

Progetto di filiera corilicola relativo a: "Sviluppo della qualità e dell'innovazione di processo, ivi compresa la ricerca"

SPAZIO RISERVATO

Identificazione richiedente/capofila

Denominazione/Ragione Sociale CORILANGA SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA

Forma giuridica SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA

(SRL, SAS, SNC, Società cooperativa, organizzazione di produttori, etc)

C.F. e/o P.I. 03344490044 _____

Rappresentante legale MASSIMO FERRERO _____

Responsabile del progetto MASSIMO FERRERO _____

Indirizzo CORSO MATTEOTTI n°7 _____

C.A.P. 12051 Comune ALBA _____ Prov. (CUNEO)

Telefono 0173/292701 0173/292796 335/5646975 _____

Fax 0173 292777 _____

Indirizzo di posta elettronica massimoferrero@yahoo.it cesare.gilli@coldiretti.it _____

Caratteristiche del progetto

Nome del progetto FILIERA CORTA CORILANGA. _____

Acronimo ____ TNP2011 _____ Durata del progetto BIENNALE 24 MESI _____

Date previsionali: inizio attività 01/04/2011 fine attività 31/07/2012

(ai sensi di quanto previsto all'art. 11, comma 1)

Budget previsionale di progetto

(Indicazioni dettagliate sono indicate nel format di finanziamento)

N.	Spese ammissibili globali (1) (€) Recupero IVA* X si / _ no	Finanziamento richiesto (2) (€) Recupero IVA* X si / _ no	Tasso di finanziamento (2)/(1) x 100
0-12 mesi	60.000,00	60.000,00	100%
12-24 mesi	242.450,00	140.000,00	57,74%
Totale	302.450,00	200.000,00	66.13%

Presentazione del soggetto proponente (max. 20 righe)

Trattasi di una giovane cooperativa che si è costituita ad agosto 2010 nella città di Alba una delle zone geografiche della nostra penisola maggiormente vocate alla produzione della nocciola. Nonostante la sua giovane età l'attività della Cooperativa si è distinta per aver già stipulato un contratto di filiera interprofessionale con un utilizzatore di nocciole finale appartenente al circuito dell'industria dolciaria che produce torrone e dolci vari con base nocciola. Peculiarità del contratto è quella di una fornitura esclusiva di nocciole fregiate del marchio "Nocciola Piemonte" I.G.P. . All'atto costitutivo infatti la cooperativa Corilanga si è posta come obiettivo quello di riunire produttori esclusivamente di "Nocciola Piemonte" I.G.P..

Attualmente è formata da 19 soci suddivisi sul territorio della provincia di Cuneo, con un potenziale produttivo che si aggira sui 2000 q.li annui. Tutti i corileti dei soci sono regolarmente iscritti all'albo corilicolo dell'I.G.P. "Nocciola Piemonte" per un totale (da dati forniti di fascicoli aziendali) di ha 120.00.00. Corilanga è regolarmente iscritta al Consorzio di Tutela e Valorizzazione della "Nocciola Piemonte" I.G.P. . Attualmente suscita molto interesse tra i corilicoltori della provincia il contratto di filiera stipulato che permette di veder valorizzata e adeguatamente retribuita la produzione. L'azione proposta da questo contratto ha suscitato grande interesse tra i produttori, come confermano le numerose manifestazioni di interesse e di volontà di adesione fatte pervenire alla Cooperativa che possono essere quantificate in circa venti nuove aziende che aderiranno.

Altri soggetti coinvolti nel progetto

Compilare la seguente tabella riepilogativa collegando i soggetti coinvolti con quanto riportato nella scheda dedicata ad ogni singolo soggetto (corrispondenza del numero progressivo).

N. progr.	Soggetto	Indicazione dell'attività svolta nel progetto (max. 3 parole)	Partecipazione finanziaria (eventuale) (€)
1			
2			
3			
...			

