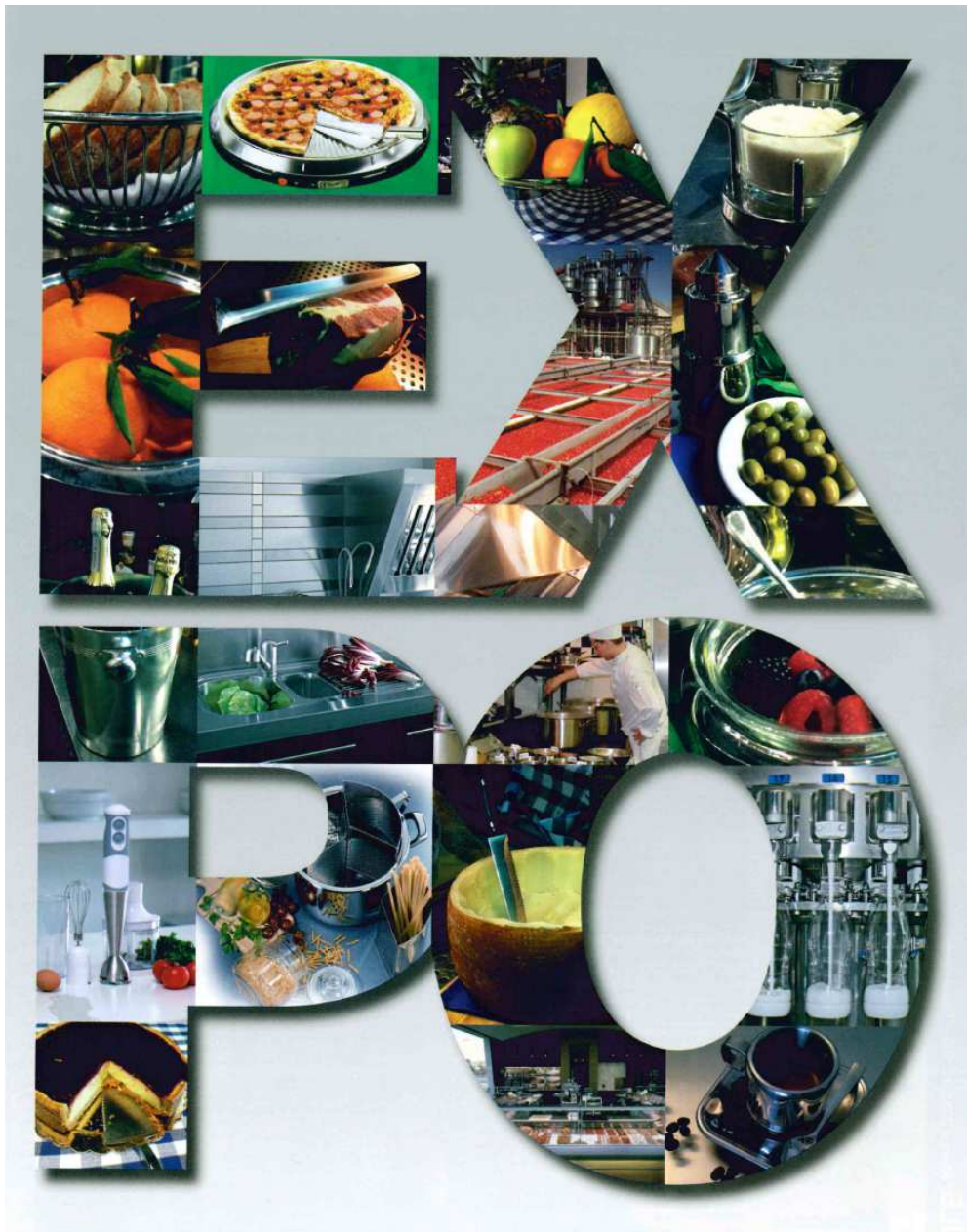


01 marzo 2015

Pag. 5

INOSSIDABILE



INOSSIDABILE 199

MARZO 2015

INOSSIDABILE

INDUSTRIA ALIMENTARE

Una tradizione al passo con i tempi e con le leggi

► La ricetta è apparentemente semplice e quanto mai efficace: fare impresa da più di 120 anni mescolando ingredienti originali come il sapere antico, la ricerca e il design. Parliamo di un'azienda italiana produttrice di macchine per la lavorazione e la conservazione degli alimenti che dal 1894 coniuga



1

una vocazione fortemente industriale, forgiata nel metallo, con l'amore autentico per le cose buone e fatte bene. Ed è sufficiente soffermarsi sui prodotti, veri esempi di eccellenza manifatturiera, per capire che si tratta di un'azienda di famiglia che da ben cinque generazioni ascolta il mercato, prevede i bisogni dei suoi clienti e offre loro soluzioni concrete.

L'azienda, come fabbricante europeo di prodotti che vengono a contatto con gli alimenti, è soggetta al rispetto del Regolamento Europeo 1935/2004 relativo ai MOCA, oltre che al DM 21/03/1973. In questo ambito un ruolo fondamentale è dettato dalla scelta dei materiali, oltre che dei produttori delle materie prime, quali garanti di uno scrupoloso rispetto delle norme e dei processi di produzione. Questi aspetti, infatti, sono fondamentali per una corretta applicazione delle leggi e per la tutela del consumatore finale.

Tra tutti i materiali idonei a venire a contat-

Il più delle volte viene impiegato acciaio inossidabile EN 1.4301 (AISI 304), dotato di elevata resistenza alla corrosione, maggiore durata nel tempo dei componenti e un più facile intervento nei processi di sanificazione a carico dell'utilizzatore finale che, in ambito professionale, sono ben specificati dalle norme HACCP.

Sono invece impiegati acciai di tipo martensitico come EN 1.4031 e EN 1.4028 (AISI 420) e EN 1.4125 (AISI 440C) per tutta la parte di coltelleria e taglio, per le loro caratteristiche di durezza ottenibili dopo trattamento termico. Per le carrozzerie delle macchine è utilizzata lamiera di acciaio inossidabile di tipo ferritico.



2

La fonte del materiale è fondamentale per i processi produttivi a valle condotti in azienda, proprio per garantire una precisa e costante composizione chimica delle colate nel tempo. La costanza dei processi, delle composizioni chimiche e di fornitura degli acciai in ingresso sono uno dei pilastri sui quali si basa ogni sistema di controllo che permette al



3

to con gli alimenti, la parte del leone è sicuramente svolta dagli acciai inossidabili. L'azienda realizza e trasforma manufatti derivanti da lavorazione per deformazione a freddo di lamiera, lavorazione meccanica di trafilati e getti per micro-fusione.

prodotto di rispondere al Regolamento Europeo 1935/2004. Anche la garanzia di rintracciabilità del lotto/componente è tanto migliore quanto più un buon sistema di controllo interno si appoggia ad un fornitore strutturato e capace di fornire metodicamente dati e risposte. Un gioco di squadra per un risultato vincente. ■

I riferimenti agli articoli sono a pag. 15

Figg. 1, 2, 3 – Più funzioni in meno spazio, più igiene in meno tempo.

- 1) Robot multifunzione Toollio;
- 2) Sprempomodoro BIG-2P Elegant;
- 3) Insaccatrice Mod. 10 Deluxe.