

## La Tecnologia del Taglio ad Ultrasuoni

### Tecnologia

Con l'utilizzazione di ultrasuoni, i prodotti alimentari vengono tagliati usando un elevato processo tecnologico.



Questo implica onde sonore ad alta frequenza, che sono generate attraverso un utensile di taglio (sonotrode) che oscilla 20000 volte al secondo (20Khz). Le onde sonore sono concentrate uniformemente e sono distribuite lungo il bordo principale dell' utensile di taglio (sonotrode), generando un sistema molto efficace ed unico di taglio.

Con il controllo di spessore per fetta, da 0.1mm di precisione, ed una velocità che arriva fino a 120 tagli al minuto per porzione, il sistema di taglio ad ultrasuoni è estremamente efficiente e flessibile tra i macchinari di taglio alimentari. La frequenza di movimento dell' utensile di taglio (sonotrode) ,rimane costante a 20KHz, mentre l' ampiezza di movimento puo` essere variata a seconda del prodotto, normalmente varia tra 40 e 80 microns.

Il generatore ultrasuoni è possibile sceglierlo da 1000 W a o da 2200 W. Per prodotti, con maggiore densità, viene utilizzato il più potente. Il generatore è alloggiato nel pannello di controllo posteriore e fornisce corrente elettrica all' utensile di taglio (sonotrode) di titanio attraverso un trasduttore ed un ripetitore di acciaio inox. Le regolazioni variabili di ampiezza permettono il taglio ottimale dei prodotti con densità e consistenza variabile. Problemi associati con convenzionali apparecchiature sono eliminate, per esempio frammenti e macchie, l' utensile di taglio (sonotrode) attraversa delicatamente il prodotto che velocemente viene posizionato distante dalla zona di taglio.

### Benefici

- Pulizia e qualità di taglio migliore per differenti tipologie di prodotti
- Incremento della produttività
- Capacità di tagliare prodotti che i sistemi convenzionali non possono lavorare
- Velocità ed efficienza di taglio maggiore
- Utensile di taglio (sonotrode) auto-pulente attraverso le onde sonore di trasmissione
- Investimento ridotto rispetto ad altre tecnologie di taglio
- Significante riduzione dei tempi di pulizia
- Sistema ad ultrasuoni facilmente integrato con taglio automatizzato

### Prodotti

- Formaggio
- Torte
- Carne
- Pate`
- Meringate
- Pasticceria
- Pane
- Pizza
- Quiche`
- Gelati

