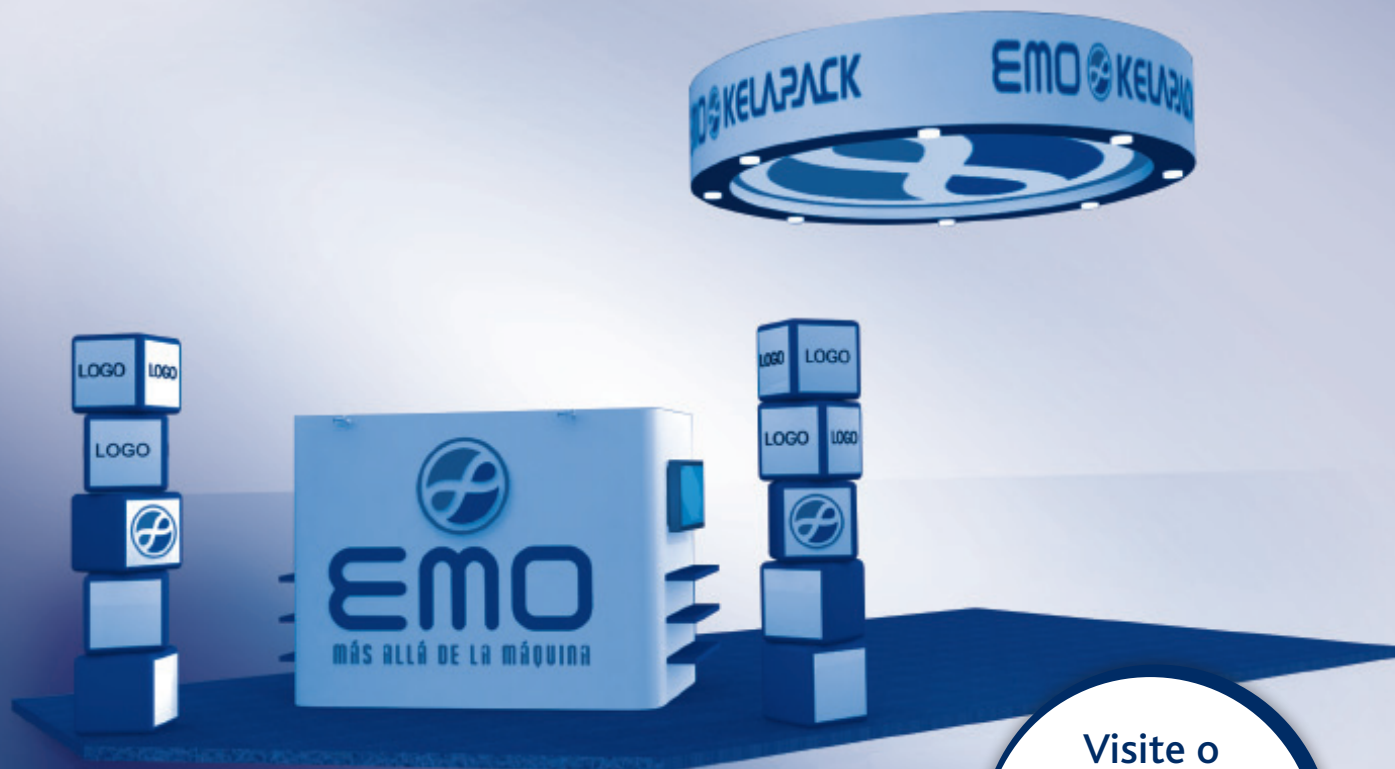


EMO KELAPACK

novidades



Visite o
nosso stand na
ALIMENTARIA
Pavilhão 4
Stand C69

Estimados clientes,

A feira Alimentaria de Lisboa, chega num bom momento, após 1 ano de profunda crise internacional, que foi particularmente profunda na Península Ibérica. Notam-se já os primeiros sintomas de recuperação nos mercados financeiros, que são habitualmente preludio de uma recuperação da indústria, detectando-se já o interesse das principais indústrias em reactivar investimentos, que têm estado adormecidos, e analisar novos projectos e novas ideias de produtos.

Como tal, apresentamo-nos nesta feira com um stand de 68 m², maior que na última edição onde apresentaremos as nossas novidades, que poderão ver nas páginas interiores. Também lhes apresentamos as nossas novas representadas TS Technik, empresa especializada no desenho e fabricação de linhas completas para a elaboração de produtos panados frescos e pré-fritos, assim como na construção de equipamentos individuais, e a empresa Prediktor, que baseou os seus desenvolvimentos na tecnologia NIR (infravermelhos de proximidade)

para detectar e analisar em tempo real os conteúdos de humidade, proteína e gordura, em cada um dos processos industriais.