Identificazione del soggetto - 1

Denominazione/Ragione Sociale _____

Forma giuridica _____
(SRL, SAS, SNC, Società cooperativa, organizzazione di produttori, etc)

C.F. e/o P.I. _____

Rappresentante legale _____

Responsabile del progetto _____

Indirizzo _____

C.A.P. _____ Comune _____ Prov. (_____)

Telefono _____

Fax _____

Indirizzo di posta elettronica _____

Breve descrizione dell'attività svolta dal partner nel progetto (max. 10 righe)

Eventuale partecipazione finanziaria

_____ euro.

Sedi operative regionali (indicare recapiti ed indirizzi)

Criticità del contesto e obiettivi del progetto (max. 15 righe)

Le criticità maggiori sono quelle proprie del comparto corilicolo che partono dalle problematiche commerciali che vedono la spietata concorrenza del prodotto di qualità inferiore proveniente dalla Turchia e arrivano alla scarsa remunerazione del prodotto. Il valore aggiunto che il consumatore o l' utilizzatore finale pagano non viene ripartito su tutti gli attori della filiera ma come purtroppo accade si ferma nelle mani del comparto commerciale facendo restare le briciole ai produttori agricoli.

La cooperativa si propone con la propria attività di accorciare la filiera in modo tale da poter immettere sul mercato le nocciole già sgusciate o con prodotti semilavorati quali (nocciole tostate , granella e pasta di nocciole) In questo modo è possibile fornire direttamente all' utilizzatore finale o al consumatore un prodotto certificato e garantito lungo l'intera filiera produttiva.

Altra criticità presente è quella relativa alla penetrazione commerciale del marchio I.G.P. "Nocciola Piemonte" che e' ancora poco conosciuto ai più. L'impegno della cooperativa nel trattare esclusivamente prodotto fregiato dal marchio I.G.P. contribuisce alla promozione e alla valorizzazione della nocciola e al veicolamento del territorio caratteristico ove e' prodotta .

Risultati attesi (max. 15 righe)

Specificare per ciascuna azione l'impatto previsto in termini di risultati attesi.

Definire le modalità di misurazione dei risultati.

Descrivere in maniera succinta il(i) metodo(i) utilizzato(i) per misurare l'impatto. Se si hanno già informazioni di base in materia o se si prevede di averne prima dell'avvio del progetto, fornire le precisazioni del caso.

I risultati attesi verranno rilevati attraverso i seguenti indicatori di risultato:

TIPOLOGIA	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'
Partecipazioni Aziende	numero	20
Produzione	Quintali	2000

Trasformando direttamente il prodotto si e' certi di garantire al consumatore o all'utilizzatore finale la qualità e l' origine del prodotto mediante la tracciabilità completa delle diverse fasi.

Dalle informazioni assunte sul mercato si e' focalizzata la possibilità' di ricavare un buon valore aggiunto immettendo sul mercato il prodotto semilavorato. Tale valore aggiunto permetterà quindi, nel momento dell'incasso, di avere una maggiore ripartizione degli utili a beneficio dei produttori che beneficeranno così di una maggior remunerazione per le nocciole prodotte.

La misurazione del risultato nel momento in cui si avviano gli impianti e' immediata con il riscontro che si ottiene presentando il prodotto sul mercato. L'impatto di questo progetto e' forte già' sugli attuali soci della cooperativa, ma sarà sicuramente ancora più forte sul mercato in quanto nella realtà piemontese sarebbe la prima Cooperativa che non si limiterà più soltanto alla commercializzazione ma effettuerà anche la trasformazione della sua produzione marchiata I.G.P. con la vendita diretta dei semilavorati.

Inoltre da considerare il fatto che se si riusciranno ad attivare gli impianti si assisterà ad una ricaduta occupazionale positiva sul territorio grazie alla creazione di nuovi posti di lavoro anche se inizialmente solo in forma temporanea.

Sintesi del progetto (max. 15 righe)

Si precisa che il preventivo in seguito descritto e' iva esclusa e altresì si precisa che nel presente progetto non sono previste opere edili e di conseguenza non vi è computo metrico estimativo .

Si evidenzia che il progetto non ha subito modifiche di sorta rispetto alla richiesta iniziale e pertanto ci si propone di realizzare una linea completa per la lavorazione delle nocciole .

