

EMBUTICIÓN Y PICADO EN UN SOLO PASO

Tecnología de picado y embutición para productos de excelente calidad



Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
Hubertus-Liebrecht Str. 10-12
88400 Biberach
Alemania

Tel.: +49 7351 45-0
Fax: +49 7351 45-1501
sales.machines@handtmann.de
www.handtmann.de



OPTIMIZACIÓN DE PRODUCTOS Y COSTES

Tecnología de picado y embutición integrada para optimizar productos y costes

El tipo de picado es fundamental para la calidad de los productos finales. Un bajo esfuerzo mecánico del producto y un corte muy cuidadoso son factores decisivos para que la imagen del producto sea perfecta. Productos de primera calidad se consiguen únicamente con una tecnología de primera clase. La técnica de picado y embutición integrada de Handtmann cumple estos requisitos: productos de calidad mediante un trato cuidadoso y flexibilidad para su empleo en las más diversas aplicaciones.

Con la tecnología de picado y embutición de Handtmann se pica al nivel de granulación final y se porciona simultáneamente, es decir, en un solo paso. Una de las mayores ventajas de combinar el picado hasta el nivel de granulación final con el proceso de embutición es que se reducen los pasos de proceso. Un picado previo grueso y tiempos de funcionamiento más cortos de las picadoras cutter protegen el producto. Durante el paso del producto prepicado a través del rotor de paletas se evacúa el aire eficientemente. El contenido de aire residual desciende significativamente, lo que supone una ventaja imprescindible para la calidad del producto: la durabilidad y la estabilidad del color se mejoran y el producto muestra una estructura compacta.

EL PROCESO

Determinante para el proceso es el propio sistema de picado y embutición. El concepto de corte de Handtmann aporta aquí ventajas decisivas: gracias a la más moderna técnica de control y a los accionamientos de transporte y separación regulables independientemente es posible una adaptación flexible del tamaño del corte.

El rotor de paletas transporta la masa a una presión constante y sin reflujos hasta el cabezal de picado y el disco perforado. La presión constante en toda la superficie del disco perforado hace posible un corte limpio de la cuchilla circular sin provocar arremolinamientos. Con ello se evita la fricción y la lubricación. Los dos