

## Postazioni a rischio contaminazione IL CASO VERCELLI SPA

### Contesto e requisiti

Vercelli S.p.A. è uno dei principali gruppi alimentari italiani e una delle realtà più avanzate a livello europeo nel settore delle carni bovine. L'azienda opera attraverso una filiera integrata, con l'obiettivo di garantire elevati standard di qualità, sicurezza e tracciabilità lungo tutto il processo produttivo.



In ambito alimentare, i sistemi utilizzati in produzione devono rispettare requisiti stringenti sia in termini normativi sia in termini operativi, garantendo affidabilità anche in condizioni ambientali critiche.

Per le postazioni più esposte della linea produttiva, il Gruppo Vercelli ha scelto di adottare Panel PC in acciaio inox con protezione IP69K forniti da SisAv.

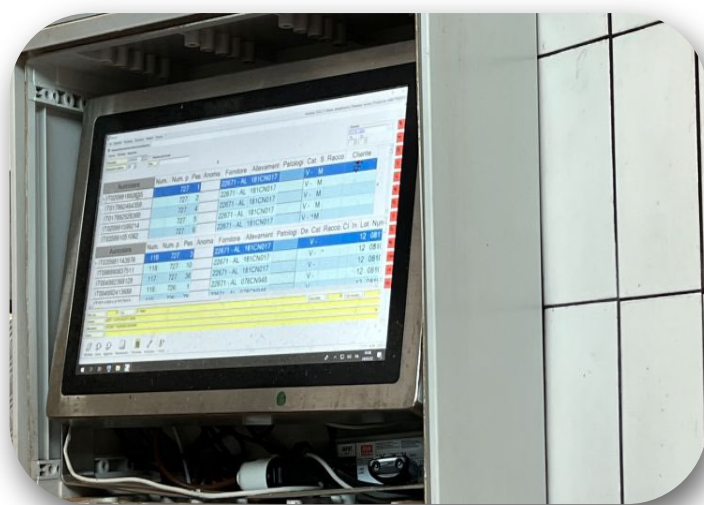
**Obiettivo: Elevati standard qualitativi nell'arco dell'intero processo**

L'esigenza principale riguardava l'introduzione di un Panel PC per la gestione delle fasi iniziali di macellazione, sia tradizionale sia secondo rito islamico, con necessità di garantire tracciabilità e raccolta dati in tempo reale.

L'ambiente di installazione presenta condizioni particolarmente gravose, caratterizzate da lavaggi quotidiani con acqua ad alta pressione e temperatura, elevata umidità, presenza di sangue e temperature prossime allo zero.

Dal punto di vista funzionale, il sistema doveva garantire adeguate prestazioni e usabilità da parte degli operatori. Le specifiche richieste includevano:

- **display da 21.5"** per una chiara visualizzazione delle informazioni
- **interfaccia touch** di tipo resistivo, utilizzabile anche con guanti
- **CPU Quad Core e connettività LAN** per la comunicazione continua con il server centrale



## Soluzione implementata

A seguito dell'analisi dei requisiti tecnici e ambientali, la soluzione individuata è stata il Panel PC all-in-one della serie VITAM.



Il dispositivo è progettato per applicazioni in ambito alimentare e garantisce caratteristiche costruttive idonee a operare in ambienti soggetti a lavaggi frequenti e condizioni operative critiche.

## Le principali caratteristiche tecniche includono:

- display 21.5" Full HD con touch screen resistivo
- design full flat per prevenire l'accumulo di residui sul frontale
- chassis in acciaio inox
- grado di protezione IP69K su tutti i lati grazie ai connettori M12
- tasto touch ON/OFF per disabilitare l'interfaccia durante le operazioni di pulizia
- CPU Celeron Quad Core in architettura fanless
- sistema di fissaggio Yoke Mount con staffa a U in acciaio inox per l'orientamento del terminale

## Motivazioni tecniche della scelta

L'utilizzo di una soluzione in acciaio inox risponde ai requisiti tipici del settore Food & Beverage, dove igiene, resistenza alla corrosione e facilità di sanificazione sono elementi imprescindibili.

Il grado di protezione IP69K consente di effettuare operazioni di pulizia ad alta pressione, anche tramite idropulitrici, senza compromettere l'integrità del dispositivo. Il design full flat e l'assenza di ventole riducono il rischio di contaminazione e facilitano le operazioni di igienizzazione.

L'adozione di una piattaforma fanless contribuisce inoltre ad aumentare l'affidabilità nel tempo, riducendo i punti di guasto in ambienti critici.



## Conclusioni

L'introduzione del Panel PC della famiglia VITAM ha consentito di digitalizzare le fasi iniziali del processo produttivo, garantendo tracciabilità continua e raccolta dati in tempo reale anche in condizioni ambientali estreme.

La soluzione ha migliorato l'operatività degli operatori grazie a un'interfaccia utilizzabile anche con guanti e a una visibilità ottimale delle informazioni. Allo stesso tempo, ha garantito piena conformità ai requisiti igienico-sanitari del settore alimentare, mantenendo elevati standard di affidabilità e continuità operativa.



---

***Technology Together***