L'impianto si può suddividere in due comparti:

- il primo comparto che prevede la calibratura in ingresso delle nocciole, è costituito da un impianto di sgusciatura semi-industriale con capacità di lavoro pari a 250 ton/anno con recupero del rottame e calibratura in uscita dello sgusciato con successiva cernita.
- il secondo comparto comprensivo della linea di lavorazione e' composto dal gruppo tostatura e raffreddamento per la pelatura delle nocciole , la linea pasta e granella con annessi impianti di confezionamento sia in vasetti che sacchetti sottovuoto .

Il complesso dell' impianto e' quindi finalizzato alla produzione di semilavorati caratterizzati da elevati standard organolettici che garantiscono il mantenimento di altissimi livelli di qualità e fragranza della "Nocciola Piemonte" I.G.P. destinata al consumatore finale o all' utilizzatore finale (gelatai, pasticceri e artigiani del settore dolciario) .

Descrizione del progetto (max. 10 pagine)

Il progetto prevede la realizzazione di un impianto semi industriale per la sgusciatura delle nocciole

A) IMPIANTO DI SGUSCIATURA SEMI-INDUSTRIALE

Prodotto in ingresso: nocciole in guscio, umidità 6%, già ripulite da corpi estranei come terra, foglie, rami e pietre. Capacità produttiva indicativa: fino a 150-200 kg/h riferita a nocciole tonde in guscio.

Capacità produttiva annua dell'impianto: fino a 250 Ton/anno (200 gg. lavorativi)

Processo produttivo: le nocciole in guscio vengono caricate nella tramoggia di carico e trasferite dall'elevatore a tazze della sgusciatrice monoblocco. All'interno di tale macchina il prodotto viene calibrato, sgusciato e ripulito dai gusci, dopodichè viene scaricato in appositi contenitori (a carico del cliente).

E' consigliabile poi effettuare una ulteriore calibratura del prodotto sgusciato e una selezione manuale su di un tavolo o su un tappeto di cernita (optional).

1 TRAMOGGIA DI CARICO

Costituita da:

- fiancate di contenimento prodotto in lamiera pressopiegata;
- gambe di appoggio a terra;
- dispositivo rompiponte;
- serranda di regolazione portata;
- sella di supporto per alimentatore vibrante;
- alimentatore vibrante lineare per dosaggio prodotto;
- controller elettronico per la regolazione dell'ampiezza della vibrazione.

Potenza installata: Hp 0.1 - 220 V 50 Hz

2 ELEVATORE A TAZZE

Per il carico della sgusciatrice monoblocco. Realizzato in acciaio al carbonio verniciato. Costituito da:

- testina di carico con apposita tramoggia e dispositivi per il ricevimento del materiale;
- testina di scarico con bocchetta e dispositivi per lo smistamento del prodotto;
- tazze realizzate in acciaio al carbonio o in polietilene;
- cinghia di trasporto in materiale plastico alimentare;
- motoriduttore di comando;
- trasmissione a mezzo cinghia trapezoidale;
- dispositivi di protezione a norma.

Potenza installata Hp 1

3 SGUSCIATRICE MONOBLOCCO

Realizzata in acciaio al carbonio verniciato. Costituito da:

- sezione di calibratura nocchie in guscio
- tramogge di convogliamento prodotto
- sezione di sgusciatura
- gruppo separatori pneumatici per la rimozione di parte dei gusci
- sezione di pulitura e calibratura, per la rimozione dei gusci e per la suddivisione del prodotto sgusciato nei diversi calibri.
- motoriduttore di comando;
- trasmissione a mezzo catenaria;
- dispositivi di protezione a norma.

Potenza installata Hp 6



B) CALIBRATURA NOCCIOLE SGUSCIATE E ROTTAME

1 CALIBRATORE NOCCIOLE SGUSCIATE

Per la calibratura delle nocchie sgusciate Realizzato in acciaio al carbonio verniciato.

