

TELECONTROLLO: C'È PIÙ GUSTO CON EWON!



WOODRIDGE IL, STATI UNITI — C'era un volta la massaia, la donna che si occupava delle incombenze domestiche e della cura della famiglia e che, oltre tutto, dava sfoggio delle sue qualità di magnifica cuoca: una profumata crostata appena sfornata non mancava mai alla merenda dei bambini, i quali, divenuti adulti, passavano gli anni a ricordare quell'aroma speciale di dolce fresco di forno. Oggi le regine del focolare hanno altri compiti da assolvere, e spesso si vedono costrette a sacrificare la passione per i fornelli a causa dei numerosi impegni quotidiani; certo, per una buona torta esistono sempre le pasticcerie ed i fornai, e anche al supermercato è sempre più frequente l'angolo dei prodotti da forno, oppure, alla peggio, il settore delle torte confezionate è sempre ben fornito di dolci proposte. Ma vi siete mai domandati come nasce una torta che non viene dalle vostre mani? Ovviamente le moderne industrie non sono provviste di eserciti di massaie qualificate che impastano, stendono e infornano la frolla, ma non per questo l'operazione di realizzazione di un dolce "industriale" è meno

interessante o di minor valore e qualità rispetto al corrispettivo "casalingo"; anni di esperienza e la garanzia del rispetto di rigide norme igieniche fanno dei dolci confezionati una scelta sicura, e non da ultimo il fatto che siano tutti uguali li rende, tutto sommato, affidabili e liberi da sorprese.

Comtec Industries Ltd è un'azienda nordamericana locata ad ovest di Chicago, che dal 1968 fa una sola cosa e la fa con amore e bene: realizzare macchine che servono a fare le basi delle torte, basi che verranno poi utilizzate nell'industria alimentare/dolciaria (pasticcerie, ristoranti, panifici, hotel, navi da crociera, mense, ricevimenti, ecc.) e vendute al dettaglio ai consumatori.

MACCHINE SEMPLICI PER FORME COMPLESSE

Con un'area di influenza che si estende oltre atlantico e arriva ad abbracciare 22 Paesi in tutto il mondo, Comtec progetta e assembla presse per gli impasti che andranno poi a riempire diverse forme di stampo, dai tradizionali ad anello a quelli a forma di cuore, dai pirottini per la pasticceria mignon agli stampi da plumcake, fino alle teglie per muffin e agli stampi con bordo ondulato.

Se le forme date all'impasto sono variegata e complesse, per contro le macchine prodotte da Comtec sono tutto sommato semplici: una pressa automatica singola (M1100), una doppia (M2200) e una automatizzata (M2900); robuste, affidabili e semplici, le macchine Comtec si possono davvero mantenere semplicemente con l'ausilio di cacciavite e chiave inglese. Per questo motivo anche lo sviluppo della nuova M2900 doveva rispettare queste caratteristiche di semplicità, e allo stesso tempo evitare di coinvolgere troppi attori che si occupassero dell'installazione, manutenzione e diagnostica in caso di problemi. La M2900 è un gioiellino di meccanica e automazione industriale che presenta PLC, HMI ed una gamma di sensori capaci di controllare la temperatura e la

CLIENTE

COMTEC INDUSTRIES LTD.
WOODRIDGE IL,
STATI UNITI

PROGETTO

LA DIAGNOSTICA VIA CLOUD COSTITUISCE UNA FUNZIONALITÀ PRATICA ED INNOVATIVA CHE NON NECESSARIAMENTE RICHIEDE L'APPLICAZIONE SU MACCHINARI SOFISTICATI. NE È UNA DIMOSTRAZIONE L'ESPERIENZA DELL'AMERICANA COMTEC INDUSTRIES, CHE HA POTUTO BENEFICIARE DI TUTTI I VANTAGGI DELLA TELEASSISTENZA SENZA RIVOLUZIONARE LA TRADIZIONALE ATTIVITÀ PER LA REALIZZAZIONE DI BASI PER LE TORTE.



