

Prototech

Dosaggio delle spezie nella cagliata

Il nuovo dosatore sviluppato da Prototech permette di aggiungere, in modo continuo e omogeneo, quantità predefinite di spezie granulate umide prima della testa di drenaggio e riempimento dei block moulds.

All'interno dello sviluppo dei progetti riguardanti il miglioramento e l'estensione dell'automazione e il controllo dei processi di produzione nel settore caseario, e dopo aver realizzato un impianto per la dissoluzione controllata del sale nella preparazione del liquido di governo e il relativo trasferimento in sicurezza alle linee di confezionamento, **Prototech** ha sviluppato una unità di dosaggio di spezie sotto forma di granulati solido/umido nella cagliata prima della testa di drenaggio e riempimento dei block moulds. Il dosatore D-G1-SU è stato progettato per aggiungere in modo continuo e omogeneo quantità prefissate di spezie granulate umide con una granulometria media di 5x5x5 mm circa. Nello specifico, Prototech ha valutato le seguenti spezie: peperoncino, funghi, noce, tartufo, olive. I dati di produzione presi in esame hanno riguardato lo sviluppo tecnologico del processo, il quantitativo di latte da cagliare espresso in numero di polivalenti, i tempi di svuotamento delle stesse e i quantitativi di spezie per le polivalenti.



Il dosatore D-G1-SU aggiunge quantità prefissate di spezie umide con granulometria

te aromatico. L'unità è stata progettata come testa di dosaggio alla quale, nel caso di dosaggi multipli su più linee per unità di tempo o aumenti di produzione, possono essere aggiunte ulteriori teste di dosaggio indipendenti. All'interno della tramoggia, un mescolatore a basso impatto permette alle spezie di scivolare senza discontinuità sulle pareti e conseguentemente di mantenere saturi di prodotto la coclea di trasferimento/dosatrice. Quest'ultima ha il compito di introdurre le spezie nell'iniettore, il quale alimenta un collettore dotato di frangiflutti adeguati al passaggio della cagliata e tale da garantire l'integrità della stessa come predeterminata nella polivalente. Questo processo impedisce ulteriori rotture che peggiorerebbero qualità e resa. Il sistema di gestione permette il controllo dei seguenti parametri: livello minimo di spezie in tramoggia, flusso della cagliata nel collettore, lavaggio CIP, dosaggio continuo e omogeneo delle quantità di spezie prefissate, allarmi relativi ad anomalie. L'unità, predisposta per l'assistenza continua e da remoto, può essere applicata sia sul collettore superiore prima del drenaggio sia a pavimento, attraverso l'aggiunta di uno speciale ripartitore volumetrico che ha la funzione di dosare le spezie nella cagliata compensando le differenze di pressione.

Testa di dosaggio inox

L'unità di dosaggio predefinita sulla base dei dati produttivi, costruita completamente in acciaio inox, è dotata di una tramoggia di carico delle spezie da 75 litri sulla quale è installata una griglia di sicurezza, la quale consente all'utilizzatore di caricare le spezie anche quando il dosatore è in funzione. Un coperchio di chiusura garantisce la sicurezza igienico/sanitaria e permette al dosatore di essere interamente sanificato tramite CIP, una volta terminato il processo di dosaggio. Dopo di che l'unità torna a essere disponibile per un cambio di ingredienti.



Umberto e Roberto Camela (a destra e al centro della foto), titolari Prototech, assieme a Dino Angelini