

# Novedades


JORNADAS DE PUERTAS ABIERTAS TREIF


Enero 2007 - N° 34


Visite nuestras  
instalaciones  
del 19 de Febrero  
al 2 de Marzo  
de 2007

## Estimados clientes y amigos:

Les informamos que desde el 01.01.2007 contamos en nuestro programa con una nueva representada de primer orden, la firma **TREIF MASCHINENBAU GmbH**, una de las **empresas líderes** en su segmento, especializada en loncheadoras, cortadoras de dados y fileteadoras / porcionadoras.

Nuestro equipo de profesionales se ha estado formando en los equipos , por lo que esperamos poderles ofrecer una **atención de alto nivel desde el primer día**.

Si disponen de algún equipo , les agradeceremos **nos comuniquen el modelo y número de fabricación** para poder atenderles con nuestro equipo de Servicio post-venta desde nuestros departamentos de Servicio Técnico y Repuestos.

En el interior podrán ver información sobre las **jornadas de puertas abiertas** con las que queremos presentarles los equipos  a todos ustedes.

Asimismo nos complace comunicarles la **promoción del Sr. Manuel Díez al cargo de Responsable del Departamento de Consumibles Alimentarios**, para la venta de los productos de nuestras representadas AVO, WORLD PAC, GEWÜRZMÜLLER y RUITENBERG.

El Sr. Manuel Díez se incorporó hace 8 años a nuestra empresa, siendo hasta la fecha el responsable de la oficina técnica en el departamento de maquinaria de procesado.

Para cualquier información sobre los consumibles alimentarios pueden contactar con el Sr. Manuel Díez al móvil 650 591 498.

**¡Les deseamos mucho éxito en el 2007!**

**EMO**  
**KELAPACK**



*DURANTE LOS PRÓXIMOS DÍAS, DEL 19 DE FEBRERO AL 2 DE MARZO, PRESENTAREMOS EN NUESTRAS INSTALACIONES DE BARCELONA UNA AMPLIA GAMA DEL PROGRAMA, EN LA QUE DESTACARÁN LOS SIGUIENTES EQUIPOS:*

- Loncheadora DIVIDER 400+.
- Loncheadora DIVIDER 600 vario.
- Porcionadora de carne FALCON.
- Chuleteadora PUMA 1100 EB.
- Chuleteadora / cortadora de dados HUSKY.
- Cortadora de carne fresca ZEBRA.
- Cortadora de dados FELIX 100.
- Cortadora de dados ARGON.
- Cortadora de dados TWISTER SP.

*HEMOS PREPARADO NUESTRAS INSTALACIONES CON LOS EQUIPOS DE FRÍO NECESARIOS PARA ATEMPERAR LOS PRODUCTOS Y PODER REALIZAR DEMOSTRACIONES CON LOS EQUIPOS.*



*SI DISPONEN DE ALGÚN EQUIPO TREIF, LES AGRADECERÍAMOS NOS COMUNIQUEN EL MODELO Y NÚMERO DE FABRICACIÓN PARA PODER ATENDERLES CON NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO POST-VENTA DESDE NUESTROS DEPARTAMENTOS DE SERVICIO TÉCNICO Y REPUESTOS.*



En caso de tener interés en visitarnos o en realizar pruebas rogamos nos lo comunique para poderles atender adecuadamente.  
Para más información visítenos en [www.emosa.com](http://www.emosa.com).



LA GAMA DE LONGHEADORAS CUBRE TODAS LAS ÁREAS DE APLICACIÓN POSIBLES, DESDE EL FABRICANTE QUE SE INICIA EN EL LONGHEADO HASTA EMPRESAS CON PRODUCCIONES INDUSTRIALES.

### DIVIDER 400+: Mínimo espacio.

#### VENTAJAS:

- Perfecta presentación del producto usando nuestra técnica patentada SAS, única en el mundo, para una colocación perfecta del producto. Apila / escalona mientras lonchea, en un solo proceso, evitando la caída libre de las lonchas y asegurando así su posición.
- Alta flexibilidad: cambio de producto sin cambios mecánicos.
- Diseño abierto y fácil acceso al área de corte.
- Calibre de productos de hasta 220 mm, p.e. mortadela italiana.