Costituito da:

- N°1 struttura di sostegno
- N°1 selezionatore rotante montato su raggiera ad asse centrale;
- Complessivo di motorizzazione;
- Divisori del prodotto in sezioni millimetriche;
- Complessivo di depositi per materiale calibrato; realizzati in lamiera pressopiegata e completi di derivazioni a tramoggia per scarico. Potenza installata Hp 1

2 GRUPPO CERNITA ROTTAME

Per il recupero del rottame prodotto nelle sgusciatrice.

Realizzata in acciaio al carbonio verniciato.

Completa di:

- rulli prefrantumatori del prodotto in ingresso;
- selezionatore rotante con asse centrale a raggiere;
- lamiere forate per serie di calibrature del prodotto in lavorazione,
- separatori pneumatici incorporati completi di regolatore di flusso e motorizzati a comando indipendente;
- rulli pressori di pulizia, pannellatura perimetrale;
- motoriduttore centrale di comando.

Potenza installata Hp 1,25

C) LINEA CERNITA NOCCIOLE SGUSCIATE

1 SUPPORTO PER DEPOSITO+AL/55

Per lo scarico dei depositi mobili Realizzato in acciaio inox per le parti a contatto con il prodotto

Costituito da:

- fiancate di contenimento prodotto in lamiera pressopiegata;
- gambe di appoggio a terra con dispositivi per appoggio depositi;
- dispositivo rompiponte;
- serranda di regolazione portata;
- sella di supporto per alimentatore vibrante;
- alimentatore vibrante lineare per dosaggio prodotto;
- controller elettronico per la regolazione dell'ampiezza della vibrazione.

Consumo 220 V 50 Hz 0,7° Dimensioni 1500x1200x h variabile in funzione delle necessità

2 SEPARATORE PNEUMATICO L/4

Per la separazione delle impurità leggere dalla massa di prodotto

Realizzato in acciaio al carbonio verniciato.

Costituito da:

- struttura in lamiera pressopiegata ed elettrosaldata;
- chiocciola di contenimento girante;
- girante a gabbia di scoiattolo;
- serranda di regolazione aria;
- motore diretto;

- dispositivo di scarico sottoprodotto con aggancio sacchi.

Potenza installata Hp 2

3 TAPPETO DI CERNITA N/400-4

Per la selezione manuale del prodotto. Realizzato in acciaio al carbonio verniciato.

Costituito da:

- struttura portante in tubolare;
- nastro di trasporto in materiale plastico alimentare;
- registri di tensionamento nastro;
- trasmissione a mezzo pignoni e catena;
- pannelli di protezione a norma;
- illuminazione supplementare.

Potenza installata Hp 0.5 Dimensioni 3250x500x800

4 QUADRO ELETTRICO

Completo di apparecchiature di controllo ed automatismi a norme.

D) LINEA DI TOSTATURA MOD. RI/1000

Capacità produttiva: 40-50 kg/h riferita a prodotto in ingresso (nocciole sgusciate)

1 TRAMOGGIA DI CARICO MOD. TG

Per il ricevimento alla rinfusa del prodotto. Realizzata in acciaio inox AISI 304 per le parti a contatto con il prodotto.

Costituita da:

- fiancate di contenimento prodotto in lamiera pressopiegata;
- gambe di appoggio a terra;
- dispositivo rompiponte;
- serranda di regolazione portata;
- sella di supporto per alimentatore vibrante;
- alimentatore vibrante lineare per dosaggio prodotto;
- controller elettronico per la regolazione dell'ampiezza della vibrazione.

Consumo 220 V 50 Hz 0,7A

Dimensioni 800x800x1000

2 ELEVATORE MOD. EN

Per l'alimentazione del forno. Realizzato in acciaio inox (AISI 304).

Costituito da:

- fiancate in lamiera pressopiegata;
- nastro in plastica alimentare;

- rullo motore con relativo motoriduttore di comando direttamente accoppiato;
- rullo di rinvio;
- registro di tensionamento nastro;
- dispositivo ricevitore prodotto;
- bocchetta di scarico;
- struttura di appoggio a terra con piedini regolabili;

Potenza installata Hp 1.5

3 TOSTINO A RAGGI INFRAROSSI MOD. RI/1000

IMPIEGO: Tostatura/essiccazione di nocciole, mandorle, arachidi, ecc.

