



CON ROTRONIC PASTE ALIMENTARI PERFETTE

Da quando esiste JOWA AG, Pasta Buchs è il più produttivo pastificio svizzero. La fabbricazione deve sottostare a processi perfettamente funzionali e soddisfare requisiti di qualità elevati. Le sonde di Rotronic provvedono a misurare le condizioni climatiche delle sei linee di produzione, in gran parte destinate alla confezione di paste alimentari secche per Migros. Alcune delle sonde praticamente indistruttibili sono operative da oltre 15 anni. Per una corretta riproduzione dei dati, di tanto in tanto occorre sottoporre le sonde a calibrazione e revisione.



Alla reception di JOWA AG, da sin. a des. Marko Schulze, tecnico addetto alla qualificazione (Rotronic) con Andreas Zülle, Responsabile di produzione e Oliver Höfler, Responsabile di stabilimento (JOWA, Pasta Buchs).

Le attuali 18.000 tonnellate annue di paste alimentari confezionate da JOWA AG la collocano in vetta ai produttori svizzeri di paste alimentari secche. Il mercato è un campo di battaglia, il rapporto euro-franco sfavorevole, i requisiti di qualità dei clienti elevati e le leggi sui prodotti alimentari rigorose. Quindi è tanto più importante che la pasta sia di buona fattura, senza perdite di produzione e scarti.

Nella produzione di paste alimentari il processo di essiccazione ricopre una funzione chiave, per cui gode della massima priorità in JOWA. Per una regolazione ottimale delle condizioni climatiche, sulle linee di produzione si impiegano sonde di temperatura ed umidità della Ditta Rotronic. Per assicurare una buona conservazione al prodotto alimentare, evitando che ammuffisca e anche che si

inneschino processi microbiologici negativi, le paste alimentari vengono essiccate. Perciò già durante la produzione occorre monitorare rigorosamente i valori di umidità e temperatura, anche perché in Svizzera la legislazione dispone che il contenuto d'acqua nelle paste alimentari secche non superi il 13%.

Requisiti elevati per la precisione delle sonde

Dal 1963 nello stabilimento di JOWA a Buchs AG si producono paste alimentari. I requisiti posti da standard alimentari, legislazione e clienti aumentano in continuazione. In tal senso Oliver Höfler, Responsabile di stabilimento a Pasta Buchs e al Mulino di Wildegge di JOWA AG, afferma: «Ogni fase individuale di produzione va tracciata sempre più precisamente, fino alla singola confezione di spaghetti.

Temperatura e umidità delle singole stazioni produttive vanno registrate con esattezza.» Andreas Zülle, Responsabile di produzione di JOWA, Pasta Buchs, aggiunge: «È dunque decisivo che le nostre sonde misurino in maniera molto precisa e vengano controllate con regolarità, affinché la qualità sia adeguata.

« Abbiamo apprezzato molto la collaborazione aperta e trasparente con Rotronic. »

Oliver Höfler, JOWA AG, Svizzera

Finora abbiamo effettuato ogni anno un controllo interno su tutte le sonde, inviandole a Rotronic per la calibrazione in caso di scostamenti. Adesso facciamo fare una calibrazione in più ogni due anni a Rotronic, anche se le nostre misure di riferimento rientrano nel range di tolleranza.» Per questo ci sono parecchi motivi. Andreas Zülle intendeva far effettuare la calibrazione delle sonde esternamente, da esperti: «A causa dei ritmi di processo dipendiamo da una calibrazione assolutamente affidabile. Inoltre desideriamo un certificato di calibrazione per tutte le sonde, rilasciato da uno specialista come la Ditta Rotronic.»

Se per la pasta si verificassero variazioni di temperatura e di umidità indesiderate, ciò comporterebbe difetti di qualità, ad esempio, la cosiddetta spezzatura, causata dall'irregolare essiccazione delle paste alimentari, che si spezzano in fase di cottura. Per questo motivo si preleva un campione di ogni prodotto da ciascuno dei primi tre e degli ultimi tre pallet per valutarne la qualità. Gli uomini e le donne responsabili dei vari reparti soppesano quotidianamente i prodotti sulla base delle diverse caratteristiche specifiche, ad esempio gusto ed aspetto estetico.



Paste alimentari secche di Migros perfettamente monitorate.

Oliver Höfler illustra la situazione: «Se dovessimo richiamare la merce da vari negozi, ne deriverebbe un enorme danno finanziario - di parecchie decine di migliaia di franchi - ma soprattutto un grande danno di immagine per la nostra merce. Non possiamo permetterci un cliente scontento. È per questo motivo che dobbiamo poter puntare al 100% sulla precisione di misura delle sonde Rotronic.» Inoltre, ogni quattro ore la produzione in corso va campionata, per effettuare le relative analisi.



Sensore Rotronic I200, affidabilmente operativo da oltre 15 anni.

