Linea di produzione dedicata ai lavorati a base di carne cruda dotata di una formatrice estremamente versatile

Descrizione del progetto

IL SOLE ha realizzato nel 2019 il progetto relativo alla messa in opera di una nuova linea di produzione, dedicata ai prodotti a base di carne cruda, formata da macchine ed attrezzature quali insaccatrice continua sottovuoto dotata di tecnologia di azionamento, formatrice con vari set di formatura, linea controllo peso, vagonetti per il trasporto, linea carico e scarico ed un sistema software per il controllo delle fasi della produzione.

Obiettivi

La nuova linea di produzione è la combinazione di componenti di ultima generazione, automatizzati e interconnessi con il sistema fabbrica, le cui caratteristiche costruttive e capacità produttive consentono di migliorare la qualità igienico sanitaria, l'efficientamento del processo produttivo oltre a una gamma più ampia di prodotti e ricette con conseguente miglioramento dei tempi di risposta e di soddisfazione delle esigenze dei clienti.

Risultati

Con l'investimento IL SOLE ha realizzato un processo produttivo con una notevole capacità di personalizzazione del prodotto che ha permesso di ottenere preparati di diverse forme, pezzature e peso oltre a nuovi prodotti (polpette, hamburger, mini hamburger, polpettoni, insaccati, tartare di carne) garantendo il "senza glutine" su diversi prodotti. Grazie a queste tecnologie IL SOLE rafforza e amplia la presenza sul mercato di riferimento.

Progetto cofinanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale

POR FESR EMILIA-ROMAGNA 2014/2020

UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale

REPUBBLICA ITALIANA

RegioneEmilia-Romagna
fesr.regione.emilia-romagna.it