

## MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE E SISTEMI DI TRASPORTO MODULARI

**L**a società, nasce nel 1978, come Studio Tecnico Goldoni.

Per oltre 15 anni, si è occupata di progettazione pura, in svariati settori industriali: industria Meccanica, Chimica, Cosmetica, Alimentare, Trasporti interni, movimentazione e Imballaggio.

Da questa consistente esperienza, nasce e si sviluppa la produzione, caratterizzata dall'alto grado di affidabilità e sicurezza, e da contenuti tecnologici elevati.

Dalla consapevolezza, che ogni fabbrica, ogni laboratorio di trasformazione, presenta caratteristiche e problematiche differenti, anche in presenza dello stesso prodotto; le soluzioni tecniche, sono specifiche e fortemente personalizzate.

Per questo motivo Goldoni sviluppa progetti su misura, secondo le reali esigenze produttive del cliente e le caratteristiche del prodotto finito. Per artigiani e piccoli laboratori, sono prodotte piccole macchine e banchi di lavoro, diversamente attrezzati, in funzione delle varie esigenze dell'utente.

Per questa ragione la Goldoni produce anche una serie di macchi-

ne semiautomatiche: dosatori volumetrici a funzionamento pneumatico, colmatrici sottovuoto per liquidi di governo (olio, aceto, salamoia ecc.), capsulatrici sottovuoto secco e/o in atmosfera controllata (es. Azoto), capsulatrici senza vuoto, per ogni tipo di capsula e contenitore.

### SISTEMI PER DOSARE

qualsiasi tipo di prodotto, liquido, denso, semidenso, creme e salse di ogni tipo.

In questo ambito è stato sviluppato un modo semplice per dosare tutti i prodotti pompabili di densità e viscosità qualsiasi (dall'acqua al patè): le dosatrici della serie MAS, a 2,3,4,6 teste.

Non è un sistema volumetrico, sostituisce ogni sistema volumetrico.

- Impostazione e controllo della dosata sono espressi direttamente nell'unità di peso (grammi), digitando semplicemente sulla tastiera alfanumerica il valore desiderato.
- Tutti i parametri della dosata e del prodotto possono essere memorizzati e codificati (ricettazione).

Le singole ricette sono memorizzate e possono essere richiamate per predisporre la Macchina al



dosaggio di un qualsiasi prodotto ricettato.

- Nessun limite nell'impostazione della quantità da dosare: da 25 g a 250 kg ed oltre. È sufficiente digitare, sulla tastiera alfanumerica, il valore desiderato, nessuna regolazione meccanica è necessaria. Cambio formato solo per il sistema di trasporto e sincronizzazione dei contenitori.
- Nel riempimento a caldo, il sistema di dosaggio è insensibile alla differente dilatazione termica dei prodotti; il controllo della dosata è impostato in grammi.
- Grande precisione e ripetibilità di dosata: errore inferiore a

**GOLDONI**



1%.

- La manutenzione è limitata alla lubrificazione, al controllo o alla sostituzione delle parti d'usura.
- Lavaggio e sanificazione molto facili; la Macchina può essere dotata di sistema automatico CIP.

### SISTEMI PER DOSARE LIQUIDI:

Colmatrici sottovuoto per liquidi di governo, per qualsiasi esigenza produttiva (2 valvole in linea e rotative da 3, 4,6,12,24 valvole). Colmatrici a caduta per liquidi di governo, per qualsiasi esigenza produttiva.

Riempitrici a depressione per succhi di frutta, brodi, passate (2 valvole in linea e rotative da 3, 4,6,12,24 valvole).

### SISTEMI PER DOSARE SOLIDI:

Riempitrici telescopiche da 8 a 60 teste a volume regolabile). Particolarmente adatte per prodotti granulari, in pezzi, a fette quali: funghi, olive, ortaggi cubettati, frutta secca, ceci, lupini ecc.

### CAPSULATRICI

Per ogni tipo di chiusura, Twist-off, Pray off, a vite, Pano, a pressione ecc.

Capsulatrici sottovuoto secco (1 testa in linea e rotative da 3, 4,6,12, teste).

### BENEFICI DELLA CHIUSURA SOTTOVUOTO

L'ossigeno ambientale promuove processi ossidanti a danno, principalmente, del colore dei prodotti alimentari. L'ossigeno favorisce inoltre lo sviluppo di microrganismi aerobici, per cui si rende necessario, ai fini di una corretta conservazione del prodotto, lo svuotamento dell'aria contenuta nelle confezioni.

### Le Macchine CAPSULATRICI AUTOMATICHE SOTTOVUOTO

sottraggono l'aria dai contenitori mediante estrazione a secco effettuata tramite pompa aspirante. Questo procedimento è particolarmente efficace nel ridurre la quantità di ossigeno nella confezione ed è particolarmente indicato per tutti i prodotti igroscopici e per i prodotti confezionati a freddo (liofilizzati, citrati, sali, medicinali in polvere o compresse, caffè, formaggi, maionese, creme in genere, patè di carne, salse, ecc.).

### Le Macchine CAPSULATRICI AUTOMATICHE SOTTOVUOTO

possono essere predisposte in modo da operare in atmosfera modificata: dopo essere stato svuotato dell'aria in esso contenuta, il contenitore viene saturato con un gas inerte (azoto, anidride carbonica, ecc.).

Capsulatrici a cinghie vuoto a va-

pore per produzioni da 3000 a 18000 vasi/min.

Capsulatrici rotative per capsule Pano, da 3, 4, 6, 12, teste.

### PASTORIZZATORI AUTOMATICI

La Macchina è idonea al trattamento di prodotti confezionati in contenitori rigidi di vetro e/o metallici.

I tempi e le temperature del ciclo di lavorazione sono regolabili in funzione delle caratteristiche del prodotto trattato.


Svariati modelli per tutte le esigenze produttive.

**SOFFIATRICI** per vasi e scatole con sistema di spinta a cinghia e twist di ribaltamento per ogni formato, oppure con trasportatore a pinze a larghezza regolabile per qualsiasi formato.

### SISTEMI DI TRASPORTO MODULARI

Nastri flessibili a catena cardanica, trasportatori flextop, polmoni di accumulo.

### DEPALETTIZZATORI automatici e semiautomatici

- Vasche per la dissalazione dei prodotti conservati in salamoia.
- Apriscatole automatici
- Lavatrici per vasi e scatole
- Tunnels di preriscaldamento di vasi e bottiglie
- Linee complete per la produzione di sottoli, sottaceti, pesto, miele, salse, creme, patè. 

CONSERVARE I PRODOTTI