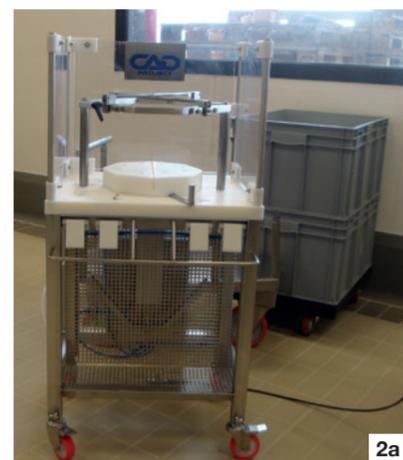




# Soluzioni su misura per vincere le sfide del mercato

CAD Project vanta uno staff altamente qualificato pronto ad affrontare nuove sfide adeguandosi alla continua evoluzione della tecnologia e del mercato

Cad Project Srl progetta, realizza e installa macchine e impianti per l'industria casearia e alimentare. E' una azienda dinamica che lavora a stretto contatto con il cliente, in modo da soddisfare ogni sua esigenza. Si avvale di uno staff qualificato e di collaboratori scelti che sono sempre pronti ad affrontare nuove sfide, adeguandosi alla continua evoluzione della tecnologia e del mercato. Le macchine e gli impianti sono moderni, progettati e costruiti con criteri di praticità e di limitata manuten-



2a



2b

## Tailored solutions to win market challenges

Cad Project Srl is a dynamic company that works closely with the client as to meet every requirement. It has trained staff and qualified collaborators who are always ready to face new challenges, adapting to evolving technology and market. Machines and plants are modern, engineered and manufactured with practicality and limited maintenance in mind.

Thanks to innovative and technological tools, Cad Project can grant tailored solutions.

The entire production cycle is carried out at the factory in San Pietro Mosezzo: seasoning plants (brining machines, dry salting machines, brushing machines, punching machines, and peeling machines), portioning machines (manual, semi-automatic and fully automatic) and wrapping machines. All the projects are carefully designed in such a way that the traditional techniques blend with those of automation.

CAD Project boasts a highly skilled staff ready to face new challenges, adapting itself to ever evolving technology and market

Cad Project Srl, leader in ultrasonic and fixed-weight cutting, boasts an extensive range of machines and plants.

### Some examples

In picture 1: **TX220** automatic portioning machine for fixed-weight portioning of soft and semi hard cheese (Maasdam, Montasio, Asiago, Gouda, Pecorino). Loading and unloading are manual but it is also possible to connect the loading machine and packaging line. Automatic centering, halving, weighing, volume measurement and ultrasonic blade cutting. Production: 60 portions per minute.

In picture 2: **TVA** and **TA48** are semi-automatic portioning machines that halve and divide into 4-8-16 portions soft cheese. Loading and unloading are manual, and production cycle is pneumatic.

In picture 3: **TZX2T-M** automatic portioning line for fixed-weight portioning of Gorgonzola cheese. The line divides Gorgonzola half-wheels into fixed-weight portions, places them right onto the tray or plastic container, to the packaging line.



1

Nella foto 2 sono indicate **TVA** e **TA48**, impianti semi automatiche per la porzionatura in due metà e in porzioni da 4-8-16 di formaggi a pasta morbida. Il carico e lo scarico sono manuali e il ciclo di produzione è pneumatico. Impianti versatili e di facile sanificazione.

Nella foto 3 è indicata **TZX2T-M**, la linea automatica di porzionatura a peso fisso del Gorgonzola. La linea consente la porzionatura delle mezza forme di Gorgonzola in porzioni a peso fisso e l'inserimento diretto in vaschetta o vassoio fino all'allineamento con la linea di packaging.

Sono presenti due gruppi di porzionatura con lama a ultrasuoni, che permettono un taglio pulito e preciso. Tramite pannello operatore si impostano i parametri di produzione ed è presente una telecamera per controllare l'uscita delle vaschette. Le mezza forme vengono caricate sul nastro trasportatore di ingresso, pesate e traslate nella zona di taglio, una per ogni testata. Alcuni sensori le misurano e tutti i dati vengono inviati al PLC per il calcolo delle porzioni. Ad ogni taglio la fetta viene posta direttamente nella vaschetta e pesata. Se per caso si presenta una fetta di peso diversa, la macchina corregge il peso automaticamente sulla porzionatura successiva.

Come per tutti gli impianti che porzionano a peso fisso, anche sulla linea TZX2T-M si può impostare, tramite pannello operatore, la scelta dello scarto, se presente: spalmarlo sulla mezza forma o avere una fetta di peso diverso (scegliendo se la prima o l'ultima).  
Produzione: 60 fette al minuto.



3

Two ultrasonic blade portioning units enable performing clear and precise cutting. Production parameters are set through an operator panel and a camera controls plastic container unloading. The half-wheels are loaded onto a conveyor belt, weighed and conveyed to the cutting zone, one per cutting mould. Some sensors measure them and the data are sent to the PLC. At each cut, the slice is placed in the plastic container and weighed again. If a slice had a different weigh, the line would automatically correct the weight right from the following portioning.

Like all fixed-weight portioning machines, the TZX2T-M line offers the possibility of setting – through operator panel – the waste choice, if any; it would be possible to choose of wither distributing the evenly excess cheese in the whole wheel or having a slice of different weight.

Production: 60 slices per minute



## TAILOR MADE SOLUTIONS!



Ultrasonic fixed weight portioning machine.

Product: gorgonzola, fontal, gouda, asiago, pecorino, ricotta, caciotta.

Production: 60 pieces per minute.



Automatic fixed weight portioning machine.

Product: hard and semi-hard cheeses such as pecorino.

Production: 50 pieces per minute.



Ultrasonic fixed weight portioning machine.

Product: provolone, tilsit, cheddar, feta, maasdam.

Production: 60 pieces per minute.



Ultrasonic fixed weight portioning machine and placing into plastic container.

Product: mascarpone-gorgonzola, brie, feta, tilsit, maasdam, cheddar.

Production: 60 pieces per minute.



### DESIGNING | MANUFACTURING | INSTALLATION | ASSISTANCE

Cad Project Srl - Via Leopardi 19/E - 28060 S. Pietro Mosezzo (NO) - Italy - Tel. +39.0321.468288 - Fax +39.0321.540586

www.cadproject.it - info@cadproject.it

