

# EMO KELAPACK

## novedades

*Visite IFFA*  
Frankfurt  
del 8 al 13 de Mayo

### *Estimados clientes y amigos,*

Del 8 al 13 de Mayo tendrá lugar la feria IFFA en Frankfurt. Esta feria de carácter trianual y dedicada principalmente al sector cárnico es la más representativa a nivel mundial.

Muchas empresas han retenido sus inversiones esperando a los reajustes en el mercado y ahora es el momento de realizarlas, por lo que IFFA llega en un momento muy propicio, especialmente cuando la tendencia para los próximos meses parece apuntar a una recuperación paulatina.

Los fabricantes de maquinaria trabajan en planes trianuales sus desarrollos de nuevos productos y reservan sus novedades para presentarlas en esta feria. En las páginas interiores avanzamos algunas de las novedades más importantes que presentan nuestras representadas.

Debido a la difícil situación de los mercados en los últimos dos años y a los cambios que se están produciendo, tanto nuestras representadas como nosotros hemos adaptado nuestra propuesta de valor a la demanda del mercado. Principalmente estas propuestas se dividen en dos líneas:

La primera línea se basa en mejorar la eficiencia de las líneas de producción con el objetivo de aumentar la productividad, reduciendo

los costes de explotación. En este grupo incluimos las cargas automatizadas con importante presencia de la robótica, las mejoras de rendimiento, de los sistemas que representan la optimización de costes en el uso de materiales consumibles y equipamiento de mayor producción y más versatilidad.

La segunda línea va dirigida a la diferenciación de productos que pueden aportar un valor añadido en el punto de venta y por tanto permiten un precio de cesión más elevado. En este sentido apostamos por los sistemas de pasteurización en frío por altas presiones (HPP), nuevas soluciones de envasado, tripas de transferencia especiales e ingredientes optimizados a las demandas del mercado.

Como es habitual nuestro equipo comercial estará distribuido por los diferentes stands de nuestras representadas (ver detalle de ubicación en el interior).

No duden en concertar una cita previa.

**¡Les esperamos!**

*Klaus Kerner*  
Administrador

## ROBOT DE CARGA 330 SOBRE SISTEMA DE ENVASADO



Este robot permite cargar directamente a una envasadora automática (p.ej. termoformadora) porciones de carne picada o grupos de salchichas. También es posible cargar dos capas de salchichas en un mismo envase. Es la solución ideal para líneas de salchichas fabricadas con tripa de alginato con el sistema ConPro o para porciones de carne picada.

**Producto:**

- ▶ Salchichas
- ▶ Carne picada

**Rendimiento:** hasta 70 envases/min

**Ventajas:**

- ▶ Eliminación de la manipulación humana
- ▶ Mayor higiene
- ▶ Reducción de costes

DEMOSTRACIONES  
EN VIVO  
DURANTE LA FERIA

## ROBOT DE CARGA DE BASTONES AST 340

Este robot realiza la carga automática de los bastones con productos que deben ir a carro. En combinación con los sistemas AL de Handtmann permite un proceso completamente automático de embutición, con un coste de operación muy bajo y una rápida amortización. Al no haber manipulación directa del producto embutido se evita su contaminación por parte del operario.

**Producto:**

- ▶ Productos cocidos
- ▶ Productos ahumados
- ▶ Productos curados
- ▶ Productos oreados

