

TOOLS for SMART MINDS

a diginnova company

ESTRUSORE: QUANDO TORNA STABILE?

Cambi ricetta — da una linea per cani a una per gatti, da una formulazione grain-free a una tradizionale, o semplicemente una nuova taglia di crocchetta.

Nei minuti successivi, **pressione e portata oscillano** e l'operatore **interviene** più volte **su acqua**, **vapore** e **velocità della vite** prima che il prodotto torni a una texture e una densità costanti.

“Sai quanto tempo impiega realmente il tuo estrusore a stabilizzarsi dopo un cambio ricetta?”

PROBLEMA

Le impostazioni di partenza possono essere già definite, ma **ogni cambio ricetta richiede regolazioni diverse**, individuate per tentativi in base alla reazione dell'estrusore.

Fino a quando la crocchetta non raggiunge la texture e l'espansione attese, il prodotto resta a **rischio scarto** — un **costo rilevante** su proteine animali e ingredienti pregiati. E una volta conclusa la produzione, queste informazioni restano solo nella memoria dell'operatore.

Se questo scenario ti è familiare, contattaci per un confronto diretto.

PERCHÉ È IMPORTANTE

Il **tempo di stabilizzazione** incide su **tempo utile**, **scarto** e **ripetibilità della crocchetta** lotto su lotto. Per governarlo servirebbe sapere:

- quanto dura la fase di stabilizzazione
- come si muovono pressione, temperatura e portata
- quante volte vengono modificati i parametri
- quali allarmi compaiono

Dati che oggi restano visibili solo durante la produzione stessa.

QUANTO TEMPO IMPIEGA LA TUA LINEA?

Calcola quanto incidono cambi ricetta e avvii sul tempo di produzione:

Tempo medio di stabilizzazione × numero di avvii e cambi ricetta = ore settimanali impiegate per stabilizzare il processo

SOLUZIONE

Con le soluzioni T4SM raccogli e storicizzi i dati già disponibili nei sistemi di controllo dell'estrusore: segui l'andamento dei parametri dall'avvio fino all'assetto stabile e confronti più cambi ricetta per individuare:

- quali condizioni favoriscono una stabilizzazione più rapida
- quali oscillazioni si ripetono
- quanto cambia il tempo di stabilizzazione tra una produzione e l'altra

Lo storico diventa così un riferimento concreto per i cambi ricetta successivi, **riducendo scarto e tempi morti**.

BENEFICI

Misuri il tempo di stabilizzazione
Verifichi quanto tempo trascorre tra l'avvio della lavorazione e il raggiungimento di un assetto costante.

Confronti avvii e cambi ricetta
Individui le differenze tra produzioni e riconosci le condizioni associate agli avvii più stabili.

Metti a disposizione l'esperienza di processo
Trasformi i dati delle produzioni precedenti in informazioni consultabili anche dagli altri operatori.



T4SM
TOOLS for SMART MINDS
a diginnova company

diginnova

Il team TOOLS for SMART MINDS
T. +39-030-26.81.510
info@toolsforsmartminds.com