

Un sistema compatto, che grazie alle sospensioni oscillanti ROSTA, riduce drasticamente gli spazi normalmente richiesti nel processo di asciugatura di prodotti alimentari!

I cibi preparati industrialmente devono essere sottoposti a processi quali il riposo, l'asciugatura, l'indurimento, prima del confezionamento. Ad esempio, nel settore della pasta fresca come tagliatelle, nidi d'angelo, bucatini, conchiglie, gnocchi, i prodotti richiedono una fase di asciugatura attraverso un forno per stabilizzarne le loro «forme» particolari. Questi impianti raggiungono lunghezze considerevoli, anche sino a 25 metri: spazi importanti all'interno delle unità produttive.

Dall'idea di un produttore di pasta italiano, in collaborazione con ROSTA AG, è stato sviluppato un sistema oscillante denominato «**crociera**», in grado di garantire il concetto di compattezza (vedi figura 1). Grazie a questo sistema la pasta fresca non viene più fatta scendere su nastri a rete, ma trasportata accuratamente verso forni areati. La pasta fresca percorre **8 piani di questi trasportatori oscillanti**, disposti uno sopra l'altro, **cambiando**

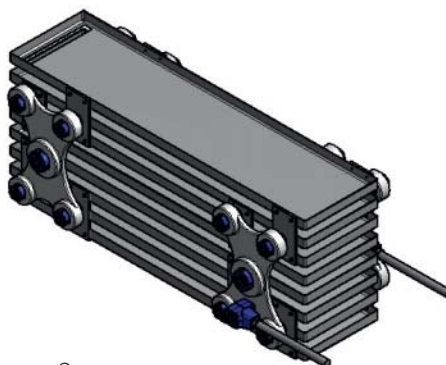
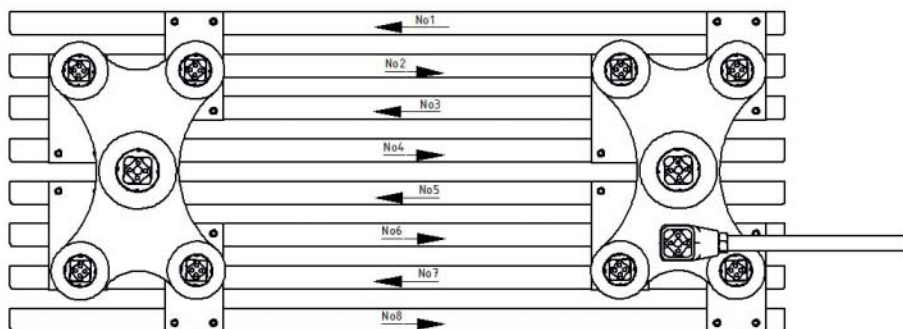


Figura 2



figura 1

direzione ad ogni passaggio, e scivolando di piano in piano attraverso il forno per l'asciugatura. Un forno lungo solo 6 metri, con 8 ripiani, si traduce in **un percorso per i prodotti, di ben 48 metri**. L'illustrazione «2» mostra il concetto di questo sistema. I nostri elementi vengono posti all'estremità dei bracci della crociera e collegati ai diversi piani del canale, che può essere di numero pari o dispari. In funzione dell'angolo di spinta rispetto al punto centrale, il canale si muoverà da destra verso sinistra, e viceversa. La pasta scivolerà delicatamente da un piano all'altro, lungo i 48 metri di percorso, arrivando pronta per essere impacchettata. Naturalmente questo sistema lavora in una struttura ben isolata e riscaldata, tenuto in moto da un azionamento biellamanovella esterno.

Questo geniale sistema oscillante abbate i costi di riscaldamento, riduce drasticamente gli spazi necessari all'impianto e previene le rotture dei manufatti.

Dalla S.COM, il setaccio circolare SQR!



Figura 1

La società **S.com S.r.l.**, con sede a Limena-PD, produce impianti e macchine per l'industria alimentare. L'azienda, che compie 50 anni quest'anno, opera soprattutto nel settore molitorio, dove è conosciuta ed apprezzata per l'alta qualità dei suoi prodotti. Nell'ambito di una sempre maggiore ricerca della miglior efficienza e sicurezza, negli ultimi anni ha sviluppato insieme a noi studi specifici per alcune delle sue macchine più utilizzate.

Una delle applicazioni di maggior successo è il planschter monocassa su nostri giunti elastici, che viene utilizzato nella setacciatura delle farine, della pasta, degli spezzati, dei mangimi, ma anche di prodotti chimici, sia per eliminare da essi i corpi estranei, che per creare vere e proprie selezioni in base alla granulometria del prodotto.