Além da nossa equipa comercial, contaremos parcialmente com a presença de gestores de todas as nossas representadas, que estarão à vossa disposição para dar-lhes apoio e assessorar-lhes nos vossos projectos.

Para solicitar entradas ou marcar uma reunião podem contactar com Sérgio Alves (móvel 351 910784208) para as máquinas de produção, João Morgado (móvel 351 910784231) para as máquinas de embalagem.

Estamos à vossa espera

Klaus Kerner
Administrador

ENCHEDORA HANDTMANN VF 620 COM CLIPSADORA ALPINA SWIPPER 18/15

Linha de enchimento e clipsado para fabricantes industriais de produtos cárnicos ou de queijo processado com tripas artificiais.

Vantagens:

- ▶ Capacidade de enchimento até 6.000 Kg/h
- ▶ Possibilidade de encher peças até 1.000 mm de comprimento para fatiar posteriormente
- ▶ Máxima precisão de peso (+/- 1%)
- ▶ Possibilidade de clipsar produtos de 25 – 140 mm de calibre
- ▶ Clipsadora Swipper equipada com sistema Newcon para controlo electrónico da pressão de clipsado das matrizes
- ▶ Possibilidade de limpar as pontas no clipsado

Produtos:

- ▶ Produtos cárnicos para fatiar (cozidos e curados)
- ▶ Barras de queijo processado
- ▶ Paté

DISPONÍVEL PARA
ENTREGA IMEDIATA



ENCHEDORA VF 612 C

Enchedora contínua com vácuo óptima para pequenas 3 médias empresas.

DISPONÍVEL PARA
ENTREGA IMEDIATA



Produtos:

- ▶ Enchidos curados (chouriço, linguiça, paio, morcela, etc.)
- ▶ Enchidos frescos
- ▶ Doseamento / porcionamento de produtos pastosos

Vantagens:

- ▶ Accionamento por servomotor. Máxima precisão de peso.
- ▶ Possibilidade de torção com tripas naturais
- ▶ Equipamento de fácil utilização e limpeza rápida
- ▶ Alta produtividade no mesmo espaço

STIRSTAR 300

Desde finais de 2010 EMO é o representante para Portugal e Espanha da empresa holandesa TS Technik.

Esta jovem mas dinâmica empresa especializou-se no desenho e fabricação de linhas completas para a elaboração de produtos panados frescos e pré-fritos, assim como na construção de equipamentos individuais.

Os seus equipamentos demonstraram a sua mais valia e dispõe de referências instaladas em empresas tão prestigiadas como McDonald's (Holanda e Alemanha), DC Foods Inc. (Canadá), Ling's Kitchen (California), Saha Farms (Tailandia)

No stand poderão ver o **Stirstar 300**, equipamento para aquecer, fritar, escalfar ou cozer, ideal para todo o tipo de fabricantes agro-alimentar.



DISPONÍVEL PARA
ENTREGA IMEDIATA

Productos:

- ▶ Arroces
- ▶ Wok's ou comidas asiáticas
- ▶ Massas
- ▶ Molhos
- ▶ Cremes e sopas

Vantagens:

- ▶ Equipamento com sistema de deborca para esvaziamento da carga
- ▶ Possibilidade de separar líquidos de sólidos
- ▶ Controlo de temperatura das duas zonas de trabalho
- ▶ Temperatura máxima de trabalho: 350 °C
- ▶ Tempo total de aquecimento até 350° C: 2 minutos
- ▶ Armazenamento de todos os programas por ecrã táctil
- ▶ Sistema de raspagem e mistura ajustável em continuo.
- ▶ Tampa de fecho com accionamento eléctrico
- ▶ Baixo consumo energético graças ao inovador sistema de alimentação eléctrico.
- ▶ Capacidade máxima de carga: 300 l.
- ▶ Redução dos tempos de cozimento graças à aplicação de altas temperaturas.

MAQUINA UNIVERSAL UM 70 SK

DISPONÍVEL PARA
ENTREGA IMEDIATA

Ideal para pequenos fabricantes

Produto:

- ▶ Queijos fundidos e processados
- ▶ Produtos carnicos untáveis como paté
- ▶ Cremes e molhos

Vantagens:

- ▶ Processo de fabrico completamente automático graças ao seu controlo Simatic
- ▶ Possibilidade de incorporar as mesmas opções que os equipamentos industriais
- ▶ Cargas máximas de 55 litros
- ▶ Produção até 300 kg/h



MICROCUT MCH 20

- ▶ Fácil de utilizar; as ferramentas podem ser substituídas muito rapidamente;
- ▶ Processo contínuo;
- ▶ Alta capacidade de corte;
- ▶ Qualidade de produto standardizada;
- ▶ Melhor ligação de gorduras;
- ▶ Baixo nível de ruído;
- ▶ Carga directa a partir de uma misturadora ou de uma picadora;
- ▶ Aumento do tempo de prateleira com o sistema de vácuo;