CAPACITA' DI PRODUZIONE: differenziata per ogni tipo di prodotto e variabile; indicativamente 40-50 kg/h riferito a prodotto in entrata.

- Tempi di tostatura a partire da 8-10 minuti, variabili e programmabili a seconda delle temperature richieste e dal tipo di prodotto voluto.
- Tostatura/essiccazione uniforme durante il funzionamento.
- Temperatura costante con regolazione dell'impostazione completamente automatica.
- Il complessivo e' costituito da seguenti particolari:
- Dispositivo di carico prodotto
- Struttura interna a singolo stadio con albero e mescolatori.
- Complessivo portante lampade di irradiazione e radianti a infrarossi.
- Struttura esterna di contenimento camera di riscaldamento in acciaio inox
- Dispositivo scarico

Potenza installata: 10 kW. ca.

4 QUADRO ELETTRICO DI COMANDO

Apparecchiatura elettrica di comando montata in apposito quadro, completo di tutti i dispositivi di controllo e stabilizzazione della potenza, temperatura e velocità di lavorazione.

5 AUTOMAZIONE LINEA

Sensori di livello su tramoggia per carico in automatico Dispositivo di scarico forno con azionamento pneumatico temporizzato.

E) RAFFREDDAMENTO/PELATURA NOCCIOLE

1 RAFFREDDATORE/PELATORE NOCCIOLE MOD. PR/1-60K

Per il raffreddamento e la pulitura delle nocciole tostate. Realizzato in acciaio inox AISI 304

Costituito da:

1 sezione operativa (a batch) con dispositivo di carico e spostamento materiale.

Struttura portante con intelaiatura in acciaio, settore di raffreddamento a rete forata con miscelatori rotanti di movimentazione continua operanti su asse centrale.

Serranda manuale per lo scarico del prodotto

Potenza installata: 1 kW ca. – 308 V 50 Hz

Dimensioni: Ø 800 h 800 mm

Pulsante di marcia/arresto montato a bordo macchina con spina.

2 ASPIRATORE PELLICOLE MOD. CSACK/1

Per la decantazione delle polveri dall'aria di processo.

Realizzato in acciaio al carbonio verniciato.

Costituito da:

Elettroventilatore centrifugo aspiratore incorporato.

Potenza installata 1.5 kW – 308 V 50 Hz

Pulsante di marcia/arresto montato a bordo macchina con spina.

3 BASAMENTO CARRELLATO

Per il sostegno e la movimentazione del Raffreddatore/pelatore e dell'aspiratore. Realizzato in acciaio verniciato (colore standard grigio)

4 AUTOMAZIONE LINEA

Dispositivo di scarico a comando pneumatico temporizzato Azionamenti miscelatore e aspiratore fasati con scarico forno.

F) LINEA PASTA MOD. KBM/5

Capacità produttiva: 15-20 kg/h ca. variabile a seconda del tipo di prodotto e dalla finezza richiesta

1 TRAMOGGIA MOD. TG

Per il ricevimento alla rinfusa del prodotto e il successivo dosaggio. Realizzata in acciaio inox AISI 304 per le parti a contatto con il prodotto.

Costituita da:

- fiancate di contenimento prodotto in lamiera pressopiegata;
- gambe di appoggio a terra;
- dispositivo rompiponte;
- coclea di trasferimento e dosaggio

Dimensioni 800x800x1000

2 BASAMENTO DI SUPPORTO PER GRUPPO DI RAFFINAZIONE

3 MULINO MOD. CBM/5

Adatto per una produzione discontinua di pasta nocciola.

Potenza installata Hp 5 Dimensioni indicative 500x500x1500

Capacità variabile in base al grado di macinazione desiderato e al tipo di prodotto utilizzato.

Produzione indicativa 40-60 kg/h. riferita a nocciole tostate intere.

Sistema di raffreddamento non disponibile.

