



Zamboni, Octobre 2011

Une nouvelle vie au "spaghetti"



En rupture avec les éditions précédentes, où l'intérêt de Zamboni était concentré sur la production de la feuille et ses caractéristiques ou sa texture, cette édition de l'Open House est dédiée aux Pâtes Longues.

Le spaghetti est considéré comme le "**Prince des Pâtes**", mais sa distribution et son utilisation sont ralenties par une certaine difficulté dans la préparation du plat, surtout si on la compare avec les Pâtes Courtes.

Pour un instant fermez vos yeux et pensez à vous de retour à la maison après une période d'abstinence d'un bon plat de pâtes, et voyez vous pendant que vous cuisinez vos 100 g de spaghetti; ils sont en réalité seulement 100 g, en fait la famille est allée à reposer et seulement un silence profond flotte à la maison, avec votre détermination à avoir rapidement votre plat de spaghetti.

Comme toujours nous prenons la casserole de 22 cm, celle que nous utilisons quand il y a aussi les enfants, versons les habituels 20 cm. d'eau et les mettons à bouillir: sans réfléchir nous avons mis à bouillir 8 litres d'eau!

Cinq minutes plus tard, l'eau ne donne aucun signe de commencer à bouillir et nous commençons à devenir nerveux alors que la faim, c'est-à-dire l'envie d'un bon plat de spaghetti, augmente et nous prenons une décision: nous laissons deux litres d'eau et jetons le reste.

La décision était correcte: effectivement tout de suite l'eau commence son ébullition et nous pouvons jeter enfin nos 100 g de spaghetti. Notre bonheur dans la résolution du problème tourne vite à l'inquiétude, le spaghetti ne se plie pas, sauf pour les 5 cm qui sont plongés dans l'eau. Nous nous laissons attraper par l'énervement, ou par la panique si vous préférez, et nous faisons ce que nous n'aurions jamais dû faire, rompre le spaghetti dans la moitié! Quand finalement nous mettons nos spaghettis dans le plat nous nous rendons compte de ce que nous avons fait, la bouchée est incorrecte, l'enroulement sur la fourchette est irréalisable et il se défait tout le temps; il est presque choquant de manger un plat de spaghettis brisés:

nous voulions quelque chose de parfait et l'on trouve d'avoir blessé le "Prince des Pâtes".

Que cette histoire soit déposée dans notre mémoire et continuons, nous la reprendrons à la fin, mais cette fois avec un bon résultat.

En relisant les archives historiques de l'atelier nous avons trouvé la documentation sur **une machine des années '60 dédiée à la production de la "Flotte Portugaise"**; une analyse rapide nous amène à identifier les produits auxquels elle était dédiée, du Cheveu d'ange au Bucatino en passant pour le "Prince des Pâtes".

Les anciens dessins sur papier jauni par le temps font émerger immédiatement le souvenir de ces 100 g de spaghetti, ils font briller la possibilité de résoudre le problème et le projet de la nouvelle machine démarre.

Les mois courent rapides et finalement nous arrivons au 27 octobre quand nous pouvons présenter enfin la nouvelle machine à flottes mod. **MTC/Flex**.

À l'intérieur d'un couple de côtés il y a les mouvements classiques qui avaient caractérisé les machines des années '60, mais c'est à l'extérieur de chaque côté qu'on remarque l'innovation appliquée: pas plus de cames et leviers à enregistrer à chaque changement de produit, mais seulement une série de quatre puissantes motorisations brushless contrôlées par ses cartes d'axes qui assurent la réalisation de tous les mouvements, soit des pliages de formation des flottes.

De cette façon nous avons réalisé une machine à flottes, la MTC/Flex, complètement programmable, c'est-à-dire une machine dans laquelle vous pouvez, pendant son opération, modifier l'arbre de phase pour tous ses mouvements afin de réaliser au mieux la flotte; pour mieux dire: une machine à



flottes dans laquelle, une fois trouvée l'arbre de phase qui convient le mieux pour ce format particulier, il est possible de le mémoriser pour ensuite être en mesure de le rappeler sans interventions mécaniques.

Cette gestion, extrêmement facile pour l'opérateur, a été rendu nécessaire par le nombre et la variété des produits que la MTC/Flex doit gérer, des produits allant du Cheveu d'Ange au Bucatino y compris bien sûr le Spaghetti.

