



Monitoraggio della coagulazione del formaggio in tempo reale e ottimizzazione dei tempi di taglio

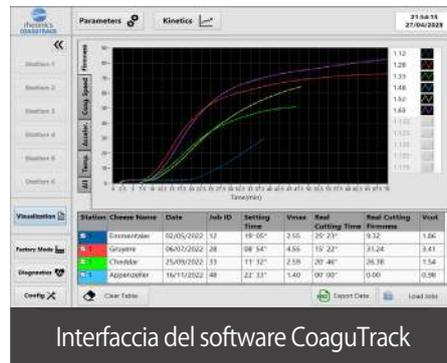
CoaguTrack® misura e tiene traccia della consistenza del latte cagliato con una risoluzione e stabilità senza precedenti, consentendo una determinazione precisa e coerente del punto di taglio su ogni lotto. La sua accuratezza e riproducibilità consentono l'impostazione rapida e automatica della cinetica memorizzata e dei dati finali per lotti ripetuti.

Lo sviluppo della consistenza della cagliata è la variabile più importante per la coerenza da lotto a lotto nella produzione del formaggio. CoaguTrack traccia in modo accurato e riproducibile la **consistenza della cagliata** e segnala un punto finale oggettivo per il tempo di taglio.

L'efficienza inizia con la creazione di un job. Garantire la giusta consistenza per tutti i serbatoi o tini senza ritocchi tecnici significa un turnover più rapido, senza compromettere la qualità del prodotto finale.

Il monitoraggio della consistenza con una misurazione accurata della fermezza migliora la qualità del prodotto finale; aiuta a prevenire errori costosi e lotti rifiutati e migliora la **redditività**.

CoaguTrack aiuta a ottimizzare i tempi di taglio, a ridurre la variabilità del prodotto ed a eliminare gli scarti creando una produzione di formaggio **sostenibile** e rispettosa dell'ambiente.



Massima consistenza del prodotto
Il tracciamento della fermezza più stretto consente l'ottimizzazione dei tempi di taglio



Operazioni più efficienti
Rende la consistenza della cagliata un controllo diretto della qualità del prodotto finale



Costi di produzione ridotti
Previene errori nei tempi di taglio e conseguenti lotti scartati



Facile scalabilità
Salva e carica lavori per lotti ripetuti



Riduci gli sprechi e aumenta la produttività
Gli operatori segnalano un throughput più elevato



Maggiore fiducia degli operatori
Elimina la misurazione manuale



Automatizza completamente
Automazione completa della produzione del formaggio eliminando il giudizio soggettivo e l'errore umano



