

Innovativo sistema di igienizzazione per coltelli e guanti in acciaio

Lazzari Equipment ha individuato le attrezzature Mimasa serie "K", indispensabili per tutte le aziende che fanno largo uso di coltelli. Finalmente la certezza di fornire carni esenti da rischiose contaminazioni



La costante, meticolosa ricerca internazionale di nuove attrezzature, prodotti intelligenti ed innovativi da proporre alla propria clientela ha fatto trovare alla LAZZARI EQUIPMENT, di Settimo di Pescantina (VR), un'interessantissima

novità che l'azienda presenta in esclusiva per l'Italia.

Dalla casa spagnola MIMASA — con sede nel *Polígono industrial* di Gerona, grossa industria specialista nella costruzione di macchine per il lavaggio, disinfezione e asciugamen-

to industriale — ecco la serie "K", sistema di igienizzazione termica per coltelli, guanti, grembiuli metallici ed altri utensili che vengono a contatto diretto con le carni e con i prodotti in lavorazione. È noto come gli attuali metodi di lavaggio



standard puliscano gli attrezzi ma senza igienizzarli a fondo: l'esito di uno studio condotto da MIMASA e CENTA-IRTA, analizzando coltelli lavati con il sistema tradizionale, ha dimostrato che questi nel piccolo spazio tra lama ed impugnatura trattengono comunque colture di batteri patogeni impossibili da eliminare.

La stessa cosa vale per i guanti: anch'essi contengono sempre, pure dopo il lavaggio, piccole particelle di carne, sangue e grasso, diventando continue fonti di inquinamento batterico.

Mimasa ha risolto definitivamente il difficile problema realizzando il sistema "K", trattamento termico regolato da un particolare software di controllo e che si svolge in tre fasi:

- 1) *lavaggio* – una potente pompa abbinata al contenitore rotante allontana meccanicamente ad alta pressione ogni particella di sporco;
- 2) *disinfezione* – a mezzo trasferimento di calore con docciatura a bassa pressione, che si arresta automaticamente a raggiungimento del livello di inattivazione preimpostato sul pannello di controllo;
- 3) *risciacquo a freddo*, con acqua riutilizzabile per il ciclo seguente.

Tutto il processo di igienizzazione richiede tempi brevi e bassi consumi di energia.

Sono allegate a questo articolo alcune illustrazioni che mostrano chiaramente i punti a rischio di inquinamento, nonché il sistema di caricamento dei due modelli principali e due grafici esplicativi del processo, con tempistica, temperature e grado finale di sanificazione.

La serie "K" si articola in quattro modelli, dei quali i primi due, K2



In alto: operazione di carico nel modello cilindrico K5. In basso: armadio KP7.

e K5 (da 24 a 48 utensili), hanno forma cilindrica, mentre invece KP7 e KP 10 (da 72 a 100 pezzi) hanno sagoma ad armadio.

Questi sono completamente in acciaio inox e costruiti con la massima cura, per capacità da 24 sino a 100 coltelli e guanti per ciclo, tutti dotati di doppia parete coibentata all'interno per evitare dispersioni di calore e proteggere l'operatore, scrupolosamente disegnati tenendo presenti i più alti standard di igiene; inoltre, il pannello di comando Siemens programmabile è dotato di speciale software che analizza in tempo reale il livello di inattivazione termica dei vari microrganismi (Salmonella, Listeria, E. Coli, ecc...) ed arresta il ciclo al raggiungimento del livello di inattivazione preimpostato.

L'intero svolgimento del processo viene memorizzato in file "Excel" ed è scaricabile su chiavetta USB, ideale per HACCP ed ISO 22000.

