

novembre 2011

COMUNICATO STAMPA

GLI “INGREDIENTI” GIUSTI PER LA LAVORAZIONE ALIMENTARE

l’offerta Ensinger per il comparto del food

“Gli ingredienti per le vostre ricette migliori”. Potrebbe essere parafrasata in questo modo la proposta di Ensinger ai produttori di macchine alimentari: ingredienti, ovvero materiali plastici che, per le loro caratteristiche fisiche e tecniche, sono stati studiati e messi a punto proprio per le lavorazioni alimentari.

Il primo “ingrediente” è il **TECAPEEK**, con le migliori prestazioni meccaniche ed eccellente stabilità dimensionale sino a +150°C, dotato di elevata inerzia chimica e in grado di operare a temperature elevate (fino a +250°C). Il TECAPEEK è conforme alle principali direttive per il contatto con alimenti, come la FDA e le normative Europee di riferimento. Questo materiale è stato specificato, ad esempio, per uno speciale erogatore di forma elicoidale preposto alla diffusione di una soluzione sanificante durante la fase di imbottigliamento che avviene a temperature elevate e che, proprio per questo motivo, aveva reso impossibile adottare altri materiali plastici. Inoltre, il TECAPEEK ha consentito di non usare l’acciaio inossidabile, che sarebbe stato particolarmente costoso a livello di trasformazione meccanica.

Il secondo “ingrediente” è il **TECAFORM AH**, uno dei tecnopolimeri più usati nel settore, che si caratterizza per eccezionale lavorabilità, buona stabilità dimensionale, bassa igroscopicità e buone proprietà di scorrimento, fattori che lo rendono il materiale d’elezione per applicazioni dinamiche. Oltre al grado naturale, questo materiale è disponibile in due varianti, entrambi conformi all’FDA: **TECAFORM AH LA** e **TECAFORM AH ID**. La prima soluzione si rivela particolarmente adatta per applicazioni ad elevato scorrimento ove il grado standard non raggiunge i requisiti necessari, perché grazie agli additivi consente di operare a un PV massimo superiore dell’80% rispetto al grado non modificato. La seconda variante, sviluppata per ottenere la massima sicurezza ed affidabilità dell’impianto finale, consente di rilevare tramite metal-detector gli eventuali frammenti che dovessero staccarsi dal particolare lavorato, evitando così contaminazioni del lotto di produzione. Il TECAFORM AH ID, ad esempio, è stato utilizzato in ambito dolciario per degli ugelli dosatori. Le proprietà intrinseche del TECAFORM AH presentano un basso coefficiente d’attrito, facilitando l’avanzamento del prodotto con un effetto autolubrificante, ma il massimo del valore aggiunto si ottiene con questa versione modificata, perché gli eventuali frammenti generati in caso di rotture accidentali vengono immediatamente

