

## **DESCRIZIONE IMPIANTO**

**i macchinari e le attrezzature di produzione e lavorazione sono studiati per la produzione di cereali ad uso zootecnico, in particolare mangimi integrati per suini, bovini, pollame, etc. prodotti sotto forma di farine, cubetti e schiacciati, sia sfusi che confezionati.**

**Il progetto e la realizzazione degli impianti è della ditta CIMAS SRL di**

**Perugia, azienda leader nel settore specifico.**

**Il ciclo di produzione dell'impianto previsto in 10 fasi**

**Sinteticamente il processo produttivo inizia nella tettoia-patio**

**dove doveva avvenire la fase della ricezione (pesatura e scarico) delle materie prime. Pesa una piattaforma per il ribaltamento sia laterale che posteriore degli autocarri adibiti al**

**trasporto delle materie prime. Quindi mediante una tramoggia metallica di dimensioni**

**14 metri x 2,50 con griglia portante, le materie prime dovevano essere stoccate nei silos**

**anche con l'ausilio dei nastri trasportatori (potenzialità pari a circa 100 t/h. I silos**

**metallici, di tipo cilindrico verticale, sono 16, con volumi variabili tra 70 e 1.350 mc. Il**

**volume complessivo di stoccaggio è di mc 5.000.**

**Le materie prime dai silos passano mediante nastri nella parte alta della struttura**

**in cemento armato a sviluppo verticale. La sua altezza è di 17 m, la pianta è rettangolare**

**di 7,50 m x 6,50.**

**In tale struttura doveva avvenire dapprima il dosaggio degli elementi del**

**mangime finito all'interno di 3 contenitori muniti di pesa comandata e controllati da uno**

**specifico computer centrale che doveva stabilire le quantità dei diversi componenti, in**

**ragione della % di ciascuno, nella miscela finita.**

**Successivamente al dosaggio è prevista la macinazione mediante un molino a**

**martelli della potenza di 92 kW e della capacità oraria di macinazione di 15 t/h.**

**Seguiva la miscelazione delle farine all'interno di un miscelatore orizzontale**

**avente una capacità di produzione di 30 t/h.**

**Le miscele così ottenute potevano essere confezionate in sacchi o stoccate in**

**forma sfusa nei silos, oppure ancora sottoposte ad ulteriori lavorazioni di cubettatura o**

**di schiacciatura mediante un'apposta macchina a vapore. una potenza di 92 kW e una**

**capacità produttiva di 7,5 t/h di prodotto finito.**

**Tutte le macchine presenti nella struttura in c.a. a sviluppo verticale sono**

**collegate ad un impianto di aspirazione delle polveri prodotte nelle fasi di lavorazione.**

**In posizione adiacente al capannone-laboratorio di produzione si trovano 2 locali**

**tecnici (dim. utili mq 2,30x3,40) nei quali sono alloggiati la caldaia e i compressori.**

**L'accesso agli stessi è autonomo e diretto all'esterno dalla parte opposta rispetto al**

**piazzale centrale. dell'area di interesse. In tali locali vi è una caldaia pressurizzata del**

**tipo a combustione con funzionamento automatico ad olio diatermico di produzione IVAR (VR) - mod. OD-ODV - tipo ODE C 1000 avente le seguenti caratteristiche**

**tecniche: potenzialità nominale=1.000.000 kcal/h; potenzialità focolare=1.149.500**

**kcal/h; pressione=5 atm; capacità produttiva=1620 kg/h; anno di costruzione=1991. Nel**

**secondo locale tecnico è installato un compressore rotativo silenziato di marca Rotar per**

**la produzione dell'aria compressa necessaria ai servocomandi dell'intero impianto**

**avente le seguenti caratteristiche tecniche: modello=ISC10; V 380 - 3; Hz 50; kW 11;**

**Hp 15; A 23; aria resa-F-A.D. 1,40 mc/min; pressione max=10 bar; serbatoio da 10 lt.**

**Il serbatoio di accumulo dell'aria compressa è di marca "Fini" (BO) della**

**capacità di lt 1000; anno di produzione 1991. L'impianto di refrigerazione e di**

**deumidificazione dell'aria è di marca "Artic".**

**IMPIANTO DI PRODUZIONE PER MANGIMI ANIMALI linea completa.**

**i macchinari sono praticamente nuovi mai accesi, i macchinari e le attrezzature di produzione e lavorazione sono studiati per la produzione di cereali ad uso zootecnico, in particolare mangimi integrati per suini, bovini, pollame, etc. prodotti sotto forma di farine, cubetti e schiacciati, sia sfusi che confezionati.**

**Il progetto e la realizzazione degli impianti è della ditta CIMAS SRL di**

**Perugia, azienda leader nel settore specifico.**

**Il ciclo di produzione dell'impianto previsto in 10**

**1. silos di stoccaggio;**

**(pesatura e scarico) delle materie prime. E' presente una pesa industriale e una tramoggia metallica di dimensioni**

**14 metri x 2,50 con griglia portante, le materie prime dovevano essere stoccate nei silos**

**anche con l'ausilio dei nastri trasportatori (potenzialità pari a circa 100 t/h. I silos**

**metallici, di tipo cilindrico verticale, sono 16, con volumi variabili tra 70 e 1.350 mc. Il**

**volume complessivo di stoccaggio è di mc 5.000.**

**2 Le materie prime dai silos passano mediante nastri nella parte alta della struttura a sviluppo verticale. La sua altezza è di 17 m,**

**In tale struttura doveva avvenire dapprima il dosaggio degli elementi del mangime finito all'interno di 3 contenitori muniti di pesa comandata**

**3 Successivamente al dosaggio è prevista la macinazione mediante un molino a martelli della potenza di 92 kW e della capacità oraria di macinazione di 15 t/h.**

**4 Seguiva la miscelazione delle farine all'interno di un miscelatore orizzontale avente una capacità di produzione di 30 t/h.**

**Le miscele così ottenute potevano essere confezionate in sacchi o stoccate in forma sfusa nei silos, oppure ancora sottoposte ad ulteriori lavorazioni di cubettatura o di schiacciatura mediante un'apposta macchina a vapore. una potenza di 92 kW e una**

**capacità produttiva di 7,5 t/h di prodotto finito.**

**5 la caldaia pressurizzata del tipo a combustione con funzionamento automatico ad olio diatermico di produzione IVAR (VR) - mod. OD-ODV - tipo ODE C 1000 avente le seguenti caratteristiche**

**tecniche: potenzialità nominale=1.000.000 kcal/h;  
potenzialità focolare=1.149.500**

**kcal/h; pressione=5 atm; capacità produttiva=1620 kg/h;  
anno di costruzione=1991.**