

IMPIANTO DI SALATURA DINAMICA PER SALATOIO ORIZZONTALE

ATTIVITÀ

DESCRIZIONE

Movimentazione, sollevamento di carichi pesanti. In particolare, l'attività richiede il sollevamento manuale di estrazione delle forme del peso di circa 45 kg 'una ad una' dal salatoio da parte di un operatore. Inoltre, nell'impianto tradizionale l'operatore deve movimentare i sacchi di sale.



MODALITÀ D'USO

L'impianto di salatura dinamica costituisce un unico blocco e centro di lavoro in cui le forme sono immesse da trasporto meccanizzato ed un apposito estrattore le restituisce a fine ciclo di salatura per il proseguimento del processo di lavorazione e stagionatura. Una pompa crea un flusso continuo di salamoia nel canaletto e nelle vasche allo scopo di movimentare autonomamente le forme. L'impianto consente di ridurre il carico di lavoro, escludendo il carico e lo scarico manuale delle forme che può interfacciarsi e inserirsi in un circuito di movimentazione delle forme a nastri trasportatori quali: nastro trasportatore di ingresso forme; nastro trasportatore di uscita forme e accumulo; pesatura in linea in ingresso e in uscita; Infine, viene eliminato il carico del sale a mezzo sacchi da 25 kg tramite serbatoio verticale di stoccaggio e coclea di alimentazione.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diverse ceste a più ripiani salgono e scendono all'interno della vasca in modo da posizionare un ripiano secondo necessità nel torrente di salamoia. Ciascuna cesta è provvista di un impianto di sollevamento che, con un sistema di serbatoi ed un impianto ad aria compressa, sfrutta il principio di Archimede per creare le spinte necessarie a sollevare ed affondare le ceste. Le paratie di entrata ed uscita dalle vasche permettono gli spostamenti delle forme. Una vasca di compensazione è attrezzata con una seconda pompa, uno scambiatore ad acqua gelida, un setto filtrante ed i cestelli del sale per una completa rigenerazione della salamoia. Il tutto è governabile in modalità semiautomatica con pulpiti di comando elettropneumatici o in modalità automatica con PLC munito di pannello operatore per gestire automaticamente i parametri di funzionamento di ogni singola vasca e della preparazione e riciclo della salamoia. Tutte le attrezzature devono essere inserite nel programma di pulizia e sanificazione previsto dalle norme HACCP.

COSTO

Non disponibile.

CARATTERISTICHE DELLA SOLUZIONE TECNICA

PRODUZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO E GRANA

INDUSTRIA CASEARIA

[[bancadellesoluzioni](http://bancadellesoluzioni.it)]

Per avere informazioni su come trovare questa soluzione, visita il sito safetyengineering.din.unibo.it/banca-delle-soluzioni

CONOSCI O PRODUCI ALTRE SOLUZIONI COME QUESTA? SCRIVI A din.safetyengineering@unibo.it



SOLUZIONI
ERGONOMICHE