CONTI-LINES PARA BABY FOOD E PRODUTOS TIPO "PURÉ"

A nossa representada desenvolveu um novo e inovador sistema para o processamento de baby food e de purés

Vantagens:

- ▶ Alta qualidade de produto: sabor fresco, cor intensa e alto valor nutritivo.
- ▶ Processo hermético, ausência de contacto com a atmosfera
- ▶ Poupanças energéticas de até 70%
- ▶ Poupança de solo necessário de até 75% comparado com túneis de cocção.
- ▶ Capacidades de 1-6 t/h

Produtos:

- ▶ Baby food em geral
- ▶ Molhos
- ▶ Cremes
- ▶ Purés

TERMO SELADORA AUTOMÁTICA A7

Ideal para o embalamento a vácuo em atmosfera para produções industriais

DISPONÍVEL PARA
ENTREGA IMEDIATA

Produtos:

- ▶ Carne fatiada
- ▶ Carne picada, hamburguers, almôndegas, etc.
- ▶ Salsicha fresca
- ▶ Pré-cozinhados
- ▶ Peixe em porções
- ▶ Frutas e verduras, produto de 4ª e 5ª gama



Vantagens:

- ▶ Fácil utilização, rápida mudança de sistema.
- ▶ Apresentações atractivas possíveis graças ao sistema corte interior (InsideCut) em combinação com bandejas em material rígido, expandido, alumínio e cartão, inclusivamente com material combinado.
- ▶ Possibilidade de combinar o molde inferior para embalamento em atmosfera protectora e em skin sem necessidade de mudança.
- ▶ Aproveitamento excelente do filme para cada formato, devido ao seu sistema electrónico e duplo sistema servo motor nas operações de desbobinar e rebobinar o filme.

ETIQUETADORA AUTOMÁTICA ELS 330

Etiquetadora automática autónoma de cinta para a aplicação de etiquetas na zona superior e na zona inferior incluindo um cabeçal de impressão por termo-transferência

DISPONÍVEL PARA
ENTREGA IMEDIATA



Aplicações:

- ▶ Embalagens de produtos fatiados,
- ▶ Embalagens de queijo em cunhas ou fatiado,
- ▶ Embalagens de pré-cozinhados
- ▶ Embalagens de frutas, verduras
- ▶ Embalagens medicinais.

Vantagens:

- ▶ Equipamento muito compacto
- ▶ Possibilidade de utilização dos cabeçais de etiquetado conjuntamente ou de forma independente.
- ▶ Fácil integração em linhas existentes.
- ▶ Construída totalmente em aço inoxidável e alumínio.
- ▶ Manutenção simples e rápida mudança de formato.

DOSEADORA ROTATIVA DOSOMAT 1.1 SERVO

As doseadoras e seladoras Dosomat da Waldner destacam-se pela tecnologia servo, alta flexibilidade, rendimento e eficiência. Os equipamentos podem ser utilizados para rendimento de 1.000 até 100.000 embalagens por hora.

Novo design do reconhecido doseador Dosomat com activação através de servo motores em substituição do sistema de activação mecânica.

Permite uma fácil mudança de parâmetros de dosificação e em combinação com o prato rotativo por segmentos podem ser mudados os formatos das embalagens rapidamente.



Rendimento:

- ▶ Até 50 embalagens/minuto

Produtos:

- ▶ Sobremesas lácteas (iogurtes, natas, etc)
- ▶ Queijos frescos e untáveis
- ▶ Manteigas, margarinas
- ▶ Patês
- ▶ Pet Food
- ▶ Pré-cozinhados
- ▶ Saladas

Tipos de embalagens:

- ▶ Taças empilháveis
- ▶ Diâmetro máximo 120 mm
- ▶ Tamanho máximo de taças rectangulares 100 x 130 mm

Vantagens:

- ▶ Máquina compacta de tamanho reduzido (aprox. 2 x 2 m)
- ▶ Fácil mudança de formato
- ▶ Selagem superior pré-fabricada ou partindo de bobina com pré-corte.

ENCHEDORAS VOLUMÉTRICAS E POR PESO

O portfólio da Hema inclui enchedoras electrónicas por peso e volumétricas desde 600 até 50.000 embalagens por hora. Os tipos de embalagens podem ser metálicos, latas, de vidro ou bandeja plástica desde 60 ml até aos 5 litros.

Inovações:

- ▶ Hema é líder no enchimento de produtos cárnicos (patê, luncheon meat, carnes cruas (com nervo) em lata ou vidro e para outras aplicações como calamares em salsa.
 - ▶ Destaque para a aplicação de enchimento desde o fundo para produtos nos quais é necessário, como é o caso do patê
- ▶ Nova enchedora por peso que permite rendimentos até 60.000 garrafas/hora.