Mais la série MTC (flotte portugaise) est proposée comme une innovation par rapport à la précédente MTA (Flotte Génoise), pour avoir résolu le problème relatif à la différence de longueur des fils de déchargement de la presse.

De plus en plus souvent on trouve dans les fabriques à pâtes des presses avec des têtes de moins en moins soignées en termes de technologie, ou bien des têtes qui présentent à leur intérieur des glissements des pâtes très différents et donc fils de tréfilé avec une vitesse très inégale parmi eux; cela rend difficile l'utilisation d'aujourd'hui des machines série MTA avec les produits tréfilés (par contre, une utilisation qu'il y a 50 ans était courante) et en limite le fonctionnement aux différentes nouilles de feuille. L'innovation de la MTC est représentée par l'insertion du **découpage à mesure des fils de tréfilé** de telle façon que la machine se dégage des imperfections de la tête et les différents produits tréfilés deviennent son pain quotidien.

À ce stade, avec l'introduction du découpage des fils était résolu le problème du Cheveu d'Ange jusqu'au Spaghetino, mais, en revenant à la cuisson des 100 g de spaghetti du début, il restait à mettre au point le «Prince des Pâtes». Sur la MTC est né le concept de **contre-lame pliante**, c'est-à-dire une lame qui, tandis que les pelles de pliage commencent leur mouvement, est inséré parmi eux en liant le pliage à que sois effectué en tous cas et dans une position bien définie.

«En tous cas» est difficile à traduire ; nous pouvons deviner la notion en pensant aux presses qui, pour faciliter le travail de leurs séchoirs de plus en plus petits (quoique de plus en plus puissants), extrudent des fils de moins en moins souples. Le produit réalisé maintenant avec la MTC est **portionné** et résout les problèmes de cuisson, même pour des petites quantités comme les 100 g que notre ami de l'introduction voulait cuire; même avec une casserole de petites dimensions

et avec un bas niveau d'eau la flotte de spaghettis est immédiatement enveloppé par l'eau en ébullition sans avoir à attendre la flexion du spaghetti droit partiellement plongé dans l'eau.

Aujourd'hui, parmi des nombreuses fabriques à pâtes, comme toujours motivées par le désir et le besoin de chercher de nouveaux produits et de mieux satisfaire leurs clients, **nous avons trinqué à la nouvelle MTC** où, comme tradition commande, pour «trinquier» nous entendons s'asseoir à la table avec un plat de nouilles et un verre de vin «pignoletto».

Malheureusement sont tombés sur «les oreilles sourdes» les invitations aux constructeurs, probablement plus concernés par la fourniture de lignes standard et égales pour tout le monde et toujours seulement plus grandes.

Parlons de la largeur du châssis et de la raison pour laquelle nous avons choisi celui de 1645 mm.

Il s'agit d'un châssis qui peut encore donner beaucoup de satisfaction aux fabriques de pâtes, mais d'abord il faut préciser un fait : comment peut la ligne **châssis largeur 1645 mm** avec installée une NLA/1645/SV qui produit (avec nids de 23 g) 670 kg/h max, se mesurer avec les nouvelles machines à nids NLA/2000/DV qui ont une capacité de 1.440 kg/h? Cette ligne peut nous donner de la satisfaction seulement si nous la convertissons à un autre produit, par exemple à la fabrication de flottes de MTC.

Je promets que je ne laisserai pas passer beaucoup de temps pour la prochaine réunion en tant que j'ai dans le tiroir plusieurs d'autres opportunités.

J'ai été avec vous avec le coeur et je vous ai laissé avec Laura que j'essaye de faire tomber amoureuse du parfum du fer travaillé par les machines-outils et de la pâte.

Si vous êtes intéressés en apprendre avec mois plus de détails sur la MTC/Flex en termes de sa réalisation technique ou de ses potentialités rapportées à la variété des produits ou de sa potentialité exprimée en kg/h, je serai heureux de vous rencontrer soit à Bologne dans notre usine, soit chez votre fabrique à pâtes en face de votre ligne de 1645 mm.

Quelle autre manière pour terminer? **«Longue vie à la ligne de 1645»!**

OMZ - ING. BUGO •