Comando elettrico con avviatore in cassetta.

4 VASCA DI RACCOLTA

Per il contenimento della pasta premacinata, realizzata in acciaio inox AISI 304

5 RAFFINATRICE A SFERE MOD. KBM/5

Per la raffinazione in continuo della pasta di nocciole e altri prodotti

Grado di raffinazione 20-30 micron ca. variabile in base ai prodotti da raffinare.

Struttura e dispositivi di supporto in acciaio al carbonio verniciato.

Albero motore e particolari per movimentazione sfere in acciaio speciale da tempra.

Composta da:

- Struttura in acciaio al carbonio con basamento per ancoraggio e raccordi

di fissaggio per contenitore di macinazione con un volume netto di LT. 2 ca.

- Doppia paratia per il riscaldamento o raffreddamento ad acqua completa di attacchi per collegamenti di entrata ed uscita acqua.

- Agitatore movimentatore delle sfere ed asse centrale munito di speciali elementi agitatori a dischi o a pioli resistenti all'usura.

- Base di supporto per il complessivo di macinazione con raccordi di fissaggio alla struttura della macchina e con possibilità di distacco per il normale controllo di manutenzione.

Unità di comando con motore elettrico tipo trifase Hp 3 – 380 V 50Hz

Pompa per alimentazione del prodotto con basamento;

Capacità produttiva: ca. 15-20 kg/h, variabile a seconda del tipo di prodotto e

dalla finezza richiesta

Comando elettrico con avviatore in cassetta.

6 VIBROFILTRO CIRCOLARE MOD. VSB

Per la setacciatura in continuo di pasta di nocciole o simili. Realizzato in acciaio inox AISI 304.

Comando elettrico con avviatore in cassetta.

7 QUADRO ELETTRICO DI COMANDO

Completo di comandi start/stop delle varie utenze, blocco porta e interruttore differenziale.

Realizzato a norme CE.

8 DEPOSITO MISCELATORE MOD. DM

Realizzato in acciaio inox AISI 304.

Completo di :

- miscelatore interno

- pompa di trasferimento

- tubazione e raccordi inox

Capacità 200 kg ca.

G) GRUPPO CONFEZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO VASETTI

Dimensioni del gruppo mm. 2.000 x 800 x h. 900 Produzione indicativa: fino a 300 pz/ora

1 MONOBLOCCO MOD. RT/600

per riempimento di vasetti con prodotti densi e tappatura con capsula T.Off.

Composto da:

- Banchina lunghezza mt 2 con traino motorizzato;
- Intercettazione dei contenitori;
- Dosatore volumetrico idoneo per liquidi densi (miele, marmellate, maionese, salse, formaggi fusi, creme ecc), pistone realizzato completamente in acciaio inox AISI 304 con tenute in teflon, idoneo per alimenti, sanitizzabile a caldo, regolabile da 40 a 1000 cc con vite micrometrica, valvola a tre vie a doppio tampone comandata pneumaticamente;
- Tratto di catena libero per posa manuale della capsula;
- Intercettazione dei contenitori;
- Avvitatore pneumatico a bassa velocità di rotazione a sforzo regolabile, pistone ad aria compressa per movimento discendente della testa.
- Non richiede cambio formato

Alimentazione: aria compressa a 6 bar: 150 lt/m'

Energia elettrica : 0,37 KW 380 V TF (o 220 V MF) 50 Hz

2 ETICHETTATRICE SEMIAUTOMATICA ET1

adatta per applicare una etichetta di corpo (anche con sigillo di garanzia a peduncolo) e una retroetichetta autoadesiva su contenitori cilindrici, funzionamento tramite motore elettrico in corrente continua.

H) LINEA GRANELLA MOD. GM/200

Capacità lavorativa in ingresso: 40-50 kg/h ca. (variabile in base al tipo di prodotto e alla granulometria desiderata)

Prodotti finali selezionati: Granella > 4 mm Granella 2-4 mm Farina < 2 mm

1 TRAMOGGIA MOD. TG

Per il ricevimento alla rinfusa del prodotto e il successivo dosaggio.