### DIVIDER 600: Solución flexible.

#### VENTAJAS:

- Versatilidad en la presentación del producto, incluyendo apilado y escalonado.
- Presentación del producto fácilmente seleccionable.
- Porciones iguales mediante el controlador de peso.
- Diseño compacto.



### DIVIDER 600 vario: Precisión en la decoración.

#### VENTAJAS:

- Presentación con decoración de formas y diseños individuales.
- Fácil ajuste para cambiar productos y formatos.
- Porciones iguales mediante el controlador de peso.
- Ahorro de tiempo y coste.



### DIVIDER 800: Alto rendimiento.

#### VENTAJAS:

- Rendimiento: hasta 3.200 lonchas / min.
- Descarga automática a la envasadora.
- Loncheado de productos de longitudes de hasta 1.200 mm.
- Software innovador con almacenaje de los parámetros en 4 niveles.
- Diseño modular.



CON SU EXTENSA GAMA DE MÁQUINAS, TREIF CUBRE DESDE EL TROCEADO MÁS SIMPLE HASTA LAS SOLUCIONES MÁS COMPLEJAS COMO SON LAS PORCIONES DE PESO EXACTO.



**PUMA:** Capacidad y precisión.

**VENTAJAS:**

- Alto rendimiento y exactitud en productos con y sin hueso.
- Ahorro de tiempo gracias a la limitación del retroceso y a la apertura automática de la tapa de alimentación.
- Aprovechamiento máximo del producto.



**FALCON:** Precisión rentable.

**VENTAJAS:**

- Precisión de corte a peso fijo, para productos con y sin hueso mediante scáner de 360° y ajuste de grosor continuo.
- Rápida amortización gracias a la precisión de peso y a la gran variedad de productos y aplicaciones posibles.
- Controlador de peso con discriminador opcional.



**ARGON:** Alto rendimiento.

**VENTAJAS:**

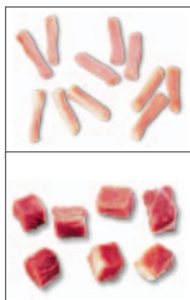
- Carga manual con sistema de cierre sin esfuerzo.
- Alto rendimiento en poco espacio.
- Velocidad ajustable de la cuchilla.
- Con posibilidad de cinta de salida y sistema de pesaje de bandejas.



**TWISTER SP:** Carga automática de productos calibrados.

**VENTAJAS:**

- Carga automática por cinta.
- Sistema de corte patentado.
- Alto rendimiento: 3000 Kg/h.
- Pantalla táctil y muy visual.
- Con posibilidad de cinta de salida y sistema de pesaje de bandejas.



## LISTO EN POCOS MINUTOS: VACUTHERM®

*EL MERCADO ACTUAL DE PRODUCTOS PRECOCINADOS REQUIERE SOLUCIONES FLEXIBLES Y ALTAMENTE RENTABLES. EL SISTEMA VACUTHERM® DESARROLLADO POR STEPHAN CUMPLE CON ESTOS REQUISITOS, INCORPORANDO ADEMÁS UN DISEÑO HIGIÉNICO PARA GARANTIZAR UNA PRODUCCIÓN SEGURA. LA POSIBILIDAD DE RECIRCULAR EL PRODUCTO POR UN EMULSIONADOR NOS PERMITE ADEMÁS REALIZAR SALSAS O REDUCIR DE TAMAÑO LOS INGREDIENTES EN LA MISMA MÁQUINA. COMO EL PROCESO SE PUEDE ALMACENAR EN LA MEMORIA DEL EQUIPO, ES TOTALMENTE REPRODUCIBLE UNA Y OTRA VEZ.*

Los ingredientes pueden cargarse manual o automáticamente, bien a la vez o por pasos. El calentamiento puede realizarse mediante doble camisa o inyección directa de vapor. Asimismo se puede realizar el proceso bajo vacío, alargando el tiempo de vida del producto y mejorando sus propiedades organolépticas. De esta forma podemos elaborar una bechamel en 9 minutos (sin necesidad de pasarla luego por un tamiz), o una salsa boloñesa en 15 minutos, para cargas de hasta 1.200 l.



Stephan

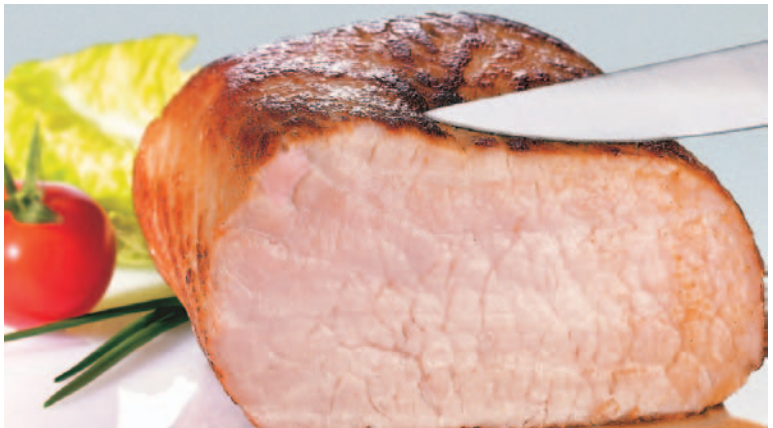
## PREPARADOS INTERMEDIOS ERPU GOLD Y ZARTAVO

*NUESTRA REPRESENTADA AVO, ESPECIALIZADA EN MARINADAS, SALSAS, ESPECIAS Y TODO TIPO DE CONDIMENTOS, INCLUYE ERPU GOLD Y ZARTAVO DENTRO DE SU AMPLIA GAMA DE PREPARADOS. ESTOS DOS ARTÍCULOS MEJORAN TANTO EL ASPECTO FINAL COMO LA CONSERVACIÓN DE SUS PRODUCTOS CÁRNICOS.*

**ERPU GOLD** es un regulador de pH para utilizar directamente sobre carne fresca troceada y en salchichas en salmuera o envasadas.

### VENTAJAS:

- Previene el crecimiento microbiano.
- Alarga la vida útil del producto final.
- Mantiene el color de la carne.
- Evita la acidificación del producto.



**ZARTAVO** es un preparado especial para salmueras de productos cocidos.



### VENTAJAS:

- Mejora la textura.
- Ayuda a desarrollar el sabor.
- Favorece la aparición del color.
- Previene el crecimiento microbiano.
- Alarga la vida útil del producto final.

AVO

*EL DISEÑO DE UN ENVASE ATRACTIVO COBRA CADA VEZ MAYOR IMPORTANCIA EN EL DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS.*

Dentro de la gama de máquinas verticales ILAPAK existen varias posibilidades en cuanto a diferentes tipos de envases:

- Bolsa almohadilla tradicional.
- Bolsa de fondo estable, con pliegue lateral.
- Bolsa de fondo estable con o sin clip.
- Bolsa Stabilo.



En todos los casos existe la opción de atmósfera modificada para productos frescos o sensibles al oxígeno.

En cuanto a sistemas de cierre ILAPAK dispone de las siguientes opciones:

- Zipper, tanto transversal como longitudinal.
- Easy pack (sistema mediante cinta adhesiva).



## ENVASADORAS HORIZONTALES

*EXISTE UNA TENDENCIA CLARA PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS PREPARADOS EN ENVASES FLEXIBLES. ESTOS PRODUCTOS HABITUALMENTE SON ESTERILIZADOS EN AUTOCLAVE, LO QUE REQUIERE UNA GARANTÍA TOTAL EN LA CALIDAD DEL ENVASADO.*

LAUDENBERG fabrica envasadoras horizontales, partiendo de bobina o de envase preformado, con sistemas de dosificación y de soldadura específicos para envases esterilizables.



EJEMPLOS DE APLICACIONES:

- Sopas líquidas.
- Arroz precocido.
- Pet food.

