



## caso studio

il produttore italiano di snack espande il proprio portafoglio con le soluzioni chiavi in mano di **tna**



**Il produttore italiano di snack Preziosi Food (Mitica), con sede a Melfi, ha un chiaro obiettivo in mente: entrare nel mercato delle patatine fritte in lotti. Trovare un fornitore che potesse offrire qualità, flessibilità e prestazioni costanti per ogni sezione della linea di produzione, incluse frittura, aromatizzazione e confezionamento, era essenziale per mantenere il livello di qualità per cui è nota l'azienda.**

### **sfida 1: frittura ad alte prestazioni**

Volendo investire in una linea completamente nuova di patatine fritte in lotti, Preziosi Food aveva bisogno di un sistema di frittura ad alte prestazioni, che cuocesse in modo efficace le fette di patata più spesse e fornisse il colore, la consistenze e il gusto ideali per una patatina perfetta. Inoltre, Preziosi Food stava anche cercando di soddisfare degli specifici obiettivi di produzione. Ciò significava la necessità di un sistema in grado di friggere volumi elevati di prodotto senza aumentare i costi operativi.

uno studio di caso **tna**

## la soluzione

L'azienda ha trovato la risposta in FOODesign (di **tna**) e la sua **batch-pro**<sup>®</sup> 12 automatica ad alimentazione diretta. Ideale per cuocere una gamma di ortaggi a radice, incluse le patate, il filtraggio continuo dell'olio nel sistema aiuta a rimuovere sia particelle fini che grandi, per garantire che le patatine di Preziosi Food siano cotte in un olio che sia il più nuovo possibile. La gestione dell'olio è essenziale per la frittura ad alte prestazioni e la qualità delle patatine. Durante la cottura le fette di patata assorbono il 23% dell'olio, quindi, una volta completata la cottura del lotto, ne resta il 77%. L'olio rimanente viene poi filtrato e mescolato con olio nuovo per tornare al livello del 100%.

Oltre alla circolazione continua dell'olio, grazie a sistemi di controllo costanti e a zona viene mantenuto anche il controllo completo della temperatura, essenziale per una regolazione ottimale del calore durante il processo di cottura e frittura. In questo modo si evita il surriscaldamento dell'olio e l'eventuale conseguente caramellizzazione e bruciacchiatura del prodotto e l'azienda è in grado di ottenere un colore

uniforme delle patatine. Inoltre, le capacità di recupero rapido del calore del sistema FOODesign **batch-pro** 12 ad alimentazione diretta ottimizzano la produzione, garantendo che l'olio torni rapidamente ed efficacemente a una temperatura di frittura ottimale. Il risultato è che Preziosi Food ora lavora 230 kg l'ora di prodotto finito.

Vincenzo Bove, direttore tecnico e operativo di Preziosi Food, ha commentato: "Con il crescere della popolarità delle patatine fritte in lotti in Italia, abbiamo bisogno di un sistema di frittura ad alte prestazioni affidabile, che possa aiutarci ad accrescere la nostra quota di mercato, nonché in grado di sostenere i nostri severi standard qualitativi. Il sistema **batch-pro** 12 di FOODesign è la migliore tecnologia di frittura in lotti sul mercato e ci aiuterà proprio a ottenere questo."

**"Con il crescere della popolarità delle patatine fritte in lotti in Italia, abbiamo bisogno di un sistema di frittura ad alte prestazioni affidabile, che possa aiutarci ad accrescere la nostra quota di mercato, nonché in grado di sostenere i nostri severi standard qualitativi."**



## sfida 2: uniformità dell'aromatizzazione

L'aromatizzazione ha un ruolo importante nel sapore, nella consistenza e nell'aspetto generali del prodotto. Una volta deciso il gusto della nuova linea di prodotti, Preziosi Food aveva bisogno di un sistema di aromatizzazione che potesse rivestire prodotti di forma irregolare in modo facile e uniforme, per un sapore e un aspetto ottimali su ogni patatina prodotta. Inoltre, la precisione dell'applicazione era un fattore essenziale per il produttore di snack. L'applicazione di una quantità non corretta di aromatizzazione può avere un impatto significativo sui

costi di produzione, in termini di materie prime e costi degli scarti dei prodotti rifiutati perché troppo o poco aromatizzati. L'azienda era anche alla ricerca di un sistema di aromatizzazione avente la flessibilità per soddisfare le sue necessità future in merito a tale processo. Con i programmi di espansione della propria gamma e l'aggiunta di ulteriori gusti alla nuova linea, era essenziale che il sistema fosse in grado di gestire il tipo di aromatizzazione richiesto e di eseguire cambi rapidi di aroma quando necessario.