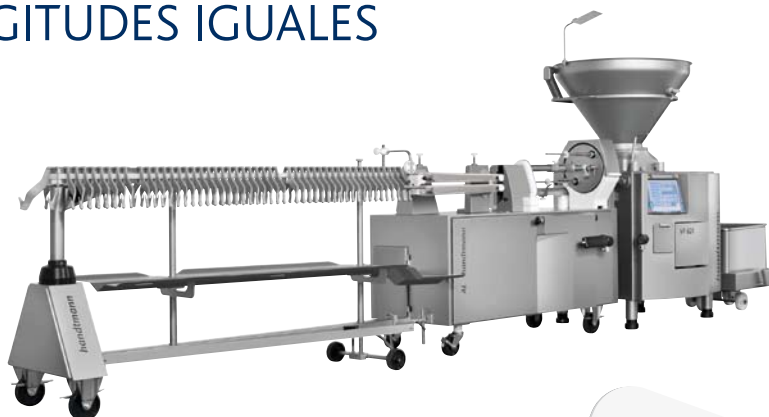
**Ventajas:**

- ▶ Ahorros en mano de obra
- ▶ Mayor higiene
- ▶ Mayor productividad

DEMOSTRACIONES  
EN VIVO  
DURANTE LA FERIA

## CARGADOR TIPO REVÓLVER PARA SISTEMAS DE CUELQUE Y LONGITUDES IGUALES

Basados en los ya conocidos sistemas de longitudes iguales y cuelgue de Handtmann, los nuevos PVLS 125 (para longitudes iguales y corte) y PVLH 228 (para longitudes iguales y cuelgue) ofrecen una mayor productividad.



### Producto:

- ▶ Embutidos frescos
- ▶ Embutidos curados
- ▶ Productos tipo cocktail

### Ventajas:

- ▶ Cambio rápido de tripas
- ▶ Mayor productividad

DEMOSTRACIONES  
EN VIVO  
DURANTE LA FERIA

## NUEVO SISTEMA ConPro PARA EMBUTIDOS COCIDOS

Con el nuevo sistema KVLS 160 se cierra por completo los extremos de las porciones, permitiendo realizar productos hasta ahora imposibles con líneas de alginato como por ejemplo frankfurts.

### Producto:

- ▶ Salchicha tipo frankfurt
- ▶ Productos cocktail
- ▶ Salchicha de pescado

**Rendimiento:** aprox. 720 kg/h  
(para un producto de 40 g/porción)

### Ventajas:

- ▶ Extremos completamente cerrados
- ▶ Alta productividad  
(hasta 300 porciones/minuto)
- ▶ Calibre desde 18 hasta 28 mm
- ▶ Convertible a sistema KLSH 152

DEMOSTRACIONES  
EN VIVO  
DURANTE LA FERIA

## NUEVAS APLICACIONES PARA EL SISTEMA DE COCCIÓN THERMIX



Armor Inox continua desarrollando su sistema de cocción Thermix tanto para productos delicatessen como para productos para loncheado - con o sin forma - con un amplio rango de equipos diseñados y construidos según las necesidades individuales de cada cliente.

**Se mostrarán nuevas soluciones altamente eficaces para la cocción y enfriamiento continuos de productos cárnicos y avícolas de pequeño tamaño.**

## TERMOFORMADORA RE20 ShrinkStyle® PARA FILMS RETRÁCTILES

DEMOSTRACIONES  
EN VIVO  
DURANTE LA FERIA

### Producto:

- ▶ Despiece de vacuno, porcino y ovino
- ▶ Elaborados cárnicos (tacos de bacon o jamón)
- ▶ Quesos (bola, cuñas, tacos, etc.)

**Formato:** 3x1, avance de 280 mm y ancho de film standard de 420 mm

**Rendimiento:** hasta 10 ciclos/minuto, dependiendo de la aplicación

### Ventajas:

- ▶ Óptima presentación de producto, reducción de la solapa de soldadura al máximo
- ▶ Máxima eficiencia y productividad con respecto al proceso de envasado con maquinas de campana
- ▶ Reducción de las mermas de envasado causados por soldaduras defectuosas al trabajar en este caso con soldadura perimetral de alta presión y preciso control de temperatura



## INNOVADOR SISTEMA DE FÁCIL APERTURA

DEMOSTRACIONES  
EN VIVO  
DURANTE LA FERIA



Para el envasado al vacío con atmosfera protectora con film inferior rígido.

**Formato:** 4x2, avance de 400 mm y ancho de film standard de 560 mm

**Rendimiento:** hasta 12 ciclos/minuto, dependiendo de la aplicación

**Ventajas:** Gran facilidad para abrir el envase. Garantía de inviolabilidad del envase.

Este sistema se presenta montado sobre una Termoformadora RE25

## TERMOSELLADORA A6 PARA MEDIANAS PRODUCCIONES



sistema Mirabella®



sistema SealCup®



sistema TraySkin®

**Producto:** todo tipo de productos agroalimentarios

**Formato:** 1x4 para bandejas de PP de 190x144x50 mm

**Rendimiento:** hasta 2.400 envases por hora

**Ventajas:**

- ▶ Ideal para medianas producciones
- ▶ El avance máximo de 630 mm permite procesar un gran número de bandejas estándar con el máximo aprovechamiento del film de tapa
- ▶ Posibilidad de realizar todos los sistemas de envasado
- ▶ Relación calidad/precio insuperable para esta categoría (Mirabella®, SealCup®, Sobreoxigenación, TraySkin® y MAP)
- ▶ La única que permite utilizar films de tapa pseudo retráctiles con sistema de corte InsideCut