TORTE SEMPRE PERFETTE? BASTA L'ACCESSO AD INTERNET

"CON I VECCHI MODELLI COMTEC ERA SPESSO SUFFICIENTE L'ASSISTENZA TELEFONICA PER RISOLVERE IL PROBLEMA. QUESTO TIPO DI SUPPORTO È IMPENSABILE CON LE NUOVE MACCHINE, CHE PRESENTANO UNA SOFISTICAZIONE ELETTRONICA ED UN'AUTOMAZIONE CHE SPESSO RICHIEDONO L'USCITA DI UN TECNICO, E LE RELATIVE SPESE DI TRASFERTA DI 700-1600 DOLLARI PER VOLTA"

pressione esercitata sull'impasto per arrivare a realizzare la base per torte; la pressa è di tipo idraulico e si occupa di schiacciare l'impasto nello stampo facendolo ben aderire in maniera uniforme su tutta la superficie.

Purtroppo non è sempre facile prevedere le criticità che si andranno a incontrare nel processo di produzione; per questo motivo diventa fondamentale poter monitorare la macchina da una o più postazioni e analizzarne così il ciclo di processo. Come spiega Jim Reilly, presidente di Comtec, "Con i vecchi modelli Comtec era spesso sufficiente l'assistenza telefonica per risolvere il problema. Questo tipo di supporto è impensabile con le nuove macchine, che presentano una sofisticazione elettronica ed un'automazione che spesso richiedono l'uscita di un tecnico, e le relative spese di trasferta di 700-1600 dollari per volta".

IL CONTROLLO DELLE VARIABILI DI PROCESSO

Ad incrementare le variabili in gioco e ad innalzare il livello di difficoltà anche il fatto che ogni ricetta, ogni base per dol-

ce ha la sua temperatura e pressione da gestire; e spesso è proprio in una di queste due variabili che si arriva a riscontrare il punto critico da risolvere. Per questo motivo, conservare dei log di registro che riguardano la storia dei set point della variabile temperatura e della variabile pressione e confrontarli con dei parametri standard fissati permette di identificare rapidamente la causa della criticità: può trattarsi di un problema di regolazione così come una disfunzione nel sistema di riscaldamento, ed avvalersi di un sistema di raffronto e calcolo rapido rappresenta un fondamentale contributo. "Grazie ai log di sistema, possiamo confrontare i tempi di estensione e retrazione della pressa", continua Reilly. "Dato che il ciclo di estensione avviene sotto pressione e la retrazione è un'operazione sensibile alla forza di gravità e legata al dispendio di energia, delle variazioni nella loro relazione possono individuare problemi nella pressione idraulica o nell'allineamento".

DA REMOTO TUTTO È POSSIBILE

Nell'era della information security, è davvero sufficiente avere accesso ad una



POSSIBILITÀ DI SCHEDULAZIONE DELLA TELEASSISTENZA

connessione Internet per poter controllare da remoto un impianto.

La soluzione proposta da eWON, azienda belga leader nel settore della teleassistenza distribuita in Italia da EFA Automazione, è il router industriale eWON 2005CD/4005CD: questo combina i vantaggi dell'accesso remoto tramite VPN con il servizio Talk2M per il telecontrollo, insieme con la capacità di monitorare e realizzare applicazioni di storicizzazione da server I/O e data logging. eWON fornisce un accesso VPN sicuro a PLC e HMI tramite rete Internet HTTPS in SSL UDP o HTTPS; in questo modo diventa molto semplice integrare la soluzione nelle reti aziendali, dal momento che il personale IT non deve necessariamente andare a modificare le impostazioni firewall. Inoltre, il tunnel VPN assicura che l'accesso venga eseguito solo sulle macchine senza infrangere la sicurezza dei dati sensibili che viaggiano sulla rete aziendale. Questo tipo di impostazione garantisce che i dati di produzione, le ricette e altre informazioni di tipo confidenziale non siano accessibili dai non autorizzati e rimangano sicure.

Con il router eWON combinato con i servizi di telecontrollo del Talk2M diventa semplice configurare un tunnel VPN sicuro tra l'assistenza da remoto e le macchine Comtec, cosicché in qualunque momento si possa intervenire su guasti o malfunzionamenti della macchina proprio come se la si avesse davanti. eWON registra l'attività della macchina in modo da creare degli storici sul funzionamento della stessa, e può collegarsi alla macchina in un preciso istante grazie alla possibilità di schedulare la connessione, per non interferire con il processo di produzione che, soprattutto nel caso di applicazioni alimentari, è delicato e ben strutturato; il programma consente all'operatore di loggarsi nell'HMI nel momento più opportuno del ciclo di produzione, e le informazioni raccolte vengono automaticamente inviate a Comtec per migliorare i processi e i tempi di lavorazione delle materie.