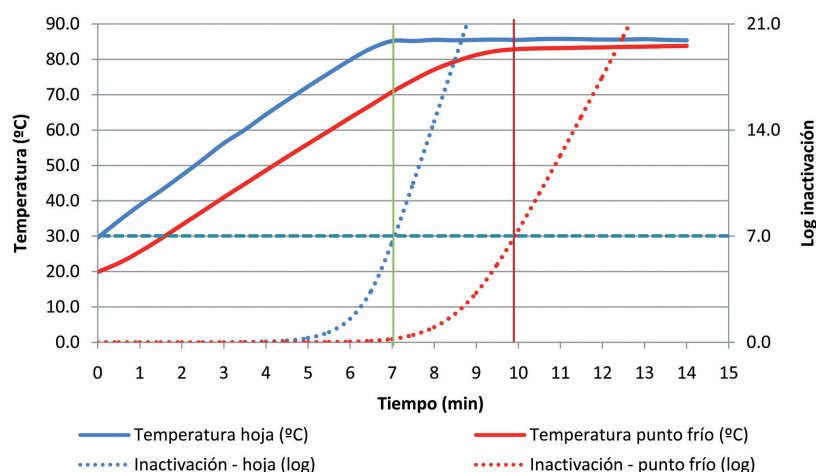
Le attrezzature Mimasa serie "K" sono particolarmente adatte e diremmo indispensabili alle aziende di macellazione sia bovine che suine o avicole, ad ogni laboratorio per la preparazione di elaborati a base di carne, ai produttori di prosciutti cotti per la rifilatura fuori stampo, ai dissosatori in generale e dovunque vengano impiegati coltelli.

Finalmente la certezza di fornire carni assolutamente esenti dalle più rischiose contaminazioni!

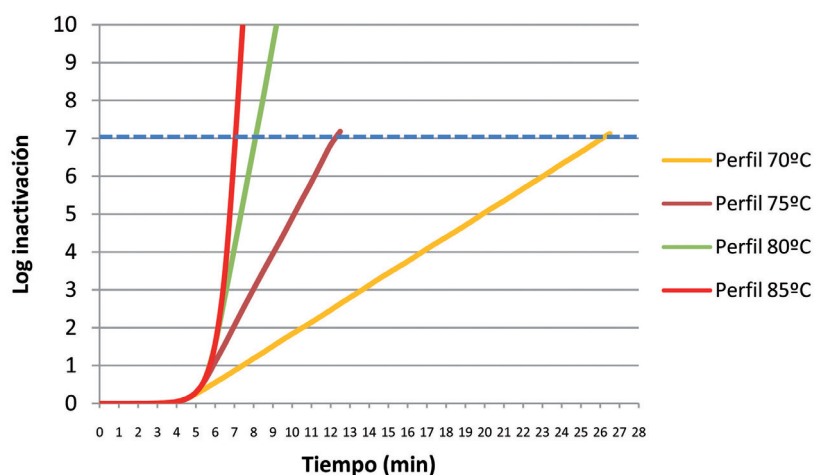
La gamma Mimasa è molto ampia e si suddivide in una varietà di applicazioni per ogni possibile esigenza: dalle lavatrici per cassette, carrelli, marnette e pallet ad alimentazione manuale, sino alle più sofisticate linee di deterzione completamente automatiche e computerizzate, agli impianti per lavare i salumi prima dell'affettatura, alle dissalatrici per prodotti crudi, agli armadi di asciugatura.

Mimasa è attrezzata con un laboratorio di ricerca e analisi, dispone inoltre di un ufficio tecnico di engineering all'avanguardia che le permette di progettare, disegnare e passare alla costruzione di macchine su misura dietro specifica richiesta

Curve di inattivazione batterica correlate alla temperatura e al tempo di trattamento



Livello di inattivazione batterica a diverse temperature



ed esigenza del cliente, il tutto in tempi brevissimi.

Mimasa è un'azienda moderna e giovane che in breve tempo è arrivata a diventare uno dei maggiori produttori mondiali di questa tipologia di macchine ed impianti.

Come sempre Lazzari Equipment è a disposizione per ogni spiegazione o preventivo.

Lazzari Equipment & Packaging

Via Volta, 12 C

37026 Settimo di Pescantina (VR)

Tel.: 045 8350877 - Fax: 045 8350872

E-mail: info@lazzariequipment.com

Web: www.lazzariequipment.com

Nota

A pagina 134 il punto critico e invisibile tra manico e lama dove si annidano i batteri.