



Una buona tecnica di misura per un ottimo yogurt

Il produttore di yogurt La Fageda dimostra ogni giorno, da 25 anni, che un'azienda inclusiva, in cui persone con e senza disabilità lavorano fianco a fianco, può avere successo. Il segreto sta in un mix che combina forte impegno personale, materie prime locali e un piano di marketing intelligente.

L'obiettivo: la produzione dello yogurt più buono. La strategia per raggiungerlo? È un po' diversa da quella adottata dai grossi leader di mercato del **settore alimentare**. La Fageda, ubicata nel distretto di Garrotxa, è uno dei maggiori datori di lavoro della regione. 180 dei 310 collaboratori ha una disabilità fisica, psichica o mentale. Pochi sono in grado di reggere una giornata di lavoro di otto ore, ciononostante, per ciascuno di essi si cerca, e si trova, un posto di lavoro adeguato. Dal 2009 il fatturato registra una crescita media annua del 5%. Nel 2017 era pari a circa 20 milioni di euro. Da molti anni l'azienda, la cui gamma di prodotti oltre allo yogurt include gelato, marmellate e dessert, si è fatta un nome anche al di fuori della Catalogna. Quotidianamente delegazioni internazionali si informano sul modello aziendale e nel frattempo lo stabilimento riceve circa 40.000 visitatori all'anno. Nonostante La Fageda benefici di sovvenzioni pubbliche e della collaborazione con aziende private, la quota delle sovvenzioni è inferiore al 10% delle entrate complessive.

Misura radar ad onda guidata per severi standard igienici

La tempestiva professionalizzazione della produzione e del marketing è stata senz'altro decisiva per il successo di La Fageda. La produzione è soggetta agli stessi standard di produttività e igiene vigenti nel settore alimentare.

Anche l'impianto di riempimento deve funzionare in maniera ineccepibile. Qui lo yogurt viene condotto alla dosatrice dove il livello viene misurato in continuo in un piccolo serbatoio di stoccaggio nel corso del riempimento delle diverse varietà di yogurt e dessert. È necessario un livello sempre costante per assicurare il funzionamento ininterrotto della dosatrice. Una macchina riempie 12.000 vasetti di yogurt all'ora, a cui si aggiungono altri 20.000 pezzi provenienti da altre due macchine. Fino a poco tempo fa non c'era una misura continua di livello. Erano installati sensori capacitivi per il livello massimo e minimo che continuano a essere impiegati tutt'ora come "sensori d'allarme". L'azienda voleva però ottimizzare il processo di riempimento e cercava un sistema di misura continua. Un'impresa di engineering ha consigliato il sensore radar ad onda guidata **VEGAFLEX 81**, apprezzato in molti settori per la sua versatilità e affidabilità. Il grosso vantaggio del VEGAFLEX è la sua indipendenza da temperatura, pressione e vuoto.



I sensori VEGA controllano il livello per assicurare lo svolgimento regolare del processo di riempimento dello yogurt.

■ Serbatoio di stoccaggio della dosatrice

Il VEGAFLEX è insensibile a schiuma, adesioni, pressione, vuoto e temperature elevate

Nell'applicazione il VEGAFLEX 81 non deve fare i conti con adesioni, in quanto l'imbuto all'interno è munito di un sistema di autopulizia. Problematica per molti principi di misura è invece la schiuma che si forma mentre lo yogurt attraversa l'imbuto nel serbatoio. Anche un piccolo agitatore sul fondo del serbatoio dello yogurt può causare imprecisioni di misura. Il VEGAFLEX 81 è particolarmente insensibile alla schiuma e alle adesioni sulla sonda. Per questo è in grado di gestire questi "elementi di disturbo" e fornisce valori di misura affidabili che garantiscono un funzionamento ineccepibile dell'impianto di riempimento.

Influssi di condensa, adesioni e schiuma | VEGAFLEX Serie 80



La Fageda trae il proprio nome dagli estesi boschi di faggi che circondano la tenuta.

L'ottima focalizzazione e l'ampio campo dinamico del VEGAPULS 64 garantiscono valori di misura affidabili

In un altro punto di misura è stato impiegato il **VEGAPULS 64**, uno strumento di misura di livello radar che effettua la misura senza contatto. Gli strumenti sono installati su due serbatoi di ritorno CIP in un'altra parte dell'impianto. Uno contiene acqua e soda (Na_2CO_3 al 3%) e l'altro acqua e un acido al 3% per garantire la pulizia CIP. In entrambi i serbatoi il VEGAPULS 64 misura ininterrottamente il livello del detergente impiegato per la pulizia e la sterilizzazione dell'impianto. La **schiuma** prodotta dalla soda e dalla circolazione costante del liquido rappresenta una sfida – anche per la misura di livello.

In questa applicazione, la straordinaria focalizzazione e l'elevata dinamica del sensore sono determinanti per la misura. Anche in questo punto di misura in passato non si eseguiva alcuna misura continua di livello. Si impiegavano invece sensori capacitivi che segnalavano il livello massimo e minimo e che continuano a essere impiegati come sensori di allarme. La nuova e moderna misura continua di livello è stata introdotta per ottimizzare lo svolgimento del processo.



Gli impianti CIP sono indispensabili per una produzione igienicamente ineccepibile. I sensori VEGA misurano costantemente il livello del detergente impiegato per la pulizia e la sterilizzazione dell'impianto.

■ Serbatoio di stoccaggio del detergente dell'impianto di lavaggio CIP



La Fageda è rimasta colpita dall'affidabilità degli strumenti di misura e ha apprezzato l'ottima collaborazione con VEGA. Grazie all'attrezzatura e alla sofisticata tecnologia, i collaboratori di La Fageda possono concentrarsi sul proprio compito principale: produrre il più buon yogurt della Catalogna.

Solo una delle peculiarità di La Fageda: il latte per lo yogurt è fornito da mucche di proprietà dell'azienda.

Applicazioni

- Serbatoio di miscelazione e preparazione per yogurt



VEGAFLEX 81



VEGAPULS 64