Decisioni guidate dai dati
Traccia e registra ogni lavoro



COAGUTRACK

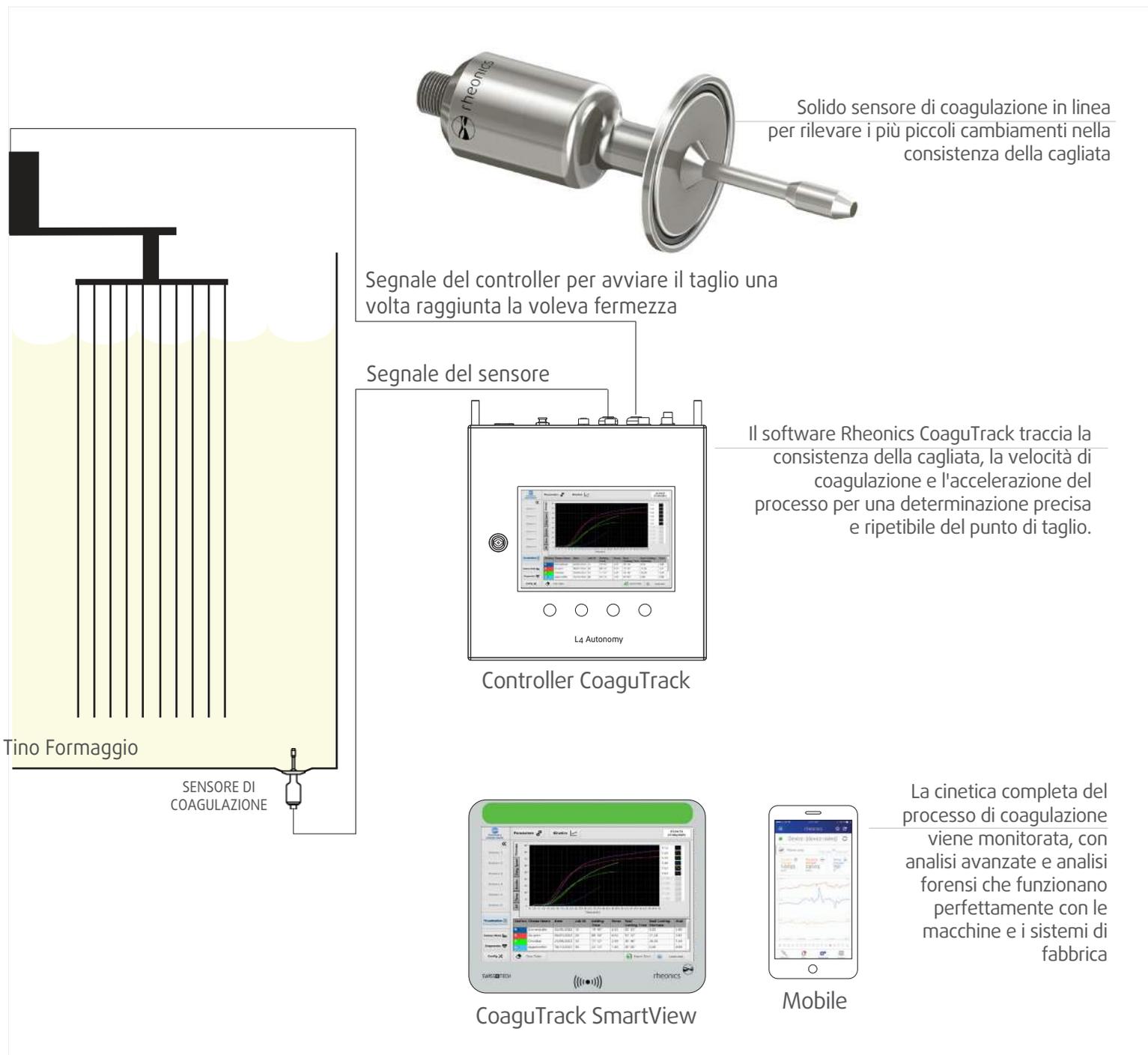
Monitoraggio della coagulazione del formaggio

rheonics

Monitoraggio della coagulazione del formaggio e ottimizzazione dei tempi di taglio

Determinazione automatica del punto di taglio

Autonomia Livello 5



Componenti aggiuntivi



Metodo con tempo personalizzato



Stima del taglio



Automatizza il taglio



Monitoraggio termico



COAGUTRACK

Monitoraggio della coagulazione del formaggio

rheonics

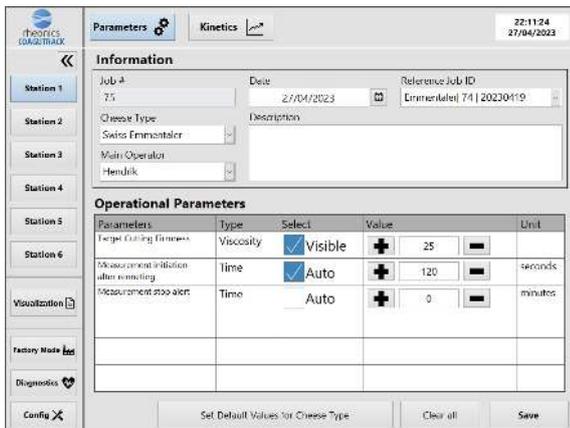
Monitoraggio della coagulazione del formaggio e ottimizzazione dei tempi di taglio

Modalità operative del sistema

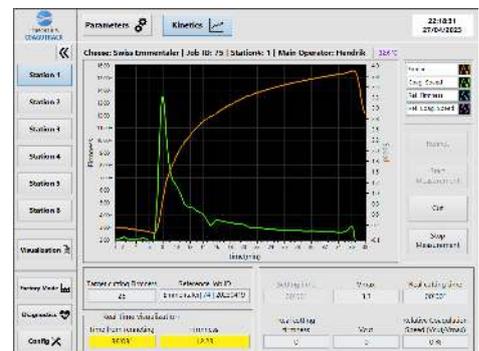
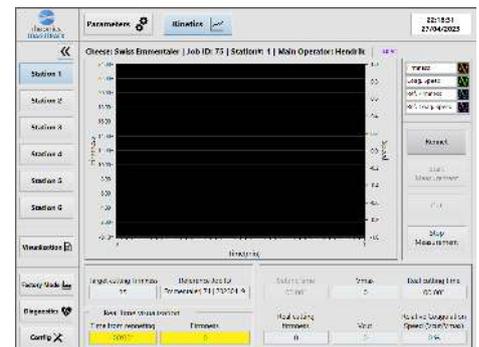
Design focalizzato sull'operatore

Due modalità operative di base: crea un nuovo lavoro o carica un lavoro precedente.

