

Didacta Italia

## Tecnologie Alimentari

***FTC03***

***Linea Lavorazione Carne***



*ISO9001:2000*

**Didacta Italia Srl - Strada del Cascinotto, 139/30 - 10156 Torino**  
**Tel. (011) 273.17.08 273.18.23 - Fax (011) 273.30.88**  
**e-mail: [info@didacta.it](mailto:info@didacta.it) – <http://www.didacta.it>**

## **Introduzione**

Il settore agro-alimentare è caratterizzato da un forte impiego di tecnologie avanzate; conseguentemente le figure professionali devono essere connotate da conoscenze ed abilità distribuite su un più largo spettro ed arricchite di adeguati strumenti.

La Didacta Italia ha inteso inserirsi nel settore didattico con la realizzazione di una serie di impianti pilota modulari, con tecnologia industriale moderna.

Gli Impianti Pilota, pur utilizzando piccole quantità di prodotto (150÷250 l/h), riproducono le operazioni di trasformazione industriale. Gli impianti sono polivalenti e modulari, e possono essere associati in differenti linee di lavorazione.

Il progetto che Vi proponiamo prevede la costituzione di:

- **FTC03 Linea Lavorazione Carne**

---

## **FTC03 Linea Lavorazione Carne**

---

Il laboratorio è attrezzato nel modo seguente:

### **a) Impianti di Servizio**

Gli impianti pilota di questo laboratorio necessitano di essere mantenuti perfettamente puliti. Per questa ragione si prevede una caldaia per la produzione di vapore che permette una adeguata sterilizzazione delle macchine.

### **b) Impianti Pilota**

Gli impianti sono multifunzionali e sono in grado di eseguire differenti lavorazioni di tutti i tipi di carne.

### **c) Accessori e Strumenti**

La serie proposta consente di controllare la qualità del prodotto finito e inoltre, di verificare la validità del ciclo produttivo durante la lavorazione.

In questo laboratorio tecnologico si realizza una linea con configurazione minima di produzione avente le seguenti capacità operative:

<b><i>Materia Prima</i></b>	<b><i>Prodotto Finito</i></b>	<b><i>Confezionamento</i></b>	<b><i>Conservabilità</i></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Carne in mezzene o quarti</i></li><li>• <i>Bovine fresche o congelate</i></li><li>• <i>Ovine fresche o congelate</i></li><li>• <i>Maiale</i></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Insaccati crudi e cotti</i></li><li>• <i>Salsiccia</i></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Al naturale</i></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Lunga</i></li></ul>

Completando la configurazione minima si possono ottenere altre varietà di prodotti quali:

<b>Materia Prima</b>	<b>Prodotto Finito</b>	<b>Confezionamento</b>	<b>Sterilizzazione Prodotto Finito</b>	<b>Conservabilità</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Carne in mezzene o quarti</i></li> <li>• <i>Bovine fresche o congelate</i></li> <li>• <i>Ovine fresche o congelate</i></li> <li>• <i>Maiale</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Carne in scatola</i></li> <li>• <i>Insaccati cotti e affumicati</i></li> <li>• <i>Prosciutto cotto</i></li> <li>• <i>Insaccati tipo wurstel</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>In scatole banda stagnata</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Autoclave</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Lunga</i></li> </ul>

#### **Dati Generali**

<b>Laboratorio Tecnologico</b>	<b>Superficie consigliata</b>	<b>Potenza Elettrica Installata</b>	<b>Alimentazione Idrica</b>
<b>Carne</b>	144 m <sup>2</sup>	60 kW	1 m <sup>3</sup> /h - 4 bars

I prelievi di energia elettrica e acqua da rete non sono continuativi.

---

## **FTC03 Linea Lavorazione Carne**

---

### **CONFIGURAZIONE MINIMA**

#### **Impianti di Servizio**

T71D/40/S Unità Riscaldante con Serbatoio Accumulo Vapore e Miscelatore  
EC150D Elettrocompressore con serbatoio da 150 litri

#### **Impianti Pilota**

TA29D Tavolo da taglio (n.2)  
TA57D Macinacarne  
TA99D Cuocitore Carni  
TA236D Mescolatrice/Impastatrice  
TA487D Insacchiatrice Orizzontale

