

Prodal: automazione robotizzata nella fabbrica di pizze di alta qualità



PRODAL è un'azienda che intende assolutamente preservare la sua anima artigianale - afferma il titolare Tiziano Zanuto - perché solo così può garantire l'eccellenza di prodotti di alta gamma, adatti ai clienti più esigenti in tutto il mondo. Ma è anche un'azienda molto innovativa, che non rinuncia a sperimentare soluzioni di automazione, quando queste garantiscono l'ottimizzazione dei costi e un'assoluta costanza nella qualità.

Con sede a San Donà di Piave (Venezia), PRODAL è specializzata nei prodotti da forno surgelati: pizze, prima di tutto, ma anche bruschette, snack e, da ultimo, focacce di alta qualità. Oltre alla propria produzione, commercializza prodotti di terzi a completamento di gamma.

Dalla pizzeria all'industria

Dopo un'esperienza ventennale come pizzaioli, nel 1994 i titolari dell'azienda decidono di costituirsi in società e investire le loro risorse (di capitale e di tecnologia) in una moderna struttura imprenditoriale.

Messe a punto tutte le fasi del processo e, in particolare, quella dell'abbattimento/surgelazione dei prodotti (l'unica per cui non era stata fatta esperienza diretta in pizzeria), l'azienda avvia l'attività promozionale nelle principali fiere nazionali del settore, a partire dalla Mostra Internazionale dell'Alimentazione di Rimini. Per accumulare le necessarie esperienze e verificare il riscontro della qualità del prodotto PRODAL si focalizza inizialmente sul mercato interno, prima di affrontare il più difficile mercato estero, molto esigente in termini di standardizzazione del prodotto.

Il buon successo commerciale, la costante crescita del volume d'affari e l'ampliamento della gamma dei prodotti portano l'azienda a puntare sempre più sull'esportazione. Sulla base di questi presupposti, nel 2011, PRODAL costruisce un nuovo stabilimento di circa 5.000 metri quadrati, progettato ad hoc, in un'ottica di miglioramento continuo e attenzione alle possibili innovazioni di processo. Oggi PRODAL, che conta 35 dipendenti, ha una capacità produttiva di 100 mila pizze al giorno. Oltre che in Italia, i prodotti sono commercializzati nei principali Paesi europei e in molti extra-europei.

La distribuzione avviene servendo principalmente il canale Ho.re.ca, mercato che predilige un prodotto di alta qualità. Oltre alla vasta gamma di pizze già guarnite e cotte, PRODAL offre anche prodotti semilavorati (quali basi bianche, basi rosse, eccetera) richiesti dal mercato di riferimento. La scelta delle materie prime è di basilare importanza, così come l'attenta osservazione delle fasi di lavorazione che seguono le procedure di uno specifico "Manuale di Autocontrollo" dettate anche dalle certificazioni interne BRC - IFS e UNI EN 22000 e bollo CE.

La tecnologia PRODAL si basa su un processo che, pur essendo industriale, mantiene tutte le caratteristiche dell'impostazione artigianale: la velocità dell'impasto e i tempi di lievitazione naturale sono fra loro complementari, per una resa ottimale del prodotto alla cottura. Il processo garantisce al consumatore una pizza fragrante, saporita e molto digeribile. Alcune fasi produttive che assicurano le caratteristiche qualitative del prodotto sono interamente manuali e tali resteranno.

L'ingresso dell'automazione

Un primo esperimento di automazione è stato effettuato qualche anno fa con una macchina standard per la distribuzione del pomodoro sulla pizza. Successivamente, si è pensato di affinare questa fase di processo utilizzando la robotica.

In collaborazione con gli specialisti di ABB è stata sviluppata una soluzione, operativa dalla fine del 2012, che soddisfa le esigenze di PRODAL. Lungo la linea di produzione, dopo la fase di dosaggio, è stata allestita una cella con due robot IRB360 FlexPicker(TM) dotati di sistema di visione ABB PickMaster(TM) e di organo di spalmatura del pomodoro. I robot effettuano l'operazione con un movimento a spirale a partire dal centro, e si arrestano esattamente nel punto desiderato, garantendo l'assoluta uniformità di tutte le pizze prima dell'aggiunta degli altri ingredienti.

Pur essendo l'applicazione del tutto nuova, ABB poteva già vantare esperienze simili, per esempio nell'utilizzo di robot che completano con motivi decorativi la superficie delle torte.

Un impegno particolare è stato richiesto a livello di software per lo studio delle esatte traiettorie di movimento del robot. La collaborazione con ABB è stata aperta e positiva: PRODAL ha avuto tutte le risposte che cercava in termini di servizio e competenze. Ora il personale dell'azienda gestisce in autonomia le quotidiane necessità di riprogrammazione legate alle diverse tipologie e dimensioni dei prodotti, agli spessori e alla densità della polpa di pomodoro.

L'automazione ha, nel complesso, assicurato una significativa riduzione dei costi e ha dato un valore aggiunto in termini di qualità, che si traduce in minori non conformità. Il successo del progetto indurrà l'azienda, nel caso di nuovi investimenti, a una scelta obbligata verso la robotica, già sperimentata con successo.

PRODAL è quindi la dimostrazione di come la sapienza artigianale, che mette al centro la qualità e l'attenzione verso il prodotto, unita alla tecnologia, permettano di abbattere i costi di gestione e di preservare l'elevato standard qualitativo dei prodotti.



ABB S.p.A.

Discrete Automation and Motion division

Via L. Lama 33

20099 Sesto San Giovanni (MI)

Contact Center

tel. 02 2415 0000

fax 02 2414 8008

contact.center@it.abb.com

www.abb.it/robot