Os novos desenvolvimentos tiveram em conta os requerimentos dos clientes em relação a tamanho, facilidade de mudança de formato, soluções de limpeza e poupança de água.

- ▶ A nova geração de enchedoras por peso está especialmente adaptada para o enchimento de produtos lácteos frescos. Equipadas com CIP e fluxo laminar. Em combinação com a Sidel, Hema instala equipamento conjuntos de sopro e enchimento para produtos lácteos em PET.



EMBALADORAS HORIZONTAIS DOYPACK

A empresa líder no fabrico de máquinas de embalagem horizontal para embalagens flexíveis Doypack Laudenberg tomou a designação de SN Maschinenbau GmbH, desde 23 de novembro de 2010.

SN incorpora toda a experiência da Laudenberg para satisfazer as necessidades e apresentar as soluções requeridas pelos nossos clientes em relação às tendências inovadoras das embalagens flexíveis Doypack. Mais de 25 anos de experiência e 600 máquinas em todo o mundo.

SN dispõe de uma gama muito alargada de maquinaria: desde as máquinas simples até ao caixa são capazes de formar e encher todo o tipo de bolsas seladas por 3 ou 4 lados ou as bolsas Doypack, com dimensões desde 40x50 mm até 300 x 350 mm

O fecho da bolsa também pode ser com sliders, zippers ou tampa.

Dependendo do produto, podem ser atingidos rendimento desde 50 até as 400 embalagens por minuto.

Todos os equipamentos de enchimento/doseamento necessários também fazem parte do portfólio da SN.

Os equipamentos da SN permitem dois tipos de tecnologia:

- ▶ Maquinaria para a formação, enchimento e fecho a partir de bobine de filme.
- ▶ Maquinaria para o enchimento e fecho das bolsas pré-formadas.

Vantagens:

- ▶ São máquinas rotativas
- ▶ Maior precisão e fiabilidade
- ▶ Menos espaço necessário

Aplicações:

- ▶ Alimentação
- ▶ Snacks
- ▶ Doces
- ▶ Queijo
- ▶ Cárnicos
- ▶ Pescado
- ▶ Salsas
- ▶ Bebidas
- ▶ Pet Food
- ▶ Cosmética
- ▶ Produtos farmacêuticos
- ▶ Detergentes
- ▶ Sementes





NOVO SISTEMA DE ALTAS PRESSÕES (HPP) QFP 100 L

Desde o seu lançamento em meados de 2010, Avure forneceu já 6 equipamentos, incluindo uma unidade a Frutas Montosa, S. L. de Málaga, para o processamento de Guacamole.

Aplicações:

- ▶ Produtos cárnicos fatiados
- ▶ Pré-cozinhados
- ▶ Sumos
- ▶ Salsas e cremes
- ▶ Bacalhau
- ▶ Guacamole
- ▶ Preparados de frutas

Vantagens:

- ▶ Equipamento compacto, comprimento total do sistema de 6.400 mm
- ▶ Alta capacidade de processamento graças ao seu recipiente de 100 l de volume
- ▶ Ótima produtividade devido ao seu diâmetro interior de 308 mm.
- ▶ Rendimento até 11 ciclos/hora



PREPARADOS PARA A INDUSTRIA ALIMENTAR

Produto:

- ▶ Carne
- ▶ Aves
- ▶ Pratos preparados
- ▶ Pescado

Vantagens:

- ▶ Redução de tempos de processo
- ▶ Cores e sabores variados
- ▶ Para fabricação artesanal ou industrial

Entre outros preparados poderão encontrar uma mostra de pães ralados, ovo líquido e tudo o necessário para a elaboração de produtos panados: croquetes, pasteis de bacalhau, etc.

Ainda assim mostraremos uma selecção de enchidos com as apresentações mais inovadoras:

WORLD PAC: Tripas especiais para transferência de fumo, cor, aroma.

RUITENBERG: Tripa de alginato para salsichas frescas, curadas e cozidas



SEDE CENTRAL

Polígono Industrial "Can Calderón" · Avda. Siglo XXI nº 59 · 08840 Viladecans (Barcelona/Spain) Tel. +34 93 635 70 70 · Fax +34 93 637 68 84 · info@emosa.com

DELEGACIÓN CENTRO

Medea, 4, 1º D · Edificio ECU · 28037 (Madrid/Spain) Tel. +34 91 754 05 13 · Fax +34 91 304 91 52 · emomadrid@emosa.com

SUCURSAL EM PORTUGAL

Quinta da Fonte, Rua Dos Malhões · Edifício D. Pedro I · P-2770-071 Paço D'Arcos (Lisboa/Portugal) Tel. +351 210 008 235 · Fax +351 210 001 675 · info@emosa.com