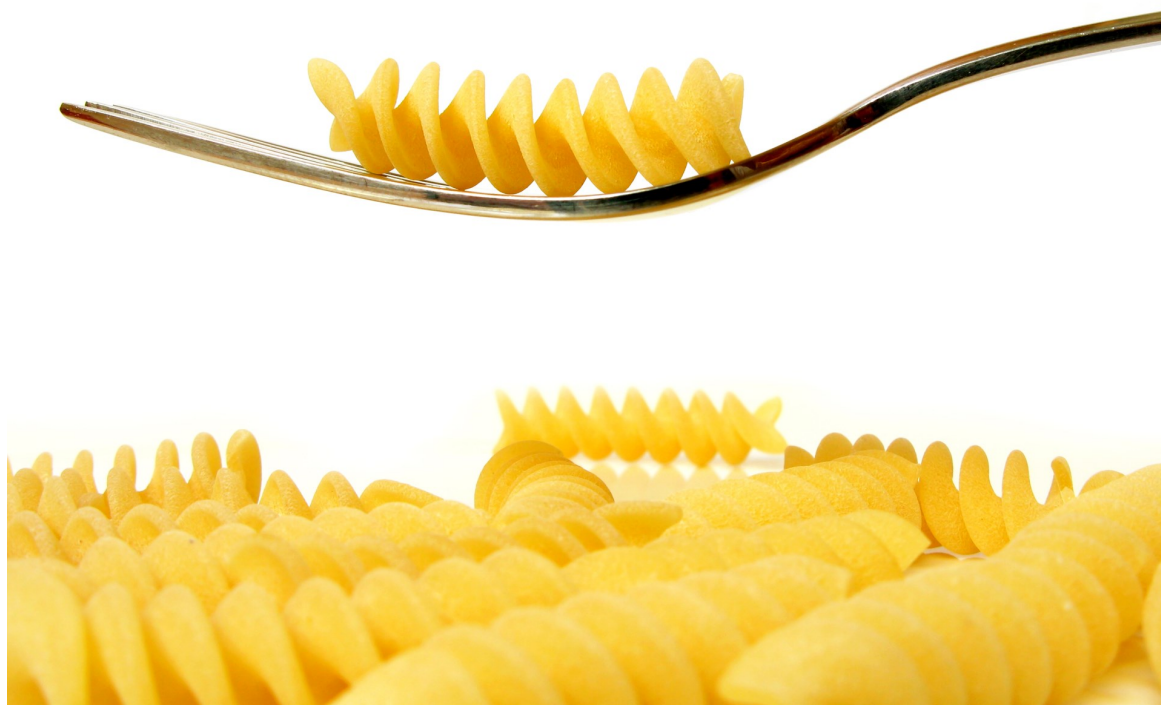


PASTA FRESCA ANCORA PIÙ FLEXY GRAZIE AL CONTROLLO DA REMOTO DI EWON



CAMPOSAMPIERO (PD), ITALIA — Al cuore della tradizione alimentare italiana c'è la pasta, e in particolar modo la pasta fresca: tagliatelle, tagliolini, maltagliati, gnocchi, lasagne, tortellini... Da secoli sulle tavole degli italiani, la pasta fresca nel corso dei secoli è passata dall'asse di legno delle nonne al banco frigo e freezer del supermercato, grazie alla vendita di formati e prodotti che consentono anche a chi non ha il tempo di impastare di gustarsi un piatto di ravioli.

PORTARE LA TRADIZIONE NELLA PRODUZIONE INDUSTRIALE

Fondata negli anni '90 in provincia di Padova, FoodTech è un'azienda specializzata nella realizzazione di impianti industriali e macchine per la produzione di paste fresche ripiene e laminate, paste precotte e piatti pronti.

La solida esperienza di FoodTech nel food processing equipment si traduce in macchine e linee complete coperte da brevetto industriale dedicate al trattamento termico

della pasta fresca, e che comprendono le operazioni di pastorizzazione, essiccazione, raffreddamento, nonché soluzioni "chiavi in mano" realizzate su misura secondo le specifiche esigenze dei clienti.

