

PAGINA DEDICATA ALLA DESCRIZIONE DEL PROGETTO

PROGETTO: Efficientamento ed aumento della capacità produttiva di un impianto per la produzione di un prodotto tradizionale tipico modenese

Il progetto è realizzato grazie ai Fondi europei della Regione Emilia-Romagna



DESCRIZIONE DEL PROGETTO

La pasta di Celestino di seguito anche (“Celestino”) è una realtà a vocazione artigianale, che nel corso degli anni ha puntato prevalentemente sulla qualità dei propri prodotti. Celestino è dotata di attrezzature ed impianti che, sebbene al momento siano sufficienti per garantire un elevato standard qualitativo, avendo un’età media di 20 anni, non sono più idonee a supportare i processi, in un periodo in cui la digitalizzazione e la sostenibilità dei processi sono un passo obbligatorio. L’obiettivo è quello di ottenere contemporaneamente un incremento e un efficientamento dei processi produttivi attraverso un cospicuo investimento che comprende l’ammodernamento di due processi aziendali.

1. PROCESSO PER CRESCENTINE PER TIGELLE

L’azienda intende investire in un impianto personalizzato 4.0 per la raffinazione e la calibrazione dello sfoglio d’impasto e il taglio rotante sagomato dei prodotti. Per poter gestire questo processo l’azienda ha effettuato l’acquisto di una **IMPASTATRICE AUTOMATICA** che fornisce in input l’impasto alla macchina **IMPIANTO CRESCENTINE PER TIGELLE** per la raffinazione e calibrazione di sfogli d’impasto e taglio rotante sagomato.

2. PROCESSO DI TRATTAMENTO FORME DI PARMIGIANO

L’attuale sistema di grattugia consente di lavorare pezzi pari a 1/8 di forma. La nuova macchina è in grado di lavorare una forma intera, incrementando di conseguenza di 8 volte la capacità produttiva. Attraverso tale investimento, Celestino aumenterà la capacità produttiva ed efficienterà il processo in essere.

Tali efficientamenti di processo sono da considerarsi “strategici”, in quanto, essendo stato recentemente chiuso un contratto con COOP 3.0 che prevede la fornitura a nuovi 28 punti vendita, con gli attuali impianti Celestino non potrebbe far fronte ai volumi produttivi richiesti.

OBIETTIVI DI PROGETTO

L’investimento è strategico per La Pasta di Celestino in quanto:

- grazie alla nuova linea automatica per tigelle e all’impastatrice automatica il processo sarà:
 - Completamente automatico.
 - Digitalizzato (4.0) e controllabile da remoto: NET-LOG per Industria 4.0 Interfaccia NETIOT EDGE GATEWAY: sistema di raccolta dati dalla macchina e condivisione con i servizi IT del

- cliente. 1 Gate manager per teleassistenza 4.0 - Sistema di comunicazione e teleassistenza con l'automazione della macchina.
- Più produttivo (raddoppio della produzione).
 - Più sostenibile, sia dal punto di vista energetico che degli sprechi (maggiore precisione e recupero degli scarti).
- Potrà aumentare di otto volte la capacità produttiva relativamente alla fase di grattugia.

RISULTATI ATTESI

Questo investimento è strategico per LA PASTA DI CELESTINO, per erogare un servizio di fornitura efficiente a COOP 3.0 che conta nuovi 28 punti vendita (senza questo investimento La Pasta di Celestino non potrebbe garantire una fornitura efficiente e continua). Il progetto avrà un impatto positivo sull'obiettivo "*mitigazione dei cambiamenti climatici*" in quanto gli impianti ad elevata efficienza permetteranno di ridurre le emissioni di CO₂. Una correlazione positiva tra Tecnologie 4.0 e sostenibilità ambientale è riconosciuta in letteratura. I risultati consentiranno di concludere che è possibile ridurre l'impatto negativo sull'ambiente (richiesta di energia inferiore, maggiore efficienza gestione idrica) e ridurre i costi di esercizio dell'impianto. Inoltre, questi risultati portano alla conclusione che dopo l'attuazione delle innovazioni tecnologiche, è possibile poi ridurre il consumo di energia.