In un'altra macchina «**SQA-sospeso**», già dal 1998 erano state inserite con successo le nostre sospensioni modello AV18; più di recente sono state montate anche nella versione più complessa «**SQR a comando centrale**». In questa applicazione si utilizzano gli snodi elastici modello AV18/18L per sostenere, attraverso barre in acciaio, un cassone di legno speciale contenente i telai staccanti, e che, sospinto da un comando che imprime alla macchina un movimento rotazionale ad oscillazione libera, permette la setacciatura del prodotto. Prima dell'utilizzo dei nostri elementi modello AV, questo cassone era

sostenuto da speciali canne di fibra, collegate a dei morsetti costruiti su disegno, aventi un'impronta antiscivolo piuttosto complessa e costosa. Questo sistema aveva il grosso svantaggio di necessitare di manodopera continua per stringere le viti attorno alle canne di sospensione, per evitare la caduta del cassone in legno. Grazie all'applicazione dei nostri giunti elastici si è arrivati a risolvere il problema della manutenzione continua da parte del cliente e quindi a garantire sicurezza ed affidabilità alla macchina, in ogni condizione. L'idea vincente di sostituire i pezzi a disegno speciale con giunti commerciali ha per-

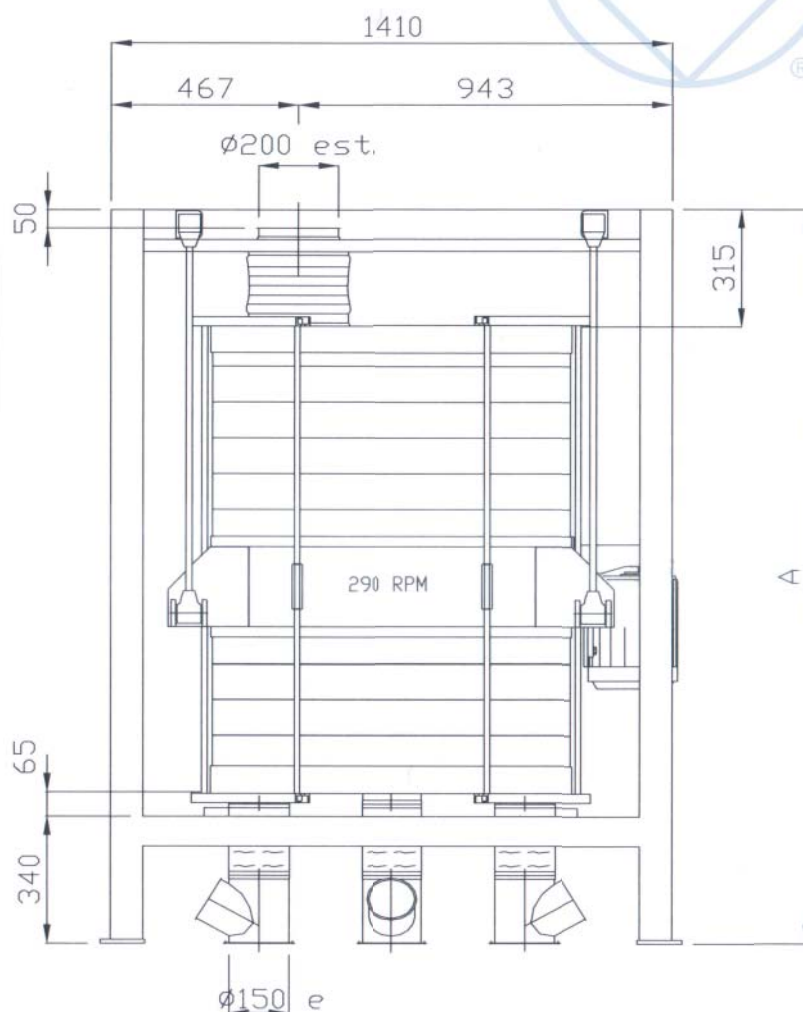


Figura 2



Elementi oscillanti ROSTA tipo AV

messo, inoltre, di risparmiare sui tempi di montaggio in officina, oltre che sulla gestione complessiva della macchina.

La società **S.com S.r.l.**, vendendo i suoi prodotti in ogni continente, era alla ricerca di un partner commerciale che garantisse, oltre all'affidabilità ed alla sicurezza, anche la reperibilità dei pezzi di ricambio in vaste parti del mondo; nella collaborazione con ROSTA ha trovato il giusto appoggio commerciale.



Anche dall'America consigliano le sospensioni «AV»!

Da qualche anno, anche una nota azienda americana produttrice di vagli oscillanti, la società **SWECO**, con sede in Florence, Kentucky, ha cominciato ad utilizzare, sui propri setacci circolari, le nostre sospensioni modello AV (taglia 50). Originariamente i setacci SWECO erano costruiti con casse da ca. 5500 kg, poggiate su quattro sostegni-guida collegati tramite giunto. Questo sistema – che lavora a cicli non-stop di 24h al giorno – richiedeva però una sostituzione dei giunti (8 pezzi) almeno due volte l'anno, perché le bussole si consumavano da un lato.

