



MegaSqueeze

Per una separazione ottimale della carne

SETTORE

Industria alimentare

PRODOTTO

MegaSqueeze

PROCESSO

Separazione della carne

Situazione Pinar, un marchio leader nell'industria alimentare, produttore di una vasta gamma di prodotti nei settori lattiero-caseario, della carne e delle bevande analcoliche, si è rivolta a noi per migliorare le sue capacità operative. L'azienda faceva uso di un nastro del costruttore della macchina per separare la carne di tacchino dalle ossa, ma la soluzione non era priva di problemi. Richiedeva un intervento di pulizia due volte al giorno e la vita utile del nastro era di 24 giorni o circa 200 tonnellate di prodotto separato.

La soluzione Abbiamo proposto di testare la nostra soluzione innovativa **MegaSqueeze**, un nastro in TPU continuo senza giunzioni con un cavo in aramide all'interno. Il nastro è ideale per la separazione della carne e contribuisce all'efficienza e al risparmio sui costi della linea di produzione.

- Benefici**
- **Maggiore efficienza e risparmio sui costi** rispetto ai nastri della concorrenza. Il costo totale di gestione si è dimostrato vantaggioso, anche a fronte di una differenza di prezzo di circa il 30%. L'azienda risparmia ora oltre 6.000 euro all'anno!
 - **Maggiore durata d'esercizio.** Dopo cinque settimane di utilizzo, il nastro non presentava alcun segno di usura. Solo dopo quasi 2,5 mesi di utilizzo il nastro si è allungato in misura minima.
 - **Tempi di inattività e pulizia ridotti.** I test hanno dimostrato che nel corso dell'anno, PINAR avrebbe pianificato **tempi di pulizia e di inattività** (per il montaggio o la sostituzione del nastro) **2,5 volte inferiori.**
 - **Alto livello di sicurezza alimentare** senza tuttavia compromettere le prestazioni.