**Esta máquina también incorpora el sistema de fácil apertura.**

*Mirabella® es una marca registrada de Sealed Air.*

DEMOSTRACIONES  
EN VIVO  
DURANTE LA FERIA

## TERMOSELLADORA MODELO A10 DE ALTO RENDIMIENTO

Incluye sistema desapilador de bandejas y carga automática del producto dentro de las mismas.

**Producto:** carne picada

**Avance máximo:** 1180 mm

**Ancho máximo:** 480 mm

**Formato:** 2x7, ejecución en doble vía.

**Cadencia:** 10 ciclos por minuto, dependiendo de la aplicación.

**Rendimiento máximo:** 140 envases por minuto.

Sistema de corte InsideCut para mejorar la presencia del envase y reducir el coste del mismo mediante la utilización de films de tapa semi-retractiles.

*EMO es para las termoselladoras SEALPAC el distribuidor en exclusiva para España en los sectores Cárnico, Lácteo, Horeca, Nonfood y Medical*



DEMOSTRACIONES  
EN VIVO  
DURANTE LA FERIA



Hall 8.0 • Stands F-30 y G-30

## PORCIONADORA DRAGON PARA PRODUCTOS CONGELADOS

Este equipo permite cortar diversos productos cárnicos congelados, productos que hasta la fecha no eran posibles en una chuleteadora convencional. Con ello se mantiene la cadena de frío.



### Producto:

- ▶ Carne sin hueso congelada
- ▶ Carne con hueso congelada
- ▶ Pescado congelado
- ▶ Queso congelado

**Rendimiento:** hasta 150 cortes/minuto

### Ventajas:

- ▶ Corte de los productos congelados sin serrín
- ▶ Corte hasta  $-20^{\circ}\text{C}$  (en función del producto)
- ▶ Cámara de corte de 240 x 220 x 700 mm

## PORCIONADORA A PESO EXACTO CON CARGA AUTOMÁTICA ROBOTIC



El equipo FALCON Conti es conocido por su capacidad de poder cortar productos con y sin hueso a peso exacto. El robot permite realizar la carga automática a termoformadoras.

### Producto:

- ▶ Carne con hueso
- ▶ Carne sin hueso
- ▶ Queso
- ▶ Bacon

**Rendimiento:** el robot puede realizar hasta 100 cargas/minuto

### Ventajas:

- ▶ Reducción de los costes de mano de obra directa
- ▶ Mayor productividad que un sistema con carga manual
- ▶ Control de calidad con visión artificial
- ▶ Posibilidad de clasificar según la forma o el color de los productos



## CORTADORA DE DADOS AREON

### Producto:

- ▶ Jamón curado en dados
- ▶ Bacón en dados y tiras

**Rendimiento:** aprox. 1.000 kg/h

### Ventajas:

- ▶ Separación óptima del producto cortado
- ▶ Compresión lateral para un llenado perfecto del cajetín
- ▶ Reducción de la viruta de corte



## CORTADORAS Y RALLADORAS PARA QUESO MODELO CASAN Y CASEUS BASIC

Las nuevas CASEUS BASIC y CASAN completan junto a la CASEUS nuestro programa para corte de dados y rallado de queso.

### Ventajas:

- ▶ Alto rendimiento tanto para dados como para rallado
- ▶ Carga automática (CASAN)
- ▶ Corte homogéneo

## LONCHEADORA DIVIDER 880

Esta nueva loncheadora de TREIF ofrece un alto rendimiento por la combinación de una mayor velocidad de corte (hasta 880 cortes/min), una sección de corte para el producto de 450 x 130 mm y una carga totalmente automática. El ya conocido sistema SAS, en el que la cuchilla y la cinta van en paralelo para mejorar el posicionamiento del producto cortado, permite a la vez trabajar con productos menos fríos, con el consiguiente ahorro energético y una mayor calidad de producto loncheado.