## la soluzione

Alla luce di questi requisiti, **tna** ha installato il suo sistema di aromatizzazione on-machine (OMS), **tna intelli-flav**<sup>®</sup> OMS 5, per aromatizzare la gamma salata di patatine fritte in lotti di Preziosi Food. Dotato di un meccanismo di aromatizzazione in massa variabile e reattivo, con un nastro di pesatura vibrante e dinamico, **tna intelli-flav** OMS 5 controlla direttamente

prodotto, spruzzatura dell'olio e flusso della polvere aromatizzante nel tamburo. Ciò permette di erogare una quantità precisa e proporzionata di aromi sul prodotto, ottimizzando la copertura e la dispersione degli aromi stessi, soddisfacendo gli obiettivi di Preziosi Food di ottenere un prodotto finale aromatizzato in modo uniforme e di alta qualità.

Ulteriori vantaggi produttivi sono ottenuti attraverso la posizione migliorata dello scarfplate sull'alimentazione di **tna** intelli-flav<sup>OMS</sup>. Montato sul bordo del tamburo, lo scarf dirige meglio il prodotto nell'area di spruzzatura e aromatizzazione, fornendo un'aromatizzazione uniforme per ogni lotto di patatine. Inoltre, il design smerlato del nastro di alimentazione consente l'accesso di una quantità di prodotto maggiore nel tamburo di aromatizzazione, aiutando anche a controllare la direzione del prodotto per una migliore precisione del processo e scarti ridotti. Ciò ha aiutato Preziosi Food a risparmiare sui costi e, in definitiva, ad aumentare la redditività. Grazie al

suo design innovativo, il macchinario OMS di **tna** è completamente integrato con i sistemi di spruzzatura e iniezione di aromi, adatti per applicazioni bagnate, a secco e semiliquide, offrendo a Preziosi Food il massimo della flessibilità per le proprie esigenze future. Inoltre, **tna** intelli-flav<sup>OMS</sup> 5 è studiata in modo che tutte le parti a contatto con gli aromi possano essere pulite e sostituite in pochi minuti. Questa capacità di pulire il macchinario e di eseguire cambi di prodotto nel minor tempo possibile consentirà a Preziosi Food non solo di rispettare le linee guida sulla sicurezza alimentare, ma anche di mantenere la redditività riducendo al minimo i tempi di inattività.

### sfida 3: prestazioni massime di confezionamento

Nel tentativo di portare l'efficienza a un nuovo livello, Preziosi Food stava cercando di sostituire la propria insacchitrice con un sistema di confezionamento automatico facile da usare, ottimizzando, al contempo, le velocità produttive. Avendo a disposizione una

quantità di spazio limitata, un fattore decisionale importante per il produttore era l'ingombro del sistema. Di conseguenza, era essenziale che esso massimizzasse lo spazio di lavorazione e le risorse dell'azienda.

### la soluzione

Il sistema **tna robag<sup>FX</sup> 3ci** è stata la soluzione più ovvia, con la sua velocità senza confronti di 180 sacchetti al minuto (bpm), offrendo livelli di efficienza fino al 99% della produttività target. Per Preziosi Food l'aggiunta di **tna robag<sup>FX</sup> 3ci** alle proprie strutture produttive ha significato il raddoppio della produttività. Oltre a soddisfare gli obiettivi di produttività dell'azienda, la **tna robag<sup>FX</sup> 3ci** migliora anche la precisione di confezionamento, grazie al design a ganascia rotante che impiega la tecnologia di sigillatura a impulsi. Di conseguenza, ora il nuovo sistema aiuta Preziosi Food a garantire un confezionamento uniforme e di alta qualità per un'attrattiva ottimale sul consumatore, nonché scarti ridotti di pellicola, che si traducono in risparmi significativi sui costi.

che non solo le consente di sfruttare al massimo le risorse disponibili, ma che soddisfa anche i suoi requisiti in termini di produttività e qualità dei sacchetti."