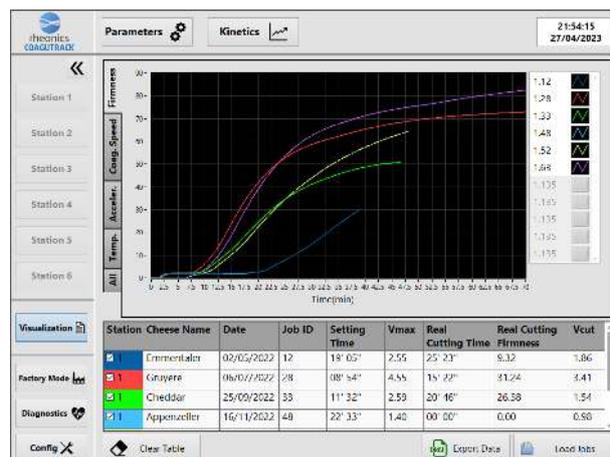
Crea un nuovo lavoro selezionando una stazione, le descrizioni del lavoro, l'operatore, il tipo di formaggio e, se lo si desidera, un lavoro di riferimento. Vengono inseriti i parametri operativi, tra cui la voleva fermezza del taglio, l'allarme per indicare il raggiungimento del punto di taglio, il tempo di ritardo tra l'aggiunta del caglio e l'inizio della misurazione.



Nell'interfaccia "Kinetics", il monitoraggio della coagulazione viene avviato premendo i pulsanti "Rennet" o "Start Measurement", l'ultimo è per evitare il ritardo del caglio. Quando inizia la misurazione, il grafico visualizza la cronologia temporale di consistenza, velocità, accelerazione, temperatura, nonché il valore target di consistenza per il taglio della cagliata.



I valori di consistenza, il tipo di formaggio e altri dettagli del lavoro vengono memorizzati in un file di configurazione del lavoro che può essere esportato come file CSV. I lavori salvati possono essere caricati nel sistema per produrre lotti ripetuti. L'esecuzione di batch ripetuti diventa molto più semplice, eliminando tentativi ed errori, riducendo i tempi di errore e di configurazione complessivi.



COAGUTRACK

Monitoraggio della coagulazione del formaggio

rheonics

Monitoraggio della coagulazione del formaggio e ottimizzazione dei tempi di taglio



CoaguTrack ha al centro un sensore di coagulazione tecnologicamente superiore e migliore della categoria, il sensore di coagulazione Rheonics SRV. Utilizza una tecnologia di risonatore ultrastabile brevettata e proprietaria che si aggiunge al sensore più robusto, ripetibile e preciso del settore. Il sensore Rheonics SRV è calibrato in fabbrica secondo gli standard NIST e non richiede ricalibrazione durante la sua vita.

Fattore di forma ridotto e facile installazione

Sta nel palmo della tua mano; robusto e senza manutenzione

Parti a contatto con il fluido in acciaio inossidabile 316L

Alloggiamento ermeticamente sigillato, senza spazi vuoti o parti mobili

Preciso, ripetibile, riproducibile

Fluidi newtoniani, non newtoniani, monofase e multifase

Vasta gamma

Copre l'intera gamma di consistenze di latte e cagliata

Misurazione della temperatura del fluido integrata

Per un monitoraggio della temperatura rapido e affidabile



Concentrati sulla qualità del formaggio anziché sulle capacità di misurazione!

Ottieni un'eccezionale coerenza batch-to-batch, riduci drasticamente i tempi di configurazione e ottimizza i tempi di lavorazione del processo attraverso un controllo affidabile e automatico del tempo di taglio.

- Il sensore di monitoraggio della coagulazione robusto ed **esente da manutenzione** elimina la necessità di ricalibrazione
- Il monitoraggio agile della fermezza **riduce gli errori** critici fornendo un endpoint oggettivo
- Interfaccia grafica semplice ed **intuitiva**
- Controllo più rigoroso e accurato dei tempi di taglio e della consistenza del prodotto finale
- **Riduci i tempi di configurazione**
- Automazione completa per una **migliore produttività ed efficienza**

Informazioni sui contatti

rheonics GmbH

Klosterstrasse 19
8406 Winterthur
Switzerland
+41 52 511 32 00

rheonics Inc.

3 Sugar Creek Center Blvd, Ste 100
Sugar Land, TX 77478
United States of America
+1 713 364 5427

Rappresentata da

www.rheonics.com
info@rheonics.com