**Rendimiento:** 880 cortes/minuto

### Ventajas:

- ▶ Perfecta colocación de las lonchas, incluso a mayor temperatura
- ▶ Cámara de 450x130x1.200 mm
- ▶ Carga automática (8s)

TREIF también mostrará la nueva garra mediante vacío que permite reducir al mínimo el producto residual que queda en la garra, lo que ayuda a una rápida amortización del equipo. La doble cámara de seguridad ofrece una garantía total de sujeción.

DEMOSTRACIONES  
EN VIVO  
DURANTE LA FERIA

## CUTER K 604 CON VACÍO Y COCCIÓN

El nuevo cutter de 600 litros viene a completar el espacio existente que había entre los modelos de 500 y 750 litros.

Diseñado exclusivamente en versión de vacío y/o cocción, incorpora el nuevo control COMMAND (opcionalmente AUTO-COMMAND), el nuevo estándar de SEYDELMANN.

### Producto:

- ▶ Emulsiones cárnicas
- ▶ Embutidos cocidos
- ▶ Patés

### Ventajas:

- ▶ Versión de alta velocidad disponible
- ▶ Reducción de la viruta de corte



## PICADORA AW 300 PARA FRESCO Y CONGELADO

La nueva picadora angular AW 300 de alto rendimiento puede procesar tanto carne fresca como congelada sin necesidad de cambiar el husillo de corte. Con una capacidad de carga hasta 25 bloques de producto congelado hasta -25°C, esta picadora está preparada para las más elevadas exigencias en líneas de alta producción.

### Producto:

- ▶ Bloques de carne congelada
- ▶ Bloques de grasa congelada
- ▶ Carne fresca

### Rendimiento:

- ▶ Carne congelada: 9 ton/h
- ▶ Carne fresca: 12 ton/h

### Ventajas:

- ▶ Procesa tanto producto fresco como congelado
- ▶ 4 velocidades del husillo de alimentación
- ▶ 6 velocidades del husillo de trabajo
- ▶ Diámetro del juego de corte: 300 mm.
- ▶ Construcción especialmente robusta



## MARMITA DE COCCIÓN Y EMULSIÓN CT 800

Este equipo ofrece una alta flexibilidad para un gran número de productos. Se pueden programar y almacenar las recetas de los productos elaborados. Se puede automatizar la carga de ingredientes, así como la descarga del producto acabado.

**Producto:**

- ▶ Emulsiones cárnicas
- ▶ Baby food
- ▶ Paté

**Rendimiento:** hasta 3.200 kg/h

**Ventajas:**

- ▶ Recipiente inclinado
- ▶ Equipo muy compacto
- ▶ Tiempos cortos de proceso
- ▶ Gran versatilidad



## INYECTORA MODELO PI DUO 750 MC2R

Con un ancho de cinta de 750 mm, una altura de paso de 220 mm y los dos cabezales de 235 agujas cada uno, la PI DUO 750 es la mayor inyectora del mercado para la industria cárnica.

**Producto:**

- ▶ Carne de cerdo
- ▶ Carne de vacuno
- ▶ Carne de pollo y pavo

**Ventajas:**

- ▶ Ancho de cinta de 750 mm
- ▶ Dos cabezales accionados separadamente
- ▶ Accionamiento por servomotor
- ▶ Fácil cambio del cabezal de agujas
- ▶ Mínimo nivel de ruido



## PASTEURIZADOR EN FRÍO POR ALTAS PRESIONES (HPP) QFP 100 L



Como respuesta a la tendencia de fabricar productos naturales y garantizar la no existencia de patógenos (Salmonela, Listeria, Vibrio, etc.) se presenta el modelo de 100 litros, el más pequeño de la gama horizontal.

### Medidas de la vasija de presurización:

- ▶ Volumen de carga: 100 L.
- ▶ Diámetro interno de la vasija: 308 mm, permite cargar un mayor número de productos por ciclo y alcanzar rendimientos impensables para un equipo de esta clase.
- ▶ Longitud de la vasija: 1400 mm.

### Ventajas:

- ▶ Este equipo es el más rápido de su categoría a nivel mundial, velocidad hasta 11 ciclos/hora
- ▶ No requiere de fundamentación especial en su fábrica

**Rendimiento:** hasta 500- 600 kg/h., dependiendo del producto

AVURE es el único fabricante mundial que dispone de equipos verticales y horizontales de presurización mediante HPP.

Hall 9.1 • Stand D-44

## NUEVO SISTEMA ETI DE VISIÓN ARTIFICIAL PARA SISTEMAS DE ALIMENTACIÓN DE SALCHICHAS

Permite la eliminación del Inspector en la zona del transportador de cangilones.

### Ventajas:

- ▶ Completa todos los cangilones con producto correcto
- ▶ Eliminación de todos los productos defectuosos y sustitución por productos correctos
- ▶ Posibilidad de alcanzar velocidades de carga de hasta 1800 unidades por minuto en combinación con el equipo LS 1800
- ▶ Aumento sin precedentes de la productividad y del rendimiento de la línea de envasado
- ▶ Eliminación de un punto crítico (HACCP) de manipulación de producto
- ▶ Mejora de la higiene y reducción del riesgo de contaminación microbiológica del producto

Hall 4.0 • Stand F-51

## DOSIFICADORA ROTATIVA DOSOMAT 2 Servo

El nuevo diseño del DOSOMAT con accionamiento mediante servo motores en sustitución del accionamiento mecánico, permite un fácil cambio de parámetros de dosificación y en combinación con el plato rotativo por segmentos se pueden cambiar los formatos de envase rápidamente.

**Producto:**

- ▶ Patés
- ▶ Precocinados
- ▶ Ensaladillas
- ▶ Postres lácteos, etc.

**Rendimiento:** hasta 90 envases/minuto

**Contenedores:** Tarrinas apilables

**Ventajas:**

- ▶ Máquina rotativa de 3 líneas
- ▶ Fácil cambio de formato
- ▶ Sellado de tapa preconfeccionada o partiendo de bobina con troquelado



DEMOSTRACIONES  
EN VIVO  
DURANTE LA FERIA

## DOSIFICADORA LINEAL MV-1 SERIE E-60

Las nuevas dosificadoras lineales MV-1 de uno o dos cabezales permiten, gracias a las cuchillas rotativas, el poder dosificar productos de alta densidad mejorando la precisión. Son altamente flexibles para dosificar productos a baja temperatura (incluso negativa) en el caso de Luncheon o a altas temperaturas como callos cocidos, rillets, etc.

**Producto:**

- ▶ Patés
- ▶ Luncheon meat
- ▶ Carnes crudas (con nervio)

**Rendimiento:** hasta 120 contenedores/minuto

**Contenedores:**

- ▶ Cristal
- ▶ Bandeja plástica
- ▶ Lata

**Ventajas:**

- ▶ Nueva cuchilla rotativa para mejorar la presentación del producto
- ▶ Transportador del nuevo diseño más higiénico y de fácil limpieza
- ▶ Elevador de containers electrónico para llenado desde el fondo del envase
- ▶ Cuadro de mandos de 10" de última generación.





Hall 4.1 • Stand C-71

## MEZCLAS DE ESPECIAS CON BAJO CONTENIDO EN SAL

En respuesta a la nueva normativa de la UE para la reducción del 16% en la cantidad de sal en productos elaborados, AVO presenta su gama de productos SOFIT para reducir el contenido en sal en estos productos sin necesidad de renunciar al sabor.

### Producto:

- ▶ Salchichas
- ▶ Productos cárnicos adobados
- ▶ Productos cocidos
- ▶ Embutidos curados

### Ventajas:

- ▶ Reducción del contenido en sal en un 25%
- ▶ Sabor imbatible
- ▶ Producción segura



## TRIPA SUN SMOKE Y SUN CARMEL EN BOBINA

Las tripas de alta barrera SUN SMOKE CAS y SUN CARMEL CAS se presentan ahora en bobinas de film termosellable. Trabajando con equipos de termosellado-clipado se puede formar la tripa durante el proceso de embutición y posteriormente durante la cocción transferir humo ó caramelo a la superficie del producto.

**Producto:** productos cocidos

### Ventajas:

- ▶ Reducción de los tiempos de paro
- ▶ Trabajo en continuo con equipos de termosellado-clipado
- ▶ Decoración durante el proceso de embutición clipado
- ▶ Aumento de la producción al eliminar el tiempo de carga de la tripa
- ▶ Mayor autonomía de trabajo

En cuanto a la decoración con especias, este año World Pac presenta soluciones innovadoras tanto en materiales como en sistemas de aplicación.



Hall 4.1 • Stand C-10