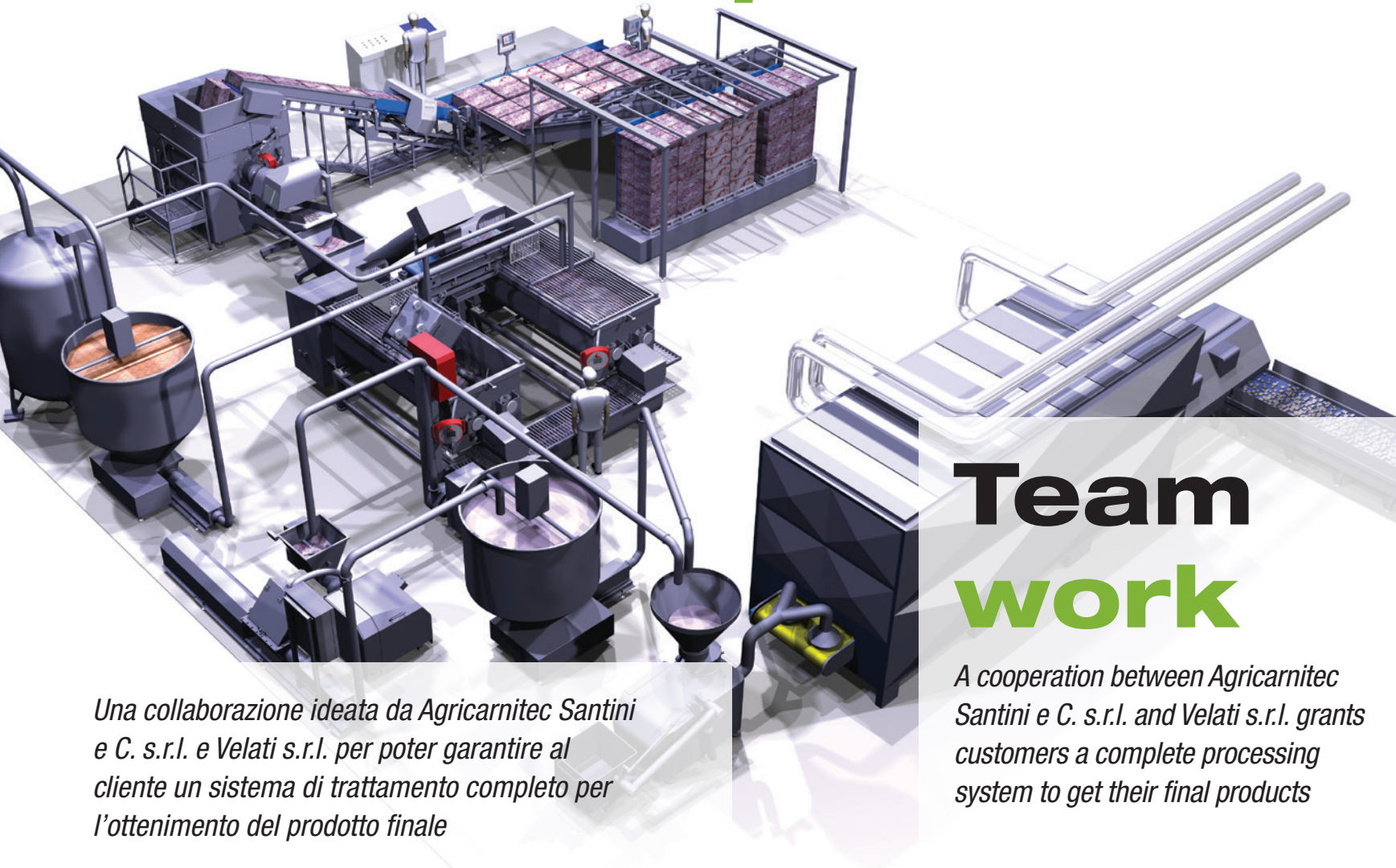




Lavoro di squadra



Team work

A cooperation between Agricornitec Santini e C. s.r.l. and Velati s.r.l. grants customers a complete processing system to get their final products

