

# Novedades

Mayo 2007 - N° 35

# IFFA



Visite  
**IFFA Frankfurt**  
del 5 al 10 de  
Mayo 2007

## Estimados clientes y amigos:

Como es habitual por estas fechas, dedicamos íntegramente este número de Novedades a la feria IFFA de Frankfurt, punto de encuentro del sector cárnico europeo y a buen seguro la cita cárnica más importante a nivel mundial.

Durante los 6 días de duración de la feria, en los 7 pabellones con una superficie total de aproximadamente 120.000 m<sup>2</sup> de exposición, los cerca de 1000 fabricantes de maquinaria mostrarán la evolución de sus equipos, sus nuevos diseños y soluciones desarrollados durante estos últimos 3 años.

En este número sólo avanzamos algunas de las novedades más significativas de nuestras repre-

sentadas, ya que sería necesario un número mucho más amplio para recogerlas todas. De esta forma pueden orientarse sobre aquellos productos que más les puedan interesar y solicitarnos la información adicional que requieran.

En la contraportada se encuentra la ubicación de nuestras representadas en los pabellones de la IFFA, así como los teléfonos de las personas de EMO y KELAPACK que se desplazarán a la feria.

No dude en concertar una cita previa.

**¡Les esperamos!**

**EMO**  
**KELAPACK**

## TERMOSELLADORA DE ALTO RENDIMIENTO MODELO T 450 SKIN

- Equipada con un molde skin para realizar presentaciones de efecto segunda piel.
- Alto rendimiento, aprox. 50 envases/min.
- Fácil integración en líneas.



Termoselladora T 450

## LÍNEA PARA LA ELABORACIÓN DE CARNES PICADAS



Compuesta por una embudidora Handtmann, un sistema de descarga automático y una termoformadora MULTIVAC modelo R 530.

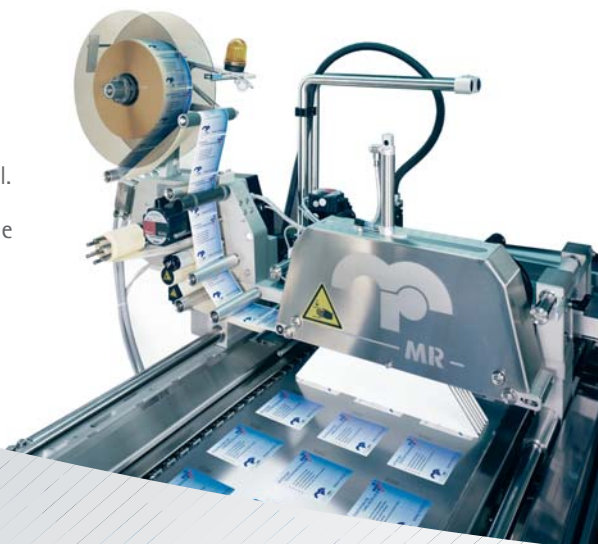
- Ideal para altas producciones.
- Sin manipulación humana durante el proceso.
- Máxima eficiencia operativa de costes de producción.



## ETIQUETADORAS TRANSVERSALES MR

## SISTEMA DE DESPLAZAMIENTO PARA UN CAÑÓN DE TINTA MONTADO SOBRE EL EQUIPO DE ETIQUETADO TRANSVERSAL MR.

- Reducción del espacio necesario en la envasadora.
- Ahorro de un segundo sistema de desplazamiento.
- Manejo más sencillo, sólo se requiere un mando de control.
- Mayor flexibilidad, se puede hacer todo tipo de procesos de etiquetado o de impresión.



## NUEVAS LONCHEADORAS DIVIDER 400 PLUS Y DIVIDER 600

### Características:

- Báscula de control de peso incorporada.
- Posibilidad de loncheado en apilado, escalonado y finas lonchas.
- Pantalla táctil de fácil manejo.
- Posibilidad de mantenimiento a distancia on-line.



También podrán ver la Divider 600 con sistema de carga automática y cámara de corte de gran capacidad 320 x 130 mm.

## NUEVA CHULETEADORA FALCON CONTI. PRODUCCIÓN CONTÍNUA Y EXACTA

### Características:

- Posibilidad de cortar carnes con y sin hueso, productos curados y ahumados.
- Alimentación en continuo.
- Tecnología escáner (360°) de alta velocidad para obtener unos resultados de peso óptimos.
- Precisión +/- 2-4% dependiendo del producto.
- Alimentación continua mediante cinta de carga.



## NUEVA CORTADORA WARAN PARA CARNE CONGELADA. LA ROBUSTA

### Características:

- Capacidad de corte hasta 4,8 tn/h.
- Carga completamente automática.
- Tecnología Vitronic. Ajusta los parámetros de corte para un resultado óptimo en la calidad de corte.
- Opción de incorporar una báscula para obtener porciones de dados de peso exacto.



## CLIPADORA DC SV 5000

TIPPER TIE®

- Diseñada especialmente para productos de gran calibre.
- Para el clipado de embutidos en tripas de plástico, celulosa, colágeno y demás tripas sintéticas, con diámetros de 50 mm hasta 220 mm.
- Rendimiento máximo de 60 ciclos/min dependiendo del calibre y tipo de tripa.
- Accionamiento del sistema de clipado por servomotores.
- Corte de tripa neumático garantizando un cierre resistente y seguro de la tripa.
- Pantalla táctil, con memoria para 50 programas.



## NUEVO CONTI CUTTER MODELO KK 140. EL PEQUEÑO DE LA GAMA

Seydelmann



- Producción 5-6 Tn/h.
- Tolva de 140 l.
- Sensor de nivel máximo/mínimo.
- Motor AC con 6 velocidades programables para el juego de corte.
- Compuesto por placas de corte fijas y móviles en disposición vertical.
- Diseñado para poderse colocar bajo cúteres y amasadoras.



## NUEVOS PRODUCTOS

Günther

### PRESENTARÁN LA NUEVA INYECTORA PI 258/352 MC2R QUE COMPLETA EL RANGO DE INYECTORAS DE ELEVADA PRODUCCIÓN. INYECTORAS DE 9 A 650 AGUJAS.

Otras novedades:

- Sistema JOB-PILOT para controlar y recopilar los datos y control de todas las máquinas que intervienen en el proceso. En el stand podrán ver todos los equipos interconectados mediante este sistema.
- Günther ha desarrollado un sistema de medición de viscosidad de la salmuera, que permite comprobar la viscosidad de la salmuera en pocos segundos.



### PRESENTACIÓN DE LA NUEVA EMBUTIDORA PARA JAMÓN COCIDO BASADA EN EL PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO DE LAS EMBUTIDORAS VF 600.



#### Características:

- Carga por vacío.
- Doble vacío independiente en la tolva y en el rotor.
- Rotor con celdas de gran volumen para evitar cortes excesivos en la carne y asegurar una alta precisión de porcionado.
- Trato delicado de la carne por mínima zona de compresión.
- Gran capacidad.

## NUEVOS PROGRAMADORES PCK 3

#### Características:

- Más funcionalidad en el uso.
- Gran capacidad de ajuste y de memoria, 250 programas.
- Posibilidad de conexión al sistema de recopilación de datos de producción HCU.
- También disponible en pantalla táctil de 12".



## NUEVO CARGADOR AUTOMÁTICO PARA SALCHICHA FRESCA EN BANDEJAS



### SINCRONIZADO AL SISTEMA CONPRO PERMITE LA CARGA AUTOMÁTICA DE SALCHICHAS EN BANDEJAS.

- Rendimiento: 400 porciones/min.
- Calibre de salchichas: de 13 a 32mm.
- Longitud de salchichas: de 80 a 400 mm.
- N° salchichas/grupo: ajustable, pudiendo colocarse de 1 a 4 grupos a lo ancho.

Ruitenberg, una empresa en proceso continuo de investigación, ofrece nuevas posibilidades para la elaboración de productos frescos y curados desarrollando tripas a la medida de sus productos. Tanto en el stand de Ruitenberg como en el de Handtmann podrán ver el sistema CONPRO con tripa Rudin Vegacasing.

## AVO PRESENTA ESTE AÑO SU GAMA DE PRODUCTOS BIO.

Al proceder de cultivos ecológicos, estos condimentos y mezclas de especias son buenos tanto para la salud como para el medioambiente.

Representan el complemento perfecto para aquellos alimentos en que las materias primas y los procesos de elaboración son biológicos. Incluyen certificación según la normativa europea EWG 2092/91.



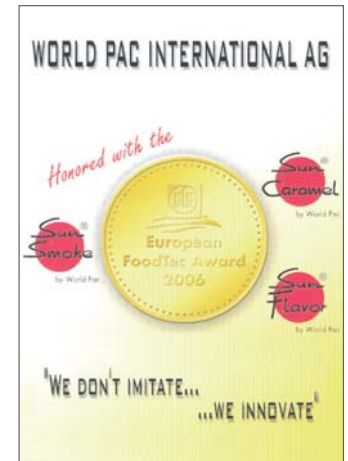
Asimismo se presentan nuevos condimentos para salchichas cocidas y mezclas completas para productos cárnicos.

## TRIPAS ESPECIALES / WORLD PAC

### TRIPAS DE ALTA BARRERA SUN SMOKE, SUN CARAMEL Y SUN FLAVOR, GALARDONADAS CON EL PREMIO 2006 EUROPEAN FOODTEC GOLD AWARD A LA INNOVACIÓN EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.

También podrán ver:

- SUN F. Bobinas de film a partir de celulosa con diferentes permeabilidades e impregnadas con humo líquido, caramelo o sabores.
- SUN V. Bobinas de film termosellable para elaboración de productos frescos y curados.
- SUN NAT SKIN. Film a partir de proteína comestible que incorpora especias, aromas, colores o sabores.



## TRIPAS ESPECIALES / GEWÜRZMÜLLER



### CADA DÍA ES MÁS HABITUAL LA PRESENCIA EN EL MERCADO DE ALIMENTOS QUE CONTIENEN CULTIVOS BENEFICIOSOS PARA EL CUERPO HUMANO.

Gewürzmüller presenta este año, dentro de su gama de productos, los cultivos iniciadores con microorganismos probióticos para la elaboración de embutidos curados:

- Cultivo BITEC LS-25 plus para un pronunciado desarrollo de aroma y color.
- Cultivo BITEC LK-30 plus para la obtención de un aroma y color suaves.

Estos cultivos, además de las funciones habituales de otros fermentos, se ha demostrado que ayudan a reforzar el sistema inmunitario humano.

### ENVASADORAS DE FLOWPACK MODELOS DELTA 2000 LDR/B Y DELTA 500 LDR/B.

- Bobina inferior para sustentación del producto.
- Posibilidad de inyección de gas inerte para alargar la vida del producto.
- Admite sellado en frío o en caliente.
- Mordaza transversal de acompañamiento, para garantizar la perfecta estanqueidad del envase.



Delta 500 LDR

## DOSIFICADORA DOSOMAT 7.4



### DOSIFICADORA SELLADORA PAR ENVASES DE ALUMINIO SEMI-RÍGIDOS. ESPECIALMENTE INDICADA PARA PATÉS, PET FOOD, MERMELADAS, ETC.

- Rendimiento: de 2.500 a 15.000 envases/hora.
- Construcción modular y a medida en función de los requerimientos del producto y del cliente.

## ENVASADORAS LINEALES

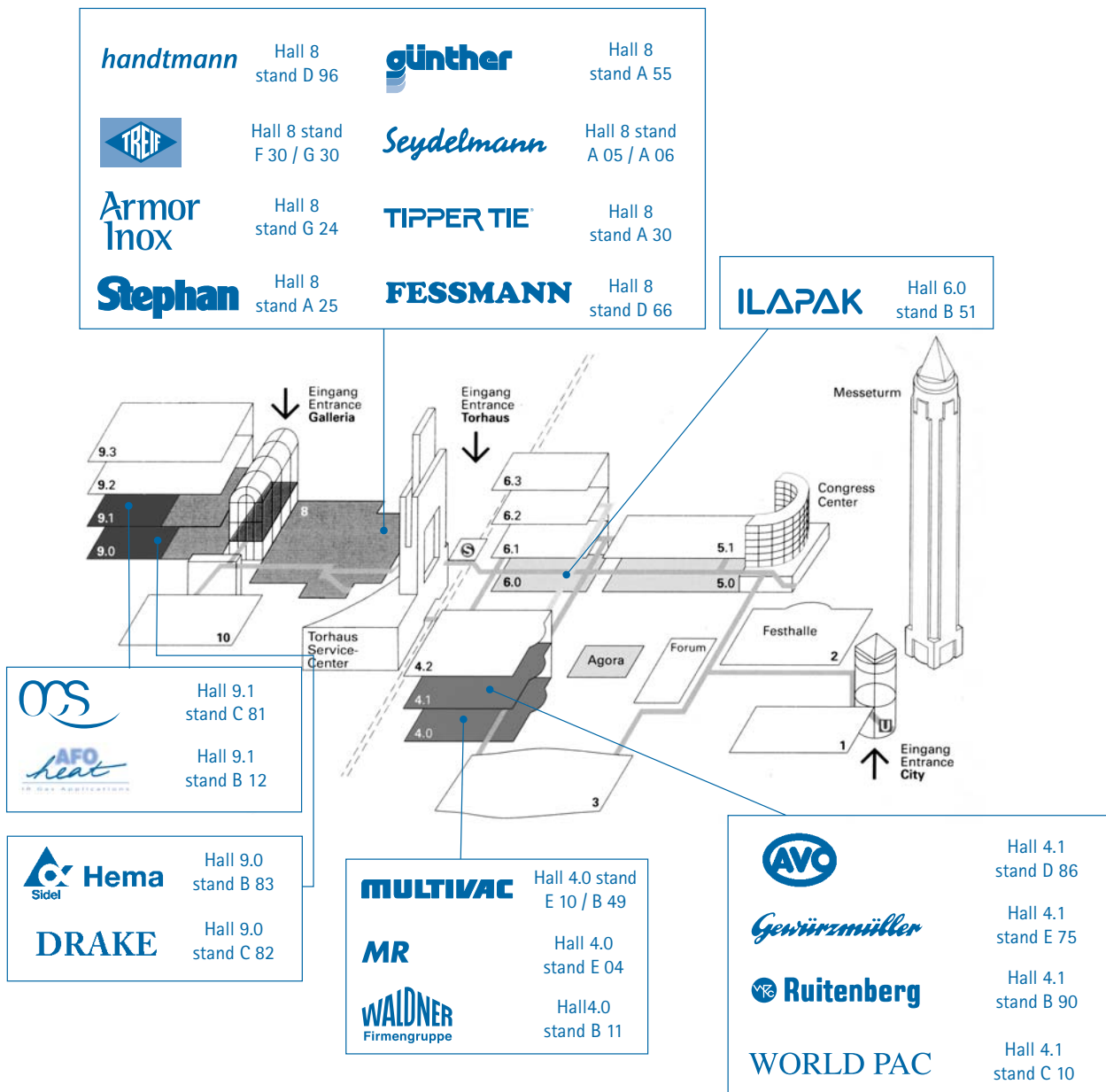
### ENVASADORA LINEAL MV1, LA LLENADORA MECÁNICA MÁS FLEXIBLE PARA PRODUCTOS ESPECIALMENTE DIFÍCILES (PATÉS, SALSAS CON PARTÍCULAS, ETC).

- Posibilidad de elevación del envase para dosificación desde el fondo.
- Máquinas precisas, duraderas y eficaces.
- Sistema de dosificación especial para luncheon meat, corned beef, etc.



MV1

UBICACIÓN DE NUESTRAS REPRESENTADAS EN LOS PABELLONES DE LA IFFA



Durante el certamen pueden contactar con nuestro equipo comercial en los siguientes teléfonos:

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Klaus Kerner : +34 609 330 366   | Antonio Monleón: +34 680 559 800            |
| Pablo Kerner: +34 619 740 038    | Ignacio Jordá: +34 680 559 801              |
| Joaquín Fornell: +34 609 367 133 | José M <sup>a</sup> Benito: +34 680 651 644 |
| Sergio Cabredo: +34 629 178 495  | Manuel Díez: +34 650 591 498                |
| Iñigo Serrats: +34 609 357 657   | José Antonio Gil: +34 620 973 226           |
| Manuel Torres: +34 669 855 728   | Ernesto Planas: +34 629 661 174             |

