

## Acciai Uddeholm per l'industria alimentare: lavorazione della carne

**Uddeholm ha introdotto nuove marche acciaio per utensili da taglio e kit di triturazione per l'uso nell'industria alimentare. Tagli più precisi, minore attrito, maggiore durata con meno manutenzione dei coltelli e altri particolari meccanici sono solo alcuni dei vantaggi. Test effettuati nell'ambito produttivo presso aziende di trasformazione della carne hanno prodotto ottimi risultati.**

Le qualità di acciaio più comunemente usate per la produzione di utensili da taglio nell'industria alimentare non sono sufficientemente durevoli a preservare un bordo affilato. Gli utensili da taglio e i kit di macinazione devono mantenere le tolleranze desiderate per consentire una produzione più redditizia e una migliore ottimizzazione della capacità. Le perdite di rendimento si verificano generalmente nell'ultima parte del processo di produzione, in concomitanza a un fermo di manutenzione programmato: l'attrezzatura viene sovraccarica e spinta al massimo, al fine raggiungere il target produttivo e ridurre il numero dei fermi impianto per la sostituzione e ripristino degli utensili.

All'interno del portafoglio prodotti, Uddeholm offre marche acciaio approvate per la lavorazione degli alimenti con la certificazione Normpack, utilizzabili ad alte durezza. In molti casi, per prestazioni ottimali, gli acciai degli utensili devono avere una combinazione di proprietà come resistenza all'usura, alla corrosione e tenacità. Uddeholm Vanax SuperClean, acciaio prodotto mediante Metallurgia delle Polveri, soddisfa tutte queste aspettative.

Le proprietà principali di Uddeholm Vanax SuperClean sono:

- Elevata durezza, 60 HRC, che garantisce un'alta resistenza all'usura
- Basso attrito che facilita il processo di taglio
- Resistenza a corrosione in linea con AISI 316 L
- Elevata tenacità anche ad alte durezza (60 HRC)

Nei moderni impianti di trasformazione alimentare i macelli hanno numerose linee di produzione automatiche, che richiedono una produzione giornaliera senza fermi macchina per manutenzione. Utilizzando lame prodotte in Uddeholm Vanax SuperClean sono stati ottenuti durate tre volte superiori tra una riaffilatura e l'altra rispetto a lame prodotte con acciaio standard W.Nr.1.4112; inoltre la resa totale della lama, fino alla definitiva sostituzione, è risultata notevolmente estesa. Uddeholm Vanax SuperClean offre una migliore tenuta dei profili di taglio e una migliore resistenza rispetto agli acciai utilizzati comunemente per la produzione dei coltelli.

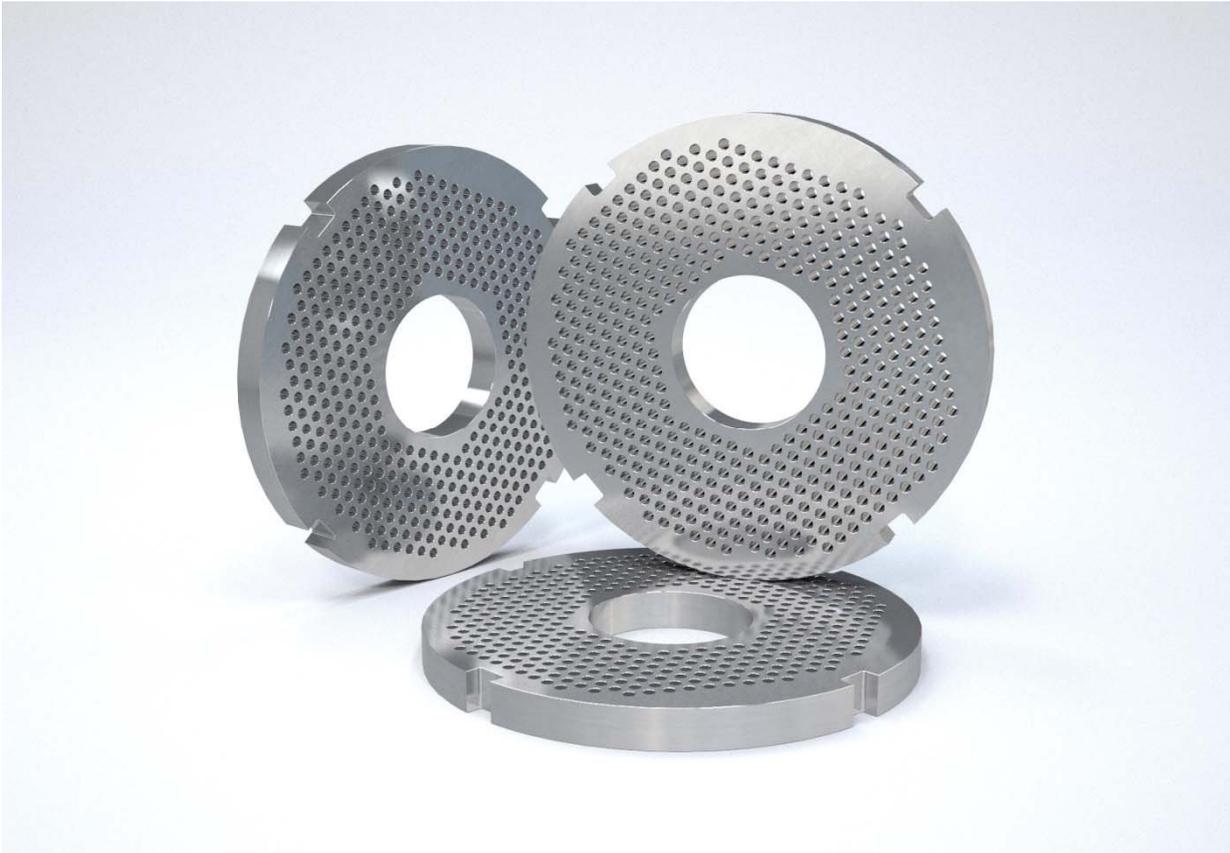


*Kit di macinazione Uddeholm in uso nella lavorazione della carne.*

Uddeholm può offrire marche acciaio adatte all'utilizzo di piastre forate e coltelli per tritacarne industriali, come ad esempio per la produzione di salsicce. Anche per questa applicazione il problema maggiore è la tenuta dei profili di taglio di piastre e lame, che devono garantire un'intera giornata di produzione completa e per garantire la qualità del prodotto. È stato utilizzato un intero "kit di macinazione Uddeholm", composto da coltelli in Uddeholm Unimax e piastre forate realizzate con Uddeholm Vanax SuperClean: il risultato ottenuto è stato di 10 giorni di produzione continua fino alla sostituzione dei componenti, ulteriormente prolungata effettuando giornalmente la riaffilatura delle parti. Inoltre è stata raggiunta una qualità produttiva migliore e più uniforme, oltre ad una riduzione di energia.

I principali vantaggi offerti alle aziende alimentari per la trasformazione della carne sono:

- Maggiore resa oraria
- Riduzione del consumo di energia
- Migliore qualità della carne macinata



*Piastre forate prodotte utilizzando acciaio Uddeholm Vanax SuperClean.*

Scritto da:  
Jan-Ove Eriksson, Product Manager PM and Components