Una collaborazione ideata da Agricornitec Santini e C. s.r.l. e Velati s.r.l. per poter garantire al cliente un sistema di trattamento completo per l'ottenimento del prodotto finale

Dalla pluridecennale esperienza nel settore zootecnico per la lavorazione dei sottoprodotti di macellazione di Agricornitec Santini e C. s.r.l. e dalla lunga presenza sul mercato di Velati s.r.l. nasce una collaborazione tra le due imprese in grado di fornire linee complete per la produzione del pet food.

Tale collaborazione vede lo sviluppo di un'unica soluzione, a marchio ACTV, ideata dalle due aziende, in grado di fornire al cliente un sistema di trattamento completo per l'ottenimento del prodotto finale. Efficienza ed alta qualità sono i punti di forza, con un forte orientamento al cliente e personalizzazione dei macchinari, in modo da poter incontrare pienamente le richieste e le necessità dell'utente.

Dall'esperienza di Agricornitec sono state prese tutte le soluzioni tecniche del settore sottoprodotti, il che si traduce in una particolare robustezza nei macchinari, mentre Velati ha apportato elevati standard qualitativi e di precisione grazie alla sua esperienza nel settore alimentare.

Qui di seguito è rappresentato il particolare di una linea pet food.

È un sistema completamente automatico in cui i pani congelati vengono caricati automaticamente su un nastro di pesatura, dove viene verificata l'esatta ricetta da comporre. Successivamente passano a un nastro di convogliamento al **tritacarne frantumatore** che frantuma i blocchi di materia prima congelata fino a una temperatura di -20°C. Opzionalmente può essere aggiunto un analizzatore di grassi per verificare con estrema precisione ciò che stiamo producendo, ottenendo un controllo sui fornitori e un notevole risparmio della materia prima utilizzata, correggendo in corsa il batch prodotto.

Attraverso poi un trasportatore a coclea la carne viene trasferita a due **miscelatori** dove l'intero batch e le relative differenti materie prime vengono miscelate garantendo allo stesso tempo continuità alla linea. Da qui si passa attraverso una serie di pompe/tubazioni/controlli e stazioni intermedie dove posso essere gestite le aggiunte di liquidi, polveri o altre sostanze in maniera automatica e controllata. L'intera linea è completamente automatizzata e permette un controllo dettagliato dei cicli di lavoro, della gestione e del controllo del batch.

A sound cooperation has been created by combining Agricornitec Santini e C. Srl's decade-long experience in the livestock sector, in the processing of slaughter sub-products, and Velati Srl's long presence in the market, for the supply of complete pet food production lines.

Such cooperation has led to ACTV brand, which has been created to provide customers with a complete processing system to get their final products. Efficiency and high quality are the points of strength, added with strong customer-oriented policy and tailored machinery to fully meet user's requirements.

Agricornitec's experience provides all technical solutions from the sub-product sector, which then turn into special sturdy machinery, while Velati provides high-quality standards and accuracy thanks to its extensive experience in the food sector.

Here below, a particular of a pet food line is presented.

It is a fully automatic system where frozen pats of meat are automatically loaded on a weighing belt, where the right recipe to make is checked. Later on, the frozen pats of raw materials are conveyed to a mincer-crusher to be crushed at a temperature of up to -20°C. As an option, a fat analyzer can be added to check production with utmost accuracy, thus we can control suppliers and remarkably save on raw materials on account of the possibility of adjusting product batches when production is progress.

A screw conveyor conveys the meat to **two mixers** where the whole batch and respective different raw materials are mixed, thus guaranteeing continuity to the line. The following series of pumps/tubes/controls and intermediate stations where additional liquids, powders and other ingredients are controlled automatically. The **whole line is fully automated** and grants a detailed control over work cycles, management and batch control.