

PROGETTO DI POTENZIAMENTO DEL MAGAZZINO FORMAGGI E DEL CASEIFICIO PELLEGRINO FORMAGGI SNC DI IVO BERZIERI & C.

Descrizione del progetto

DOTAZIONE DEL MAGAZZINO FORMAGGI CON MACCHINE AD ALTA PRODUTTIVITÀ, QUALI PIANALE DI LAVORO A 4 COLONNE, SCALONATRICE DESCALONATRICE AUTOMATICA, PULITRICE RIVOLTATRICE AUTOMATICA A SEMPLICE PINZA, SCALERE ANTISISMICHE E IMPIANTO DI CONDIZIONAMENTO PER LA FASE DI STAGIONATURA. INSTALLAZIONE NELLA SALA LAVORAZIONE DEL CASEIFICIO DI TRE VASCHE DI AFFIORAMENTO LATTE DA 60 Q.LI CADAUNA, DOTATE DI UN CIP DI LAVAGGIO AUTOMATICO.

Obiettivi

POTENZIAMENTO DELLA PRODUZIONE CON AUMENTO DEI POSTI FORMA DEL MAGAZZINO FORMAGGI E CONSEGUENTE DILATAZIONE DEI TEMPI DI STAGIONATURA. OTTIMIZZAZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO E DELLE CONDIZIONI DI SICUREZZA DEI LAVORATORI MEDIANTE L'AUTOMATIZZAZIONE DEI PROCESSI. IMPIEGO DI ATTREZZATURE VOLTE AL RISPARMIO ENERGETICO QUALI L'IMPIANTO DI CONDIZIONAMENTO. RIDUZIONE DEI CONSUMI IDRICI NEI PROCESSI DI LAVAGGIO DELLE VASCHE DI AFFIORAMENTO LATTE.

Risultati

IL PROGETTO HA INCREMENTATO I POSTI FORMA ESISTENTI PER LA STAGIONATURA DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO. LE ATTREZZATURE ACQUISTATE HANNO CONCORSO AL MIGLIORAMENTO DEL CICLO PRODUTTIVO GARANTENDO UNA PIU' RAPIDA E SICURA ESECUZIONE DELLE LAVORAZIONI. I LOCALI DEL CASEIFICIO SONO STATI POTENZIATI CON N. 3 VASCHE DI AFFIORAMENTO LATTE CONSENTENDO DI LAVORARE GIORNALMENTE QUANTITATIVI DI LATTE SUPERIORI.

Progetto cofinanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale