

Novedades

Noviembre 2006 – Nº 33

Visítenos en:
ipa / EMBALLAGE
y
XXII EXPO
AGRO-ALMERÍA

Estimados clientes y amigos:

En este último número del año tenemos como ejes centrales:

- El nuevo sistema de envasado **MULTIVAC fresho safe** para frutas y verduras que presentaremos junto a las soluciones Cabinplant en nuestro stand de la feria EXPO-AGRO que se celebrará en Almería del 22 al 25 de Noviembre.

- **Nuevas soluciones en sistemas de cocción y asado** para la industria de platos preparados, catering y cocinas industriales con nuestra nueva representada AFOHEAT (Bélgica) y el sistema de cocción THERMIX de ARMOR INOX diseñado especialmente para estas industrias.

El pasado mes de Septiembre se incorporó a nuestra empresa **David Vargas como nuevo responsable para los sectores Non food y Medical**. Por su amplia trayectoria en empresas de maquinaria de envasado, pesaje y etiquetado les podrá asesorar sobre las mejores soluciones para dichos sectores.

Durante los meses de Octubre y Noviembre tendrán lugar las ferias más significativas en la industria agroalimentaria francesa como son: **SIAL** (equivalente a nuestra Alimentaria) del 22 al 26 de Octubre, **IPA** (equivalente a nuestra Tecnoalimentaria) del 20 al 23 de Noviembre y **EMBALLAGE** (equivalente a nuestra Hispack) del 20 al 24 de Noviembre. En estas dos últimas estaremos como siempre a su disposición con una representación del equipo comercial en los stands de nuestras representadas.

En caso de estar interesados en mayor información al respecto, no duden en contactar con nosotros.

¡Les esperamos!

**EMO
KELAPACK**

PRESENTAMOS EL NUEVO SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO CON ATMÓSFERA PROTECTORA

freshsafe

Este novedoso sistema permite:

- Alargar la vida útil y el frescor de los alimentos.
- Llegar a nuevos mercados, antes inalcanzables debido a la corta vida de los productos.
- Reducir drásticamente las mermas de producto, tanto por motivos logísticos como por mal acondicionamiento en el punto de venta.



LAS LÍNEAS DE PESAJE DINÁMICO OCS SON EL COMPLEMENTO

PERFECTO PARA NUESTRAS ENVASADORAS YA QUE PERMITEN:

- Realizar el pesaje dinámico antes del envasado, con el envase abierto, para determinar si la bandeja recolectada en el campo cumple o no la normativa legal en cuanto al peso mínimo.
- Llevar a cabo un pesaje dinámico del producto ya envasado.
- Incluir una estación de detección de metales.



En nuestro stand mostraremos también nuestra gama de pesadoras / dosificadoras mediante multicabezales **Cabinplant**.

R 120 - LA MÁS PEQUEÑA

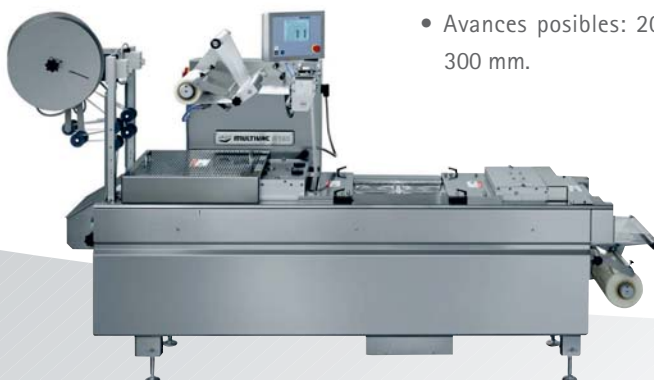
Presentamos la nueva envasadora termoformadora de MULTIVAC. Ideal para la iniciación en el envasado automático. Igual a sus hermanas mayores, pero en el mínimo espacio posible.

DATOS TÉCNICOS:

- Disponible en bastidores de 2500 o 3000 mm.
- Cadencia máxima: 12 ciclos/ minuto.

- Profundidad máxima de formado: 100 mm.
- Diseñada para el envasado con film inferior flexible.
- Anchos de film: 285, 320 y 355 mm.
- Avances posibles: 200, 240, 270 y 300 mm.

¡Toda una MULTIVAC!



LA EMPRESA MALLORQUINA **procam** (PRODUCTOS CÁRNICOS DE MANACOR S.A.) SE ENCONTRABA A FINALES DEL AÑO 2005 ANTE LA PROBLEMÁTICA DE GARANTIZAR LAS CRECIENTES DEMANDAS DE PRODUCTO DE SUS CLIENTES, SALVAGUARDANDO LAS PROPIEDADES DE SU PRODUCTO Y A LA VEZ PODER RACIONALIZAR Y OPTIMIZAR EL PROCESO DE DOSIFICACIÓN Y ENVASADO DE SOBRASADA EN PORCIONES DE LIBRE SERVICIO Y OBTENER ASÍ VENTAJAS COMPETITIVAS A MEDIO Y LARGO PLAZO.

Según nos comenta el Sr. Antoni Llinás, Dtor. Gerente de PROCAM, "EMO ha sabido satisfacer todas estas necesidades mediante la utilización de la más moderna y sofisticada tecnología disponible".



El proceso de dosificación comienza en una **embutidora de vacío HANDTMANN modelo VF 612**, que impulsa la sobrassada sin pulsaciones y sin burbujas de aire ocluido en flujo constante hasta el equipo dosificador, garantizando un porcionado exacto en el equipo dosificador que alimenta los alveolos de la **envasadora MULTIVAC modelo R 240**, que a su vez asegura el perfecto vacío y sellado de los envases.



La impresión y codificación se realiza mediante el **equipo MR 293 de impresión directa por termo transferización sobre el film superior**, equipo programable que permite ajustar la codificación a las distintas necesidades.

A la salida de la envasadora MULTIVAC los envases son transportados hasta el equipo aplicador de tapas plásticas que otorga al envase la funcionalidad de recerrable. Finalmente la **báscula de pesaje dinámico OCS modelo HC MDi con un detector de metales incorporado** que controla la idoneidad de los envases.

La línea está diseñada para realizar el proceso de dosificación y envasado de forma completamente automática y sin operarios. Puede trabajar a una cadencia máxima de hasta 80 envases de 200 gr. por minuto.

AFOHEAT: NUEVA REPRESENTADA

EL HORNO AFOGRILL SE UTILIZA PARA EL ASADO EXTERIOR DE TODO TIPO DE PRODUCTOS:

- Cárnicos: salchichas, crispy bacon, jamón cocido, alitas y muslitos de pollo, patés y hamburguesas.
- Precocinados: lasaña, macarrones gratinados, filetes de carne y pescado dorados, verduras braseadas.
- Postres: natillas, crema catalana, etc.

Utiliza calentamiento por infrarrojos (IR) para el asado y braseado de los productos, dando un aspecto más atractivo.



PRINCIPALES VENTAJAS:

- **Minimiza las mermas**, 10-20%.
- **Ahorro de energía**, hasta el 30%, ya que utiliza gas como fuente de energía.
- **Mejora el aspecto visual** de los alimentos manteniendo el sabor y la textura original.
- Mayor jugosidad.
- Bajo coste de mantenimiento.
- Máxima seguridad. Con Certificación CE.

Empresas como Charal y Fleury Michon de Francia ya han incorporado este sistema para el asado de su amplia gama de productos.

SISTEMAS DE COCCIÓN Y ENFRIAMIENTO THERMIX

ESPECIALMENTE INDICADOS PARA AQUELLOS PROCESOS QUE REQUIEREN UNIFORMIDAD EN LOS PRODUCTOS FINALES Y TRAZABILIDAD DE TODO EL PROCESO.

PRINCIPALES VENTAJAS:

- **Sistema compacto** con máximo aprovechamiento de espacio al realizar la cocción y enfriamiento en el mismo tanque.
- **Cocción y enfriamiento por inmersión** asegurando una rápida transmisión de calor al producto y por tanto una elevada producción.
- **Trazabilidad** durante todas las etapas del proceso de pasteurizado.
- **Ahorro de energía y agua** al reciclar tanto el agua fría como caliente a los tanques de almacenamiento.

Algunas empresas europeas como son CUISINE SOLUTIONS (Francia), NORTHERN FOODS (UK) y SO.VITE (Italia) ya han apostado por estos sistemas.



INYECTORAS IDÓNEAS PARA PRODUCTOS AVÍCOLAS

LA EMPRESA LÍDER EN MAQUINARIA PARA PROCESOS DE INYECCIÓN HA DISEÑADO UNA GAMA DE INYECTORAS ESPECÍFICAS PARA LA INDUSTRIA AVÍCOLA.

VENTAJAS:

- **Sistema neumático** que permite trabajar productos con y sin hueso a la vez.
- **Posibilidad de dividir las inyectoras** en zonas independientes para trabajar con varios productos a la vez.
- **Posibilidad de inyecciones simples-dobles-triples.** Esto nos permite en casos de inyecciones cercanas al 30% que no sea necesario el masaje en bombo ya que hemos realizado una inyección lo suficientemente homogénea que no necesitamos una mayor distribución de la salmuera en el producto.
- Posibilidad de realizar cambio del bloque de agujas en menos de 1 minuto.
- Posibilidad de regular libremente la carrera del cabezal de inyección, conlleva hasta un 35 % de ahorro energético.



BÁSCULA DE PESAJE DINÁMICO HC-PS-90

EL SISTEMA HC-PS-90 ES UNA DE LAS SOLUCIONES TÉCNICAS OCS DE MAYOR ÉXITO EN EL SECTOR ALIMENTARIO.

Sistema muy compacto y flexible, de gran adaptabilidad a distintas líneas de producción y distintos formatos de producto. Su configuración, con salida en ángulo de 90°, permite su fácil integración especialmente en situaciones donde los espacios son limitados. Sistema altamente eficiente gracias al control entre dosificadora-llenadora o loncheadora y el sistema de pesado.

LA CONFIGURACIÓN COMPLETA INCLUYE:

- Cintas de recepción y transporte.
- Cintas de alineación en ángulo de 90°.
- Sistema de pesado de la gama HC de altas prestaciones que incluye dispositivo de rechazo y un riguroso nivel de control. Detector de metales.



VENTAJAS:

- Línea compacta, versátil y flexible.
- Fácil cambio de formato. (sincronismo automático)
- Alta productividad.
- Fiabilidad. (servomotorización)
- Construcción en Acero Inoxidable.
- Cumplimiento de las normativas legales.
- Producto inspeccionado de acuerdo a IFS.

CABINPLANT DISPONE DE UNA GAMA ESPECÍFICA PARA LA INDUSTRIA HORTOFRUTICOLA.

El diseño especial de sus componentes permite pesar vegetales de pequeños tamaños y delicados como cherrys, champiñones enteros o en láminas, judías, guisantes, etc.



VENTAJAS:

- Gran exactitud de pesada.
- Tratamiento óptimo de productos delicados, evitando que se deformen.
- Flujo constante y equilibrado.
- Sincronización con el sistema de alimentación para evitar aglomeraciones de productos en la pesadora.
- Posibilidad de mezclar productos.
- Construcción modular de 8 a 32 tolvas.
- Plataforma fija o bastidor autoportante.
- Adaptación a cualquier entorno con la máxima flexibilidad y sin perder la fiabilidad y exactitud.

ENVASADORAS FLOW PACK Y VERTICALES

ILAPAK DISPONE DE UNA AMPLIA GAMA DE ENVASADORAS PARA VEGETALES Y HORTALIZAS, ENTRE ELLAS LAS MÁQUINAS CARRERA, ASTRA Y VEGATRONIC.



VENTAJAS:

- Su diseño permite desmontar la máquina sin herramientas.
- Las soldaduras de alta calidad aseguran la conservación del producto.
- Mínimo contacto con el producto para mantener así la calidad y la apariencia.
- Posibilidad de elegir entre una gran variedad de envases, dependiendo del tamaño y las características del producto.