Realizzata in acciaio inox AISI 304 per le parti a contatto con il prodotto.

Costituita da:

- fiancate di contenimento prodotto in lamiera pressopiegata;
- gambe di appoggio a terra;
- dispositivo rompiponte;
- coclea di trasferimento e dosaggio

Dimensioni 800x800x1000

2 GRANELLATRICE COMBINATA MOD. GM/200-2/PS

Per la riduzione del prodotto in granella delle dimensioni desiderate.

Particolarmente indicata per la lavorazione della frutta secca come nocciole, mandorle, arachidi, pistacchi, anacardi ...

Realizzata in acciaio inox AISI 304.

La macchina è composta da:

- Dischi taglienti in acciaio temperato e rettificato corredati di relativi pettini di pulizia in acciaio a sezione lamellare mobile;
- N° 2 complessivi di lavorazione di cui:
 - n°1 coppia per il dimensionamento
 - n°1 coppia di taglio per la finitura (taglio indicativo 3 mm, da confermare in fase di ordine);
- Contenitore di carico e bocchetta di scarico con scarico intermedio;
- Trasmissione realizzata mediante ingranaggi in acciaio e cinghie trapezoidali su pulegge in ghisa;
- Motoriduttore di comando.

La macchina è costruita in modo tale da produrre varie dimensioni di granella mediante la semplice sostituzione dei rulli di taglio o grazie all'inserimento di un dispositivo per l'estrazione del prodotto dal rullo intermedio.

Potenza installata Hp 1.5 - Dimensioni: 800x850x1950

3 VIBROVAGLIO CIRCOLARE

- Rete superiore nr. 6, filo 0,7 mm, luce maglia 3,93 mm
- Rete inferiore nr. 12, filo 0,5 mm, luce maglia 1,81 mm
- Sistema di pulizia con sfere in gomma per uso alimentare solo sulla rete inferiore
- Guarnizioni per alimenti
- Fascia superiore bocca tonda □ 160 mm
- Fascia centrale con due alette di riconvogliamento al centro ed una di aiuto scarico, bocca tonda □ 160 mm
- Piano inclinato, bocca tonda □ 200 mm
- Basamento fisso
- Parti a contatto in acciaio inox aisi 304
- Motore 1450 rpm, 380 V, 50 Hz

4 SEPARATORE PNEUMATICO MOD. L/1

Per la separazione delle impurità leggere dalla massa di prodotto.

Realizzato in acciaio inox AISI 304

Costituito da:

- struttura in lamiera pressopiegata ed elettrosaldata;
- ventilatore elettrico

- serranda regolazione aria
- chiocciola di contenimento girante e girante a gabbia di scoiattolo;
- motore diretto;

D) LINEA CONFEZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO IN SACCHETTI DA 250 g FINO A 1 Kg.

Impianto semiautomatico per il dosaggio, la pesatura e il riempimento in buste preformate di materiale granulare di varie dimensioni, a partire da 250 g. fino a 1 kg a confezione.

Capacità di lavorazione alla bilancia N° 80-100 pesate/ora per conf. da 1 kg

1 TRAMOGGIA DI CARICO MOD. TG

Per il ricevimento alla rinfusa del prodotto. Realizzata in acciaio inox AISI 304 per le parti a contatto con il prodotto.

Costituita da:

- fiancate di contenimento prodotto in lamiera pressopiegata;
- gambe di appoggio a terra;
- dispositivo rompiponte;
- serranda di regolazione portata;
- sella di supporto per alimentatore vibrante;
- alimentatore vibrante lineare per dosaggio prodotto;
- controller elettronico per la regolazione dell'ampiezza della vibrazione.

Consumo 220 V 50 Hz 0,7° Dimensioni 800x800x1000

2 ELEVATORE MOD. EN

Per l'alimentazione del forno.