Tra i clienti principali di FoodTech si annoverano Surgital, uno dei maggiori produttori a livello nazionale di pasta fresca surgelata, Lustucru, leader nel mercato francese della pasta fresca; FoodTech esporta macchine per la produzione della pasta fresca in tutto il mondo, dall'Italia alla Francia, dall'Argentina agli Stati Uniti, dai Paesi Bassi al Nordeuropa.

"Per tradizione, in Italia la produzione è molto variegata", spiega Federico Madrone, Responsabile ufficio tecnico di FoodTech. "In Francia, invece, la maggior parte della pasta fresca sono gnocchi, di cui i francesi sono grandi consumatori ed esportatori. Oltreconfine, in generale, viene preferito il formato di

CLIENTE

FoodTech SRL,
CAMPOSAMPIERO (PD)

PROGETTO

FoodTech, azienda leader nella realizzazione di soluzioni destinate alla produzione di pasta fresca per la grande distribuzione, ha integrato sulle sue macchine un router eWON Flexy per monitorare il funzionamento, impostare i parametri e consentire l'analisi dei dati registrati dal PLC e delle prestazioni.



L'IMPORTANZA DEL TELECONTROLLO PER GARANTIRE L'EFFICIENZA

"IMPLEMENTIAMO IL TELECONTROLLO SULLE NOSTRE MACCHINE DA DIVERSO TEMPO, PERCHÉ È FONDAMENTALE PER MANTENERE SOTTO CONTROLLO LA SICUREZZA DELL'IMPIANTO E PER RISPETTARE I REQUISITI HACCP IMPOSTI DALLE ASL"

pasta fresca ripiena, con ravioli di dimensioni anche molto grandi".

IL TELECONTROLLO NEL FOOD PROCESSING

Le soluzioni proposte da FoodTech si distinguono non soltanto per la progettazione meccanica precisa ed funzionale, ma anche per essere equipaggiate con architetture di telecontrollo che consentono di monitorare le prestazioni della macchina da remoto e intervenire in caso di necessità sull'impostazione dei parametri.

"Implementiamo il telecontrollo sulle nostre macchine da diverso tempo, perché è fondamentale per mantenere sotto controllo la sicurezza dell'impianto e per rispettare i requisiti HACCP imposti dalle ASL", sottolinea Madrone.

Inizialmente a venire monitorati erano i dati registrati dalla macchina, tramite uno dei maggiori marchi presenti sul mercato. "I clienti però se da un lato ammettono di investire un po' di più per quanto riguarda la tecnologia e la parte meccanica, dall'altro non gradiscono essere poi vincolati ad utilizzare protocolli chiusi e proprietari. Per questo motivo abbiamo pensato di testare soluzioni differenti, basate su protocolli aperti e che offrissero un maggior grado di flessibilità a fronte di una certa convenienza. Anche all'estero non tutti hanno ancora ben compreso l'importanza della manutenzione predittiva".

FoodTech in un primo momento aveva sviluppato un proprio software dedicato

al personale addetto al controllo qualità che estrapolava i dati critici dai log e li importava in un file Excel per consentirne la tabulazione e l'analisi sotto forma di grafici.

Le esigenze dei clienti si facevano però sempre più specifiche, richiedendo ad esempio l'aggiornamento del pannello operatore seguendo specifiche particolari, o supporto durante la fase di collaudo e prima messa in produzione. Occorreva effettuare continuamente viaggi per raggiungere i diversi stabilimenti produttivi, con un sempre più consistente onere in termini di tempo e risorse impiegate.