"Avendo condotto una vasta ricerca, conoscevamo molto bene il marchio **tna** e la qualità dei prodotti offerti dall'azienda", ha commentato Vincenzo Bove. "Il sistema **tna robag<sup>FX</sup> 3ci** soddisfa tutte le nostre aspettative in termini di prestazioni e semplicità, fornendo inoltre vantaggi aggiuntivi, come il mantenimento al minimo degli scarti. Sono convinto che il nuovo sistema ci permetterà di affrontare a viso aperto e soddisfare la domanda crescente di patate fritte in lotti del mercato locale."

Peter Pellizzari, responsabile vendite regionale di **tna**, ha detto: "Quando Preziosi Food ha contattato **tna**, era alla ricerca di una soluzione di confezionamento innovativa, che posizionasse l'azienda all'avanguardia sul mercato delle patatine fritte in lotti. Noi di **tna** forniamo ai nostri clienti le soluzioni giuste per soddisfare le loro esigenze produttive e Preziosi Food non ha fatto eccezione. Avendo poco spazio a disposizione, abbiamo fornito all'azienda un sistema

**"Il sistema **tna robag<sup>FX</sup> 3ci** soddisfa tutte le nostre aspettative in termini di prestazioni e semplicità, fornendo inoltre vantaggi aggiuntivi, come il mantenimento al minimo degli scarti."**



## unico fornitore – integrazione completa

“Per un’azienda concentrata sulla qualità come Preziosi Food, il mantenimento dell’uniformità sull’intera linea è essenziale”, ha aggiunto Bove. “Tuttavia, trovare un solo fornitore in grado di offrire standard prestazionali elevati per una gamma così ampia di prodotti non è un’impresa da poco. Per garantire la massima produttività avevamo bisogno che tutte le macchine lavorassero insieme senza soluzione di continuità. I macchinari **tna** installati nella nostra fabbrica lavorano in perfetta sinergia l’uno accanto all’altro e ci offrono la flessibilità che cercavamo.”

Bove ha proseguito: “L’aggiunta di una nuova linea ha significato una crescita finanziaria consistente per la nostra azienda. Per questo motivo il supporto di **tna** nel corso dell’intero processo di installazione è stato inestimabile, aiutando a rispettare i tempi del progetto e i nostri limiti di budget. I prodotti e i servizi offerti da **tna** sono veramente unici e forniscono una qualità eccezionale da un’unica fonte. Inoltre, l’impegno dell’azienda nell’innovazione e nel servizio clienti è ciò che distingue realmente **tna** dalla concorrenza. Abbiamo fatto la scelta giusta con **tna** e siamo ansiosi di collaborare anche in futuro.”

“l’impegno dell’azienda nell’innovazione e nel servizio clienti è ciò che distingue realmente **tna** dalla concorrenza. Abbiamo fatto la scelta giusta con **tna** e siamo ansiosi di collaborare anche in futuro.”



**tna** è una società leader per la fornitura globale di soluzioni integrate per la lavorazione e il confezionamento di prodotti alimentari, ha installato oltre 14.000 impianti in più di 120 paesi. L’azienda offre una gamma completa di prodotti, tra cui soluzioni di movimentazione materiali, lavorazione, raffreddamento e surgelazione, rivestimento, distribuzione, aromatizzazione, pesatura, imballaggio, inserimento ed etichettatura, rilevazione di metalli e identificazione e di fine linea.

**tna** offre anche diverse opzioni per l’integrazione dei controlli sulla linea di produzione e sistemi di reporting SCADA, gestione progettuale e formazione. La particolare combinazione **tna** di tecnologie innovative, la vasta esperienza di gestione progettuale e il supporto globale 24/7 garantiscono che i clienti ottengano prodotti alimentari in modo più veloce, più affidabile e flessibile al più basso costo di proprietà.