Implementazione di progetto: buona pianificazione a lungo termine

Circa due mesi prima dell'attuazione si sono prese le redini della pianificazione della calibrazione. JOWA AG a Buchs ferma ogni volta la produzione due volte all'anno - due settimane in inverno e due settimane in estate - per verificare tutti gli impianti, mantenendo così gli elevati requisiti di qualità. Andreas Zülle, Responsabile di produzione, si è occupato in occasione dell'ultima revisione di far smontare proprio all'inizio le 50 sonde (sia le I200 operative almeno dal 2000, che l'ultima generazione di trasmettitori HF5), affinché Marko Schulze, tecnico addetto alla qualificazione di Rotronic, potesse avviare in loco la calibrazione con i necessari strumenti di misura. In più tutte le sonde sono state catalogate. Marko Schulze sintetizza: «La pianificazione di JOWA è stata ideale: sono stato in grado di controllare tutte le sonde e di ripararle o sostituirle; infine rimaneva ancora tempo per testare le sonde appena messe a punto.»

Marko Schulze ha calibrato anche altre sonde di riserva, per consentire una semplice sostituzione dei prodotti difettosi durante il funzionamento senza interrompere l'attività. Anche per Andreas Zülle è importante che tali revisioni o calibrazioni siano effettuate senza difficoltà: «Dopo la calibrazione i nostri specialisti di processo hanno riavviato le linee di produzione senza problemi.»

Oliver Höfler aggiunge: «Abbiamo apprezzato molto la collaborazione aperta e trasparente con Rotronic, tanto più che Marko Schulze è un referente estremamente competente e la prossima volta saremo in grado di calibrare i nostri strumenti ancora più efficientemente. Ora infatti sono catalogati in maniera dettagliata. L'ulteriore vantaggio è che con Hygropalm di Rotronic potremo controllare le sonde anche in funzione.» Entrambe le parti beneficiano della buona pianificazione e della buona collaborazione.



Marko Schulze e Andreas Zülle durante il confronto di riferimento del trasmettitore HF5 mediante lo strumento Hygropalm.



Campione dimostrativo: spaghetti con spezzatura, un difetto di qualità che può verificarsi in caso di variazioni di temperatura e di umidità.

Calibrazione e regolazione ad opera di Rotronic

Nonostante la stabilità a lungo termine dei sensori Rotronic, consigliamo ai nostri clienti una calibrazione delle sonde ad intervalli regolari - normalmente una calibrazione all'anno dovrebbe essere sufficiente. L'uso in atmosfera inquinata da sostanze nocive può imporre calibrazioni più frequenti.

Gli strumenti di misura di umidità e temperatura sono strumenti di precisione, per la cui affidabilità è particolarmente importante la manutenzione regolare. Scostamenti di misura possono arrecare danni notevoli alla produzione e allo stoccaggio di prodotti. Se l'ultima calibrazione che avete eseguito risale a molto tempo fa, potete partecipare ai nostri seminari di calibrazione, durante i quali metteremo a punto le vostre conoscenze in max. 5 ore, eseguendo calibrazioni di prova assieme a voi.



JOWA AG

JOWA AG è il panificio leader in Svizzera, che conta quotidianamente su un'affezionata clientela di commercianti, C-Store e ristorazione, offrendo una versatile gamma di prodotti e servizi su misura.



Infatti spazia dai panini del 1° agosto, ai millefoglie alla crema, passando per paste alimentari, croissant al prosciutto, corone croccanti, per arrivare alle trecce, addirittura anche senza glutine – un assortimento di prodotti da forno che supera le classiche produzioni. I servizi sono appositamente ideati sulla base delle esigenze della clientela, coprendo vari ambiti, come logistica, marketing e produzione in loco. I gustosissimi tipi di pane e prodotti da forno di JOWA sono molto apprezzati. Il pane di JOWA arriva fresco ogni giorno sulla tavola di una famiglia su tre in Svizzera.

JOWA, la cui sede principale è a Volketswil, gestisce undici panifici regionali, un mulino di grano duro, un pastificio, uno stabilimento per prodotti senza glutine e circa 100 panifici artigianali in tutte le regioni della Svizzera. Vanta oltre 3.000 articoli diversi e una produzione annua superiore a 166.000 tonnellate, con un fatturato netto di 787,3 milioni di CHF, grazie ai quali JOWA è annoverata tra i maggiori produttori di alimenti in Svizzera.

JOWA occupa circa 3.200 dipendenti e, contando su oltre 140 apprendisti, è l'azienda formatrice di maggiori dimensioni del settore in Svizzera. JOWA è un'affiliata al 100% di Migros.

JOWA Pasta Buchs, il pastificio di Migros

JOWA Pasta Buchs produce da oltre 50 anni paste alimentari secche a Buchs AG, in gran parte per Migros. La semola di grano duro necessaria per la produzione proviene dal Mulino di Wildegg, sempre di proprietà di JOWA. 46 dipendenti, divisi in tre turni di lavoro, provvedono ogni giorno a confezionare prodotti con un rapporto qualità/prezzo ottimale, da materie prime di qualità pregiata.

Rotronic AG

Rotronic è stata fondata nel 1965 e oggi ha oltre 200 dipendenti. Si colloca sul mercato quale azienda di produzione e commercializzazione a vocazione internazionale con sedi e subcontraenti in otto paesi. Il gruppo offre una vasta gamma di prodotti e servizi pensati per l'industria e il commercio, nell'ambito delle soluzioni di misura, dei sistemi di sicurezza e dei gruppi di continuità.

Rotronic è leader, in particolare, per i sistemi di misurazione di umidità e temperatura e sta incrementando sempre più la propria fama tra i maggiori competitor internazionali per quanto concerne la misurazione di ulteriori parametri.