 spicchi orari



PZ18ISV

Impianto di porzionatura in 1/8 con incarto e inserimento in vaschetta

Carico mezza forma, taglio in 2 metà (1/4 di forma), taglio in 1/8, incarto, inserimento in vaschetta e allineamento a linea di packaging. Il gruppo di taglio è con lama in acciaio inox.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
Gorgonzola

Potenza installata: 8 Kw
Dimensione d'ingombro: 4.800 x 1.500 x H 2.000 mm
Produzione: fino 1.200 vaschette orarie

PPR18

Impianto di porzionatura in 1/4 e 1/8

Porzionatrice a filo o lama per Pecorino Romano e Pecorini Forma intera porzionata con gruppo di taglio a filo o lama. Semplicità e rapidità nel cambio modalità di porzionatura.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
Pecorino, Pecorino Romano,
Ricotta salata

Potenza installata: 3 Kw
Dimensione d'ingombro: 3.500 x 2.100 x H 1.900 mm
Produzione: fino a 180 forme orarie



GMX4T

Impianto di stratificazione gorgonzola/mascarpone

Composta da 4 gruppi di porzionatura a lama ultrasuoni, 1 gruppo di dosatura mascarpone, 1 gruppo di taglio dei panetti e 1 incartatrice. Carico mezze forme di gorgonzola, porzionatura in fette e traslazione in una canale con carta stagnola, erogazione mascarpone con spalmatura, formazione dei panetti e traslazione al nastro di uscita oppure secondo incarto e allineamento alla linea di packaging.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
 Gorgonzola, Mascarpone

Potenza installata: 24 Kw
 Dimensione d'ingombro: 8.600 x 2.100 x H 2.500 mm
 Produzione: fino a 1.200 panetti orari

PZMX

Impianto di porzionatura a peso fisso con lama ultrasuoni

Carico panetti, porzionatura con lama a ultrasuoni, inserimento in vaschetta e allineamento alla linea di packaging.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
 Gorgonzola-Mascarpone,
 Brie, Brie farcito, Cheddar,
 Tilsit, Feta

Potenza installata: 5,7 Kw
 Dimensione d'ingombro: 3.000 x 1.500 x H 2.000 mm
 Produzione: fino a 3.600 porzioni orarie



ITFX

Impianto di porzionatura in spicchi

Taglio della forma intera, con lama a ultrasuoni, in 4 fette, centratura, pesatura, rilevamento del volume, taglio con lama a ultrasuoni in spicchi a peso fisso, inserimento in vaschetta e allineamento a linea di packaging

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
Gorgonzola

Potenza installata: 15,6 Kw
Dimensione d'ingombro: 3.200 x 5.600 x H 1.950 mm
Produzione: **fino a 2.700 porzioni orarie**

TZXT-M

Impianto di porzionatura a peso fisso con lama ultrasuoni

Forma intera: centratura, pesatura, rilevamento del volume, centratura e taglio in fette con lama a ultrasuoni – a peso variabile o fisso -, inserimento in vaschetta, peso delle singole fette per calibrazione graduale e automatica, traslazione in fila indiana e allineamento alla linea di packaging. Possibilità di una o due testate di porzionatura.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
Gorgonzola

Potenza installata: 16 Kw
Dimensione d'ingombro: 5.300 x 3.500 x H 2.800 mm
Produzione: **fino a 3.900 porzioni orarie**



F308

Linea automatica per il taglio e l'intestatura di grandi formati

L'impianto è stato progettato per poter tagliare diverse tipologie di prodotti, per dimensioni e forme, con un sol unico sistema – ALL IN ONE! Il primo taglio effettua l'intestazione e la creazione di liste: le intestazioni proseguono su di un nastro per cadere in un contenitore e le liste traslano in fila indiana verso la seconda postazione di taglio. Durante il passaggio un sistema di misurazione a laser rileva i bordi per la seconda intestatura. Ogni stazione di taglio può essere disattivata da pannello operatore.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
Alimentazione pneumatica: 7 bar

Formaggi

Emmenthal, Maasdam,
Tilsit, Grana Padano,
Parmigiano Reggiano

Potenza installata: 24,5 Kw
Dimensione d'ingombro: 4.150 x 3.150 x H 1.850 mm
Produzione: **variabile**

TCV

Impianto per il taglio a peso fisso o variabile con inserimento in vaschetta

Porzionatrice automatica per formaggi a pasta morbida. Carico manuale del panetto da 1KG sul nastro a tappeto e in automatico: traslazione con centratura motorizzata, primo taglio in due metà sulla larghezza, secondo taglio dei panetti con inserimento diretto in vaschetta e uscita in fila indiana. A seconda dei formati da porzionare si sostituiscono i caricatori vaschette (100/150/200/350 gr). Elevata produzione, sistema easy quick per il cambio caricatore vaschette, possibilità di allineamento alla linea di packaging.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
Alimentazione pneumatica: 7 bar

Formaggi

Certosa, Crescenza

Potenza installata: 7,3 Kw
Dimensione d'ingombro: 4.330 x 1.450 x H 1.800 mm
Produzione: **variabile**



PAMZ

Impianto di porzionatura in due metà

Un sensore rileva le misure del prodotto comunicando i dati al PLC, il programma calcola automaticamente se tagliare in due metà uguali o due metà e un disco di un "certo" spessore.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi
Gorgonzola

Potenza installata: 3 Kw
Dimensione d'ingombro: 3.200 x 600 x H 1.300 mm
Produzione: **fino a 120 forme orarie**



