

SALUMIFICIO
Lovison



dal 1903

SPILIMBERGO DEL FRIULI

artigiani dei salumi

AMPLIAMENTO SALE A CONTROLLO ELETTRONICO

SOSTEGNO FINANZIARIO

Il progetto ha ottenuto un finanziamento dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia sul *bando POR FESR 2014-2020 – Attività 2.3.a.1 “aiuti agli interventi di riorganizzazione e ristrutturazione aziendale delle PMI”*



POR FESR
2014 2020
Friuli Venezia Giulia



Unione Europea
FESR



Repubblica Italiana

OBBIETTIVO

Mediante l'ampliamento di due sale a controllo elettronico, il nostro obiettivo principale è stato quello di avere una gestione della stagionatura dei nostri prodotti da remoto, dandoci la possibilità di controllare minuziosamente tutte le fasi di stagionatura permettendoci al tempo stesso di ottimizzare i consumi.

Grazie all'installazione di un controllore di processo a microprocessore con display FT50 touch-screen da 10 pollici per ogni locale di stagionatura, è possibile visualizzare ed impostare i set point del programma di lavoro:

- Temperatura e umidità ambiente;
- Regolazione dei fluidi caldi e freddi;
- Tempi di marcia e di sosta;
- Tempi di ciclo;
- Tempi di rinnovo aria;
- Funzionamento per fasce orarie;
- Funzionamento entalpico.

La sua caratteristica peculiare è quella di poter visualizzare sul display il grafico di temperatura ad umidità ambiente dell'ultimo mese ore con indicazione dei set point impostati.

Lo strumento, il cui utilizzo è facilitato dal touch-screen e da una struttura delle impostazioni a menù, consente l'impostazione di 10 programmi ognuno dei quali può essere composto da 24 fasi. A seconda delle tipologie impiantistiche selezionate, si possono comporre programmi con fasi definite secondo cicli di lavoro differenti. Ad esempio per asciugamento salumi potremmo avere fasi tipo: Raffreddamento, Riscaldamento, Asciugamento/Stagionatura, con la possibilità di indurre periodi di pausa programmati.

Tutto questo ci ha permesso inoltre, di introdurre nel mercato due referenze che fino a prima non era possibile stagionare e monitorare correttamente, stimo parlando della Pancetta e dell'Ossocollo; due prodotti che hanno ottenuto un particolare successo tra i nostri estimatori.

Questo ci ha dato la possibilità inoltre, di aprire uno spiraglio nel mercato estero che fino a quel momento non era mai stato preso in considerazione.