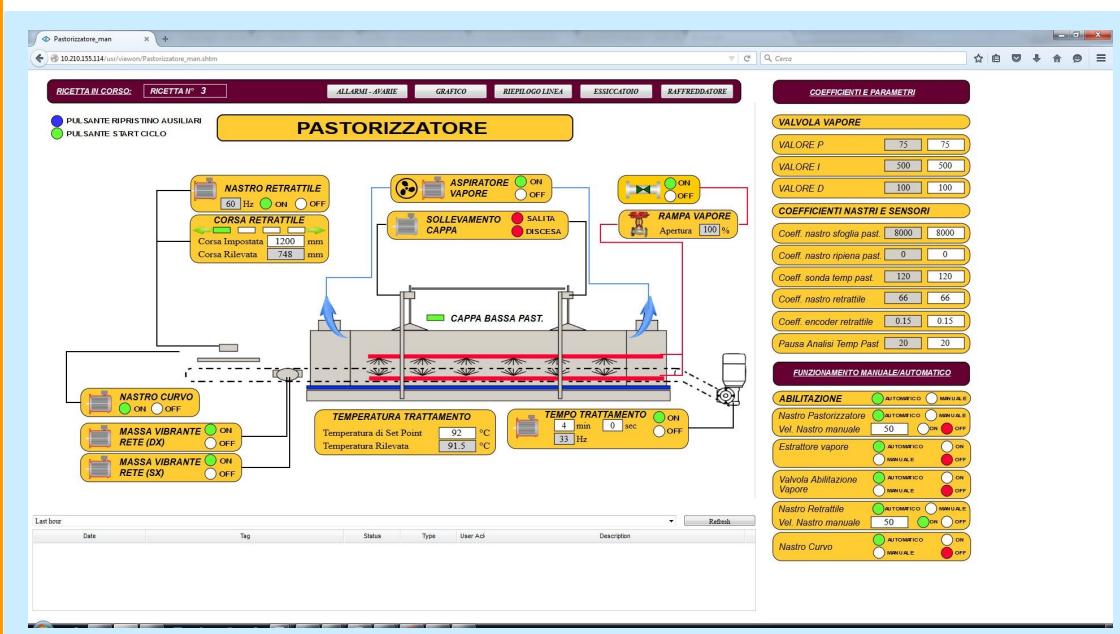
LE POSSIBILITÀ DI CONTROLLO DI EWON

"Volevamo sfruttare il controllo remoto con funzioni di telecontrollo e datalogger. Per questo motivo abbiamo scelto di affidarci alle soluzioni eWON", afferma Madrone.

eWON propone dispositivi e soluzioni innovative per realizzare architetture di telecontrollo aperte e flessibili, e viene distribuito in esclusiva in Italia da EFA Automazione S.p.A.

FoodTech ha rivolto la propria attenzione verso eWON Flexy, il primo router industriale modulare componibile completamente personalizzabile, che permette la massima libertà in tutta efficienza e contribuisce ad un effettivo contenimento dei costi.

Ad oggi sono diversi i Flexy installati da FoodTech sui propri macchinari. La tra-



LIVELLI DI ACCESSO PERSONALIZZATI E VISUALIZZAZIONE DEI DATI



La trasmissione dei dati avviene tramite Ethernet, per consentire la massima velocità nel trasferimento dei dati nella WAN, e l'interfaccia grafica è stata sviluppata direttamente da FoodTech con il supporto del software ViewON. Sono consentiti diversi livelli di accesso, cosicché soltanto il personale autorizzato possa vedere i dati di proprio interesse e interagirvi.

“Tipicamente sono tre i livelli di accesso che vengono creati. Uno per il responsabile del controllo qualità, che da remoto può verificare le impostazioni relative al

funzionamento della macchina e correggerle, se necessario, uno per il manutentore della macchina, che verifica le prestazioni e riceve avvisi su problemi e operazioni di pulizia di routine, e infine una demo per i clienti, che possono visualizzare l'interfaccia e le funzionalità senza però poterle modificare”.

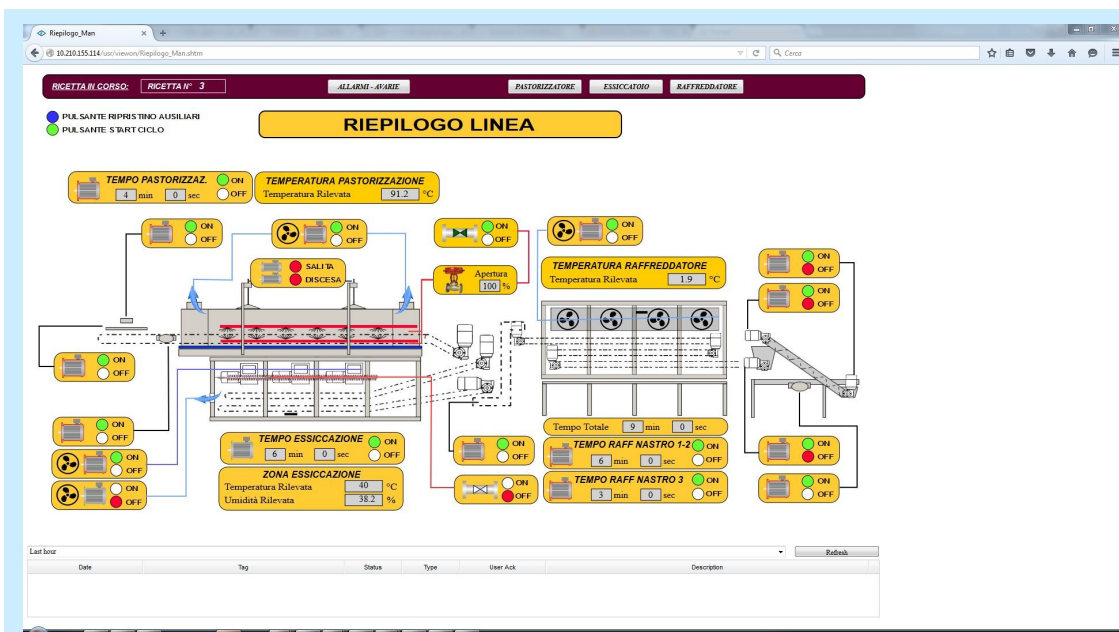
CONTROLLO REMOTO E DATALOGGER IN UN ROUTER

Foodtech ha conosciuto eWON grazie alla proposta di EFA Automazione verso i programmatori di Delta Automazioni, che hanno sottolineato subito le potenzialità anche di dataLogger e web-HMI del famoso router per la teleassistenza dell'azienda belga. “Subito dopo averlo installato, ci siamo accorti che eWON non solo è estremamente flessibile e rendeva facile fare quello che avevamo in mente, ma che ci permetteva di avere delle idee diverse da quelle della concorrenza”.

Grazie alla sua semplicità di utilizzo e integrazione e alle sue potenzialità, eWON ha permesso a FoodTech di rimanere competitiva in un mercato molto agguerrito, e di portare innovazione e personalizzazione dove prima non era possibile.

I clienti di FoodTech hanno molto apprezzato la possibilità di essere sempre informati sullo stato e sul funzionamento delle macchine, anche oltre il turno di 8 ore di lavoro, e di ricevere allarmi in caso di problemi e criticità. Il costo accessibile dell'eWON è senz'altro un innegabile vantaggio. Inoltre, grazie a eWON, FoodTech

“VOLEVAMO SFRUTTARE IL CONTROLLO REMOTO CON FUNZIONI DI TELECONTROLLO E DATALOGGER. PER QUESTO MOTIVO ABBIAMO SCELTO DI AFFIDARCI ALLE SOLUZIONI eWON”



LINEE DI PRODUZIONE SOTTO CONTROLLO 24/7

è in grado di realizzare la propria filosofia di trasparenza assoluta, dove il cliente può accedere ad ogni singolo parametro della macchina e comprenderne le performance fin del dettaglio.

"Grazie a eWON possiamo ora gestire i clienti direttamente dall'ufficio e fornire assistenza sui parametri, sulla programmazione, sul funzionamento meccanico ed elettrico della macchina in tempo rea-

le, oltre a poter conoscere in dettaglio le prestazioni della linea e l'utilizzo fatto dai clienti delle nostre macchine".

Grazie ai vantaggi derivati dall'impiego delle soluzioni eWON, FoodTech ha potuto garantire competitività ai propri clienti e intende continuare ad utilizzare – e incrementare – l'integrazione dei Flexy sulle sue macchine per effettuare operazioni di telecontrollo e analisi dei dati da remoto.



QUESTO DOCUMENTO È STATO REALIZZATO GRAZIE A:

FoodTech Srl
via Martiri della Libertà, 6
35012 — Camposampiero (PD)
Tel. 049-9303590
www.foodtech.it
info@foodtech.it

Per ulteriori informazioni potete contattare:

EFA Automazione S.p.A. Via Isola Guarnieri, 13—20063 Cernusco Sul Naviglio (Mi)
tel. +39 02 92113180, Fax +39 02 92113164—www.efa.it—info@efa.it

©2016 EFA Automazione S.p.A.—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.p.A.

