

Porzionatura variabile programmata Con ITD, Cad Project ha progettato e realizzato una macchina automatica a porzionatura variabile programmata. La macchina consente la porzionatura di formaggi a pasta dura a forma tonda tipo Montasio fresco e stagionato, Pecorino sardo, Fior del monte oppure Asiago e di forma rettangolare tipo caciocavallo. La porzionatura, che avviene tramite un gruppo di taglio verticale composto da una lama, è variabile da un minimo di due fino a un massimo 32 porzioni, a seconda dell'impostazione data dall'operatore tastierino elettronico. La forma intera di formaggio è posizionata su un nastro trasportatore da un operatore che effettua una centratura parziale del prodotto. Successivamente, tale forma è portata alla stazione di porzionatura in automatico, dove avviene una seconda centratura in maniera elettronica. A porzionatura avvenuta, la nuova forma avanza nella zona di taglio contemporaneamente a quella già tagliata, la quale si sposta verso la zona di scarico. Le principali caratteristiche di questa macchina riguardano i laser e le lame. La presenza del laser permette una centratura parziale dell'etichetta posta sulla forma di formaggio. Mentre le lame hanno la particolarità di non trascinare il trattamento all'interno del prodotto.