#### **Accessori**

TA102D Set Attrezzatura Taglio Carni  
TA330D Bilancia Elettronica

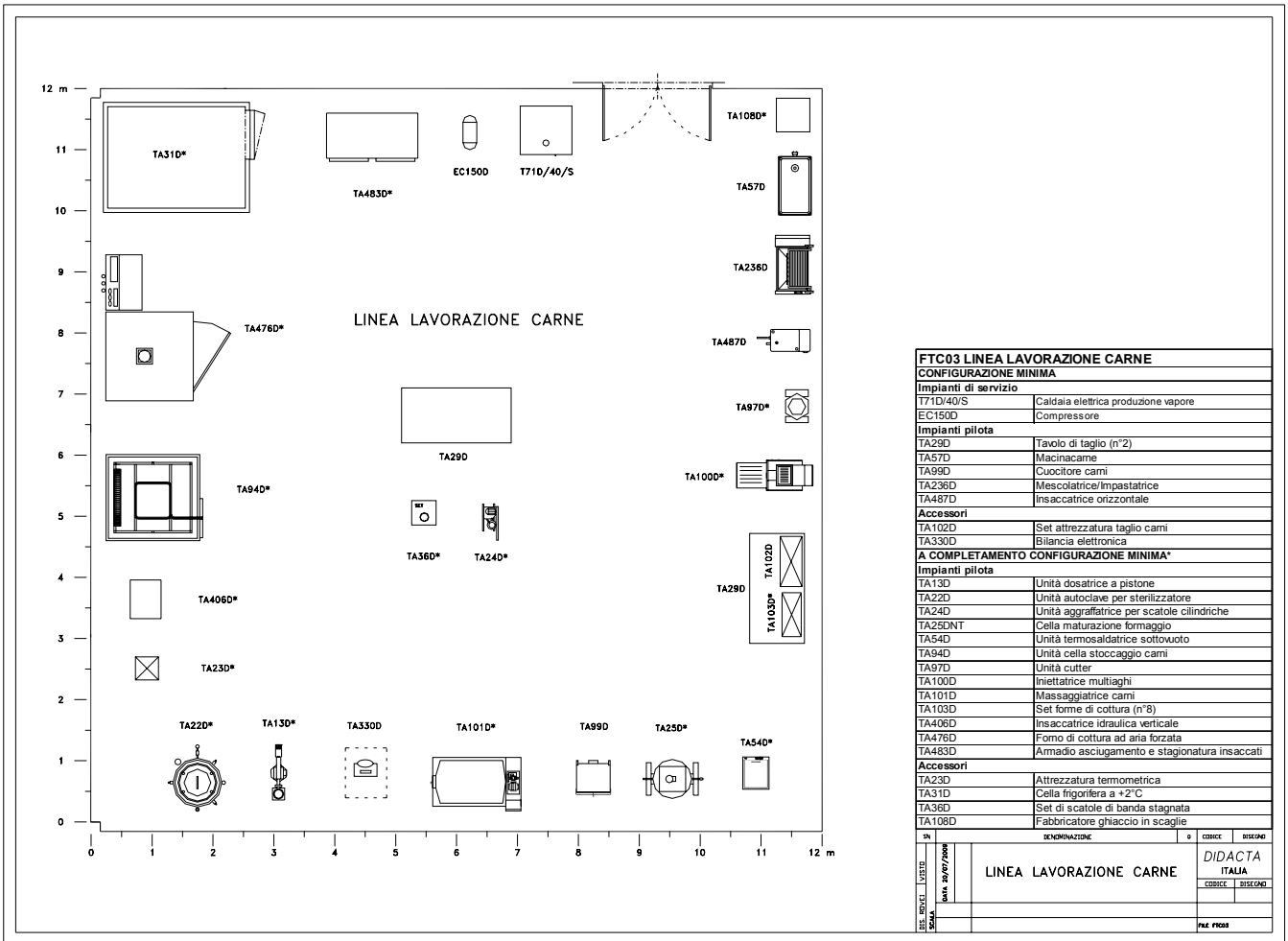
### **A COMPLETAMENTO CONFIGURAZIONE MINIMA**

#### **Impianti Pilota**

TA13D Unità Dosatrice a Pistone  
TA22D Unità Autoclave per Sterilizzatore  
TA24D Unità Aggraffatrice per Scatole Cilindriche  
TA25DNT Bacinella a Vapore  
TA54D Unità Termosaldatrice Sottovuoto  
TA406D Insacchiatrice Idraulica Verticale  
TA94D Unità Cella Stoccaggio Carni  
TA97D Unità Cutter  
TA100D Iniettatrice Multiaghi  
TA101D Massaggiatrice Carni  
TA103D Set Forme di Cottura (n.8)  
TA476D Forno di Cottura ad Aria Forzata  
TA483D Armadio Asciugamento e Stagionatura Insaccati

#### **Accessori**

TA23D Attrezzatura Termometrica  
TA31D Cella frigorifera a +2 C°  
TA36D Set di Scatole di Banda Stagnata  
TA108D Fabbricatrice Ghiaccio in Scaglie



FTC03 LINEA LAVORAZIONE CARNE				
<b>CONFIGURAZIONE MINIMA</b>				
<b>Impianti di servizio</b>				
T71D/40/S	Caldia elettrica produzione vapore			
EC150D	Compressore			
<b>Impianti pilota</b>				
TA29D	Tavolo di taglio (n°2)			
TA57D	Macinacarne			
TA99D	Cuocitore carni			
TA236D	Mescolatrice/Impastatrice			
TA487D	Insaccatrice orizzontale			
<b>Accessori</b>				
TA102D	Set attrezzatura taglio carni			
TA330D	Bilancia elettronica			
<b>A COMPLETAMENTO CONFIGURAZIONE MINIMA*</b>				
<b>Impianti pilota</b>				
TA13D	Unità dosatrice a pistone			
TA22D	Unità autoclave per sterilizzatore			
TA24D	Unità aggraffatrice per scatole cilindriche			
TA25DNT	Cella maturazione formaggio			
TA54D	Unità termosaldatrice sottovuoto			
TA94D	Unità cella stoccaggio carni			
TA97D	Unità cutter			
TA100D	Iniettatrice multiaghi			
TA101D	Massaggiatrice carni			
TA103D	Set forme di cottura (n°8)			
TA406D	Insaccatrice idraulica verticale			
TA476D	Forno di cottura ad aria forzata			
TA483D	Armadio asciugamento e stagionatura insaccati			
<b>Accessori</b>				
TA23D	Attrezzatura termometrica			
TA31D	Cella frigorifera a +2°C			
TA36D	Set di scatole di banda stagnata			
TA108D	Fabbricatore ghiaccio in scaglie			
SN	DESCRIZIONE	Q	CODICE	DISCONO
DEL. PROIE.	LINEA LAVORAZIONE CARNE			
CALCO				
DATA	ITALIA			
SEGNAL.				
				FILE P/COM