IS

Impianto di incarto

Carico dei panetti o forme tonde, centratura, incarto e sigillatura della carta. Possibilità di allinearla a linea di packaging. A seconda degli stampi montati si possono incartare forme di varie dimensioni.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH + T 50 Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Quartirolo, Taleggio, Caciotte
 Pecorini, Toma, Fontal, Brie

Potenza installata: 7,5 Kw
 Dimensione d'ingombro: 1.800 x 1.200 x H 2.500 mm
 Produzione: **fino a 900 forme orarie**

IN18

Impianto di incarto con inserimento in vaschetta

Carico degli 1/8, centratura, incarto, inserimento in vaschetta e allineamento a linea di packaging.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH + T 50 Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Gorgonzola

Potenza installata: 7,5 Kw
 Dimensione d'ingombro: 800 x 1.200 x H 2.500 mm
 Produzione: **fino a 1.200 vaschette orarie**



CG01

Caricatore forme

Studiato e realizzato come polmone e carico in automatico delle forme all'interno di impianti di porzionatura. Formato da 6 file contenenti ciascuna 3/5 forme.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH + T 50 Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Gorgonzola, Fontina, Montasio
 Asiago, Pecorini, Gouda,
 Caciotte, Toma

Potenza installata: 2 Kw
 Dimensione d'ingombro: 1.300 x 990 x H 1.980 mm
 Produzione: **variabile**

CG02

Caricatore forme con ribaltatore

In automatico: carico delle forme sul piano, rotazione sullo scalzo e inserimento all'interno di impianti di stagionatura/porzionatura. Adatta a formaggi di varie dimensioni.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH + T 50 Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Pecorini, Fontal, Gorgonzola
 Gouda, Asiago, Montasio,
 Toma, Caciotte, Fontina

Potenza installata: 2 Kw
 Dimensione d'ingombro: 1.600 x 1.100 x H 1.800 mm
 Produzione: **variabile**



DS01

Disimpilatore

Il disimpilatore consente il rilascio di una vaschetta alla volta, traslandola sul nastro di trasporto. Abbinabile a linee di confezionamento.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Prodotto
 Vaschette legno/carta
 Vassoi, Cartoncini

Potenza installata: 1 Kw
 Dimensione d'ingombro: 2.800 x 650 x H 1.200 mm
 Produzione: —

DS02

Disimpilatore a 2 file

Disimpilatore a 2 file per consentire il carico di tipologie differenti. Tramite un selettore si imposta la fila da utilizzare. Il rilascio è di una vaschetta alla volta, traslandola sul nastro di trasporto. Abbinabile a linee di confezionamento.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Prodotto
 Vassoi, Cartoncini
 Vaschette legno/cartoncino
 /polistirolo

Potenza installata: 1 Kw
 Dimensione d'ingombro: 2.800 x 650 x H 1.200 mm
 Produzione: —



NS/NS800

Nastro trasportatore

Nastri a tappeto, modulari, traslatori e rulliere per il trasporto. Nastri convogliatori: inseriti a fine linea di packaging consentono di convogliare le vaschette in fila indiana.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Prodotto

Confezioni, Scatole, Cartoni
 Vaschette
 Forme intere/fette
 /spicchi di formaggi

Potenza installata: 0,15 - 2 Kw
 Dimensione d'ingombro: variabile
 Produzione: **variabile**

NS.R

Nastro trasportatore

Il nastro inserito in una linea di packaging, consente di ricevere le vaschette con il prodotto e tramite una ventosa ne effettua la rotazione in modo che possano essere posizionate correttamente e traslate ad un ulteriore impianto.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Prodotto

Vaschette

Potenza installata: 2 Kw
 Dimensione d'ingombro: 900 x 700 x H 1.200 mm
 Produzione: **variabile**



INV

Impianto di iniezione

Realizzato per l'iniezione di puree o liquidi in modo semi automatico o automatico. L'impianto prevede 1 piano di appoggio, 1 gruppo di centratura, 1 unità riempitrice volumetrica con dosaggio regolabile, 1 tramoggia, 1 ago provvisto di otturatore e scannellature.

Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Canestrato, Pecorini, Primo sale
 Caciotte

Potenza installata: 1,5 Kw
 Dimensione d'ingombro: 1.100 x 950 x 1.950 mm
 Produzione: **variabile**

DSZ

Impianto di dosatura

Realizzato per la dosatura/farcitura delle vaschette posizionate all'interno della linea di packaging. Sistema di dosaggio regolabile.



Materiale di costruzione: Acciaio inox AISI304/316 e POM-C blu
 Alimentazione elettrica: 400V 3PH+N+T 50Hz
 Alimentazione pneumatica: 6 bar

Formaggi

Gorgonzola al cucchiaio
 Robiola, Caprino

Potenza installata: 1,5 Kw
 Dimensione d'ingombro: 900 x 700 x H 1.200 mm
 Produzione: **variabile**

Tutti gli impianti
sono personalizzabili e sanificabili.



CONTATTI

Commerciale

m.zanotti@cadproject.it

Amministrazione

amministrazione@cadproject.it

Ufficio tecnico

ufficiotecnico@cadproject.it

Supporto tecnico

supp.tec@cadproject.it

Visitate il nostro sito web www.cadproject.it e il nostro canale  YouTube





INNOVATIVE DAIRY & FOOD TECHNOLOGY

AUTOMAZIONE. INNOVAZIONE. TECNOLOGIA.
www.cadproject.it • info@cadproject.it



T: +39.0321.468288

Via Leopardi 19/E • 28060 S. Pietro Mosezzo (NO) - Italia