

Clara Biancardi



### Guide lineari per carichi di media entità

**Nadella** offre una gamma completa e versatile di sistemi lineari di guida per tutte le applicazioni nel mondo della meccanica: il lineare "pesante", con guide e rulli di guida totalmente d'acciaio, per le applicazioni più gravose; i sistemi lineari "leggeri", d'alluminio e acciaio, per le applicazioni

che coinvolgono carichi di media entità. Tutti i rulli di guida e molte guide presenti nel catalogo dei sistemi lineari sono disponibili in versione anticorrosione, con rulli di guida e guide d'acciaio inox per garantire un funzionamento ideale anche nelle applicazioni del settore alimentare, da sempre sensibile al materiale utilizzato per ogni singolo componente di una macchina. Le guide LM, C, DC e FWN, ideali per applicazioni con carichi di medie entità, hanno una struttura portante d'alluminio; mentre le piste di scorrimento sulle quali scorrono i rulli di guida sono costituite da barre d'acciaio temprate e rettificate, che possono essere montate, nella versione anticorrosione NX, in acciaio inox. In foto, guide d'alluminio e acciaio inossidabile LM.NX.



short link: <http://www.macchinealimentari.it/AYvR1>

contatto diretto maria.brunetto@nsdella.it

### Pompe per concentrati di pomodoro



La gamma di prodotti che **CSF Inox** offre per il conserviero è molto vasta, e comprende pompe centrifughe, autoadescenti, volumetriche a vite eccentrica, a disco sinusoidale, a lobi e a pistone pneumatico, oltre a valvole e accessori inox. Per realizzare i concentrati di pomodoro, per esempio,

il pomodoro lavato è inviato agli impianti di scottatura per il trattamento termico.

In queste fasi sono impiegate le pompe a vite eccentrica serie MC e MCR prodotte da CSF Inox, le quali consentono il trasferimento del prodotto negli impianti di precottura. Per la produzione della

polpa, il pomodoro è selezionato, scottato e pelato quindi cubettato in pezzi di dimensioni variabili. Nel caso del trasferimento degli scarti derivanti dalla pelatura (semi e pelli) al concentratore, si utilizza una pompa a vite eccentrica serie MC. Per il trasferimento del pomodoro selezionato alla vasca di scottatura si utilizza una pompa



a vite eccentrica serie MC/MCR, privando il prodotto da bucce e semi per raffinarlo e inviarlo alla sterilizzazione e al confezionamento. In foto, pompa in esecuzione MCRN.

short link: <http://www.macchinealimentari.it/AVzbf>

contatto diretto csfitalia@csf.it

### Mescolatori per salse e conserve

**Wam Group** propone i mescolatori *WBH* e *WTS MAP*, con vomeri o pale inclinate a lama in una disposizione che ottimizza le prestazioni e riduce gli assorbimenti di potenza. La turbolenza nella miscela coinvolge costantemente tutte le particelle del prodotto nel processo di miscelazione. In

alcuni casi, per ottenere l'effetto mescolatore desiderato, si possono installare agitatori ad alta velocità motorizzati separatamente. Costruzione, disposizione e velocità di rotazione degli utensili di miscelazione creano un moto vorticoso centrifugo che permette la proiezione tridimensionale dei prodotti e la loro compenetrazione, per una perfetta omogeneizzazione in breve tempo e precisione anche con peso specifico e granulometrie diverse. I mescolatori discontinui *WBH* sono usati per mescolare polveri secche, granuli o fibre corte, per umidificare o agglomerare gli stessi o per mescolare liquidi o paste a bassa viscosità. Invece



i mescolatori discontinui *WTS*, grazie alla controrotazione delle palette sovrapposte, offrono omogeneità indipendentemente da granulometria o densità degli ingredienti.

short link: <http://www.macchinealimentari.it/a0G3a>

contatto diretto sara.mandarini@wamgroup.com



### Riempimento prodotti ad alta viscosità

Il monoblocco *Exacta* è formato da una giostra di riempimento e una di tappatura. Priva del classico serbatoio esterno, è proposta da **Ronchi** per risparmiare spazio. Le tubazioni portano il prodotto direttamente ai flussimetri, più semplici e veloci da pulire e compatibili con ogni prodotto. L'alimento non è mai a contatto con l'aria, evitando fenomeni di ossidazione o contaminazione. I tempi di cambio formato sono ridotti e non richiedono l'utilizzo di utensili. Il cambio prodotto è veloce e sicuro grazie al sistema di lavaggio incorporato. La raccolta di acque reflue avviene con vaschetta di raccolta che mantiene pulito l'ambiente all'interno della giostra di riempimento. La tecnologia a flussimetri è precisa e flessibile, e permette una programmazione semplice e personalizzabile. La macchina è disponibile in diversi



allestimenti: dalla classica versione per prodotti ad alta viscosità a quella per riempimenti di tipo misto e con diverse colorazioni e fragranze.

short link: <http://www.macchinealimentari.it/WPEIA>

contatto diretto secretariat@ronchi.it