"Se necessario, possiamo anche integrare una webcam per controllare da remoto come il cliente utilizza la macchina, valutare il risultato finale ed aiutarlo a migliorare", aggiunge Reilly. "Così facendo, sia



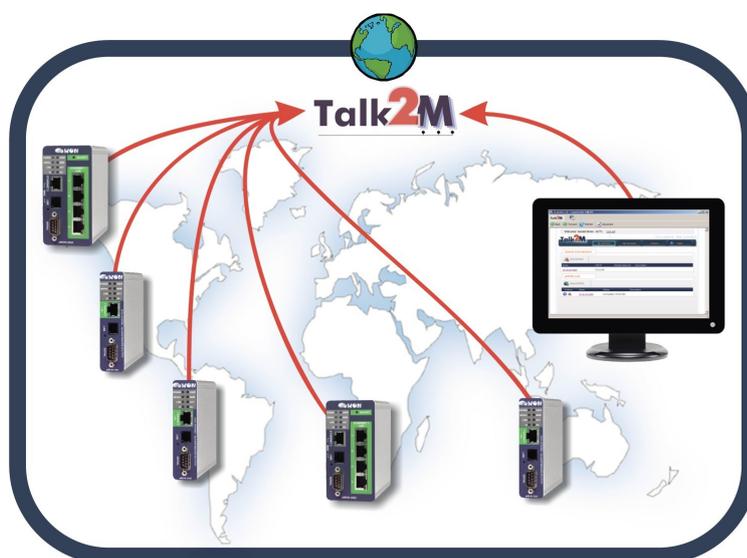
"SE NECESSARIO, POSSIAMO ANCHE INTEGRARE UNA WEBCAMERA PER CONTROLLARE DA REMOTO COME IL CLIENTE UTILIZZA LA MACCHINA, VALUTARE IL RISULTATO FINALE ED AIUTARLO A MIGLIORARE. COSÌ FACENDO, SIA NOI RIUSCIAMO A COMPRENDERE IL PRIMA POSSIBILE DOV'È IL PROBLEMA E COME RISOLVERLO, SIA IL CLIENTE VEDE IL SUO PROBLEMA RISOLVERSI IN TEMPI RAPIDI E CONTENENDO I COSTI DI ASSISTENZA"

UN RISPARMIO REALE DI TEMPO, RISORSE E DENARO

noi riusciamo a comprendere il prima possibile dov'è il problema e come risolverlo, sia il cliente vede il suo problema risolversi in tempi rapidi e contenendo i costi di assistenza".

Il downtime del ciclo di produzione ha sempre un costo non indifferente, e l'industria dolciaria non fa eccezione. Il modello 2900 di Comtec lavora 3600 basi per torte all'ora, e un'ora di interruzione del ciclo può arrivare a costare 7000 dollari

all'azienda che ha acquistato la macchina; la teleassistenza di eWON permette a Comtec di garantire ai suoi clienti un risparmio di centinaia di migliaia di dollari dal momento che l'assistenza avviene repentinamente e in maniera produttiva ed efficace - e, ciliegina sulla torta, anche eWON arriva a tagliare le spese di trasferta dei suoi tecnici, che escono sul campo solo quando realmente le necessità e le contingenze lo impongono.



QUESTO DOCUMENTO È STATO REALIZZATO GRAZIE A:

Comtec Industries Ltd.
10210 Werch Drive
60517 Woodridge IL—U.S.A
Tel. +1 630 759 9000
Fax +1 630 759 9009
www.comtecindustriesltd.com

Per ulteriori informazioni potete contattare:

EFA Automazione s.r.l. Via S. Aleramo, 2—20063 Cernusco Sul Naviglio (Mi)
tel. +39 02 92113180, Fax +39 02 92113164—www.efa.it—info@efa.it

©2012 Efa Automazione s.r.l.. Tutti i diritti sono riservati Questo documento è protetto dalla legge di copyright. La riproduzione, anche parziale, è strettamente vietata, sia essa in formato cartaceo oppure elettronico previa autorizzazione scritta di Efa Automazione s.r.l.