La sostituzione dei giunti e il conseguente riallineamento della cassa richiedevano il lavoro di due tecnici SWECO per parecchie ore. Inoltre questo comportava un fermo della produzione, non solo della macchina in questione, ma dell'intera linea.

Per queste ragioni SWECO ha cercato una soluzione migliorativa, che garantisse maggior affidabilità, trovandola negli elementi oscillanti modello AV di ROSTA.

L'utilizzo delle sospensioni «AV» con filettatura destra e sinistra, ha reso il montaggio e l'allineamento della cassa molto più efficace in termini di affidabilità e di riduzione dei tempi di assemblaggio. Non è da sottovalutare il fatto che, in due anni di lavoro a pieno ritmo in un

impianto per il vaglio di sabbia, non ci sono ancora tracce di consumo delle gomme.

La nuova linea di vagli equipaggiati con le sospensioni ROSTA, rappresenta un salto di qualità nella gamma SWECO.



ROSTA ha partecipato alla fiera ACHEMA 2012 di Francoforte!



Figura 1

Nel settore chimico/farmaceutico è sempre più comune trovare le nostre sospensioni nelle macchine per vagliare e/o selezionare; da qui la nostra decisione di esporre i nostri prodotti alla fiera ACHEMA 2012, esposizione dedicata agli impianti in questo campo.

Presenti con uno stand di 50 m² nel padiglione 6.0 (settore impiantistica e processo) è stata l'occasione per esporre tutta la nostra gamma di componenti, montati su 6 modelli espositivi di vagli lineari, selezionatori, setacci oscillanti, canali «flip-flow» (vedi figura 1).

Il numero di visite durante i cinque giorni di esposizione (dal 18 al 22 giugno) è stato più che positivo, con un riscontro di oltre 600 visitatori. Un approccio assolutamente favorevole!

Tra le diverse macchine esposte, la maggior curiosità è si è concentrata sulla spirale con doppia sezione di scarico (vedi fig. 2). Anche la «vecchia e collaudata scala» ha come sempre richiamato un gran numero di persone, pazientemente in fila per constatare l'efficacia dei nostri sistemi di smorzamento delle vibrazioni.

Una cosa che ci ha stupito è la grande varietà di visitatori, provenienti da diversissimi paesi. Abbiamo contato un 40% di visitatori proveniente da paesi di lingua tedesca, mentre il restante 60% si suddivide fra Stati Uniti, Gran Bretagna, Scandinavia, Cina, Giappone e Sud America.

Grazie al successo ottenuto in questa edizione, ripeteremo sicuramente l'esperienza anche alla prossima esposizione ACHEMA 2015.

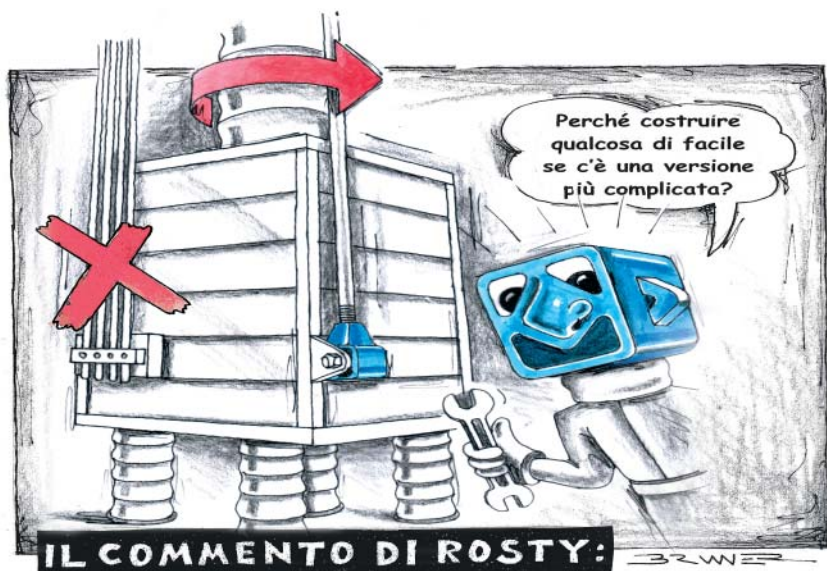
Fino ad ora abbiamo concentrato la nostra attenzione nel settore cave e miniere; ora pensiamo che anche questo ambito ci riserverà ottime prospettive.



Figura 2



Distribuzione per:



Editore:
ROSTA S.r.l., Via Bergamo, 6
IT-20020 Lainate (Milano)
Tel. +39 02 936 55 101
Fax +39 02 936 55 200
E-Mail rostaitalia@rostaitalia.com
Internet www.rostaitalia.com

Copyright by ROSTA AG
Tiratura: d/f/e/i 10 000 Esempl.
N° 3/2012