Realizzato in acciaio inox (AISI 304). Costituito da:

- fiancate in lamiera pressopiegata;
- nastro in plastica alimentare;
- rullo motore con relativo motoriduttore di comando direttamente accoppiato;
- rullo di rinvio;
- registro di tensionamento nastro;
- dispositivo ricevimento prodotto;
- bocchetta di scarico;
- struttura di appoggio a terra con piedini regolabili;

Potenza installata Hp 1.5

3 GRUPPO BILANCIA CON TRAMOGGIA

Gruppo di pesatura costituito da:

- n°1 tramoggia con scarico a fondo tronco-conico per peso netto con struttura di sostegno in tubolare per fissaggio al piano bilancia.

Completa di dispositivo pneumatico per l'apertura della serranda di scarico.

- n°1 sistemi di pesatura

Composto da:

a. Visualizzatore di peso mod. Twister Mini

b. Piattaforma di carico

4 CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SEMIAUTOMATICA PER PICCOLI

FORMATI

Composta da:

- campana verticale a doppia barra saldante;

- pulsante di stop vuoto;

- Segnale acustico di fine ciclo;

Costruzione robusta, camera in anticorodal, telaio in acciaio. Dimensioni massime sacchetti: mm 430x450xh430 max

Ingombro macchina: 800x600xh1450 Peso: 150 kg ca.

J) COMPLETAMENTO IMPIANTO

1 MONTAGGIO E START-UP

Spese di viaggio, vitto e alloggio sono a carico del compratore

2 IMBALLO E CARICO SU CAMION

3 TRASPORTO

F.co Vs. stabilimento

4 DOCUMENTAZIONE

Layout con posizionamento secondo le specifiche del Compratore

Set di schemi elettrici

Manuali di uso e manutenzione (n°1 set in lingua italiana)

Crono - programma delle attività

CRONO GRAM MA	A	M	G	L	A	S	O	N	D	G	F	M	A	M	G	L
	p	a	i	u	g	e	t	o	v	e	b	a	a	i	u	g
	r	g	u	g	o	t	t	v	c	n	b	r	r	g	u	g

	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2
Messa in funzione impianti per la trasform azione delle nocchie																

Il seguente prospetto temporale potrebbe essere suscettibile di variazioni in quanto collegato alle tempistiche di realizzazione, fornitura e collaudo degli impianti.

Piano finanziario

Azioni	Voci di spesa ammissibili***	I periodo (0-12 mesi) Recupero IVA* [X] si / _ no		II periodo (12-24 mesi) Recupero IVA* [X] si / _ no		Totale Recupero IVA* [X] si / _ no	
Azione Iniziative di marketing, valorizzazione e promozione dei territori vocati alla coltivazione della nocciola		FIN	COFIN	FIN	COFIN	FIN	COFIN
Attività Trasformazione nocciole	1) Personale						
	2) Missioni						
	3) Commesse esterne						
	4) Attrezzature	60.000,00	0,00	140.000,00	102.450,00	302.450,00	102.450,00
	5) Materiale di consumo						
	6) Spese generali (10% escluse voci 4 e 5)						
	7) Coordinamento						
Totale Attività		60.000,00	0,00	140.000,00	102.450,00	302.450,00	102.450,00
Totale Progetto		60.000,00	0,00	140.000,00	102.450,00	302.450,00	102.450,00
Cofinanziamento:							
Spese per la Commissione		600,00 (1% di 60.000,00)		2424,50 (1% di 242.450,00)		3.024,50 (1% di 60.000+242.450,00)	
Importo a carico proponente		0		102.450,00		102.450,00	
Totale		600,00		104.874,50		105.474,50	

* Tutti i candidati devono allegare una dichiarazione riguardo al proprio regime IVA.

** Riportare le voci di spesa per ogni singola attività che si intende svolgere.

*** Per la voce di spesa n. 1: specificare se il personale è a tempo determinato o indeterminato;

per le voci di spesa nn. 3, 4 e 5: fornire una descrizione dettagliata dei costi per ogni voce di spesa correlata alle attività che si intendono svolgere. La descrizione deve contenere gli elementi di comparazione tra attività programmata e costi unitari previsti, che dimostrino l'ottimizzazione del rapporto qualità/prezzo e consentano una puntuale verifica tra attività programmate e attività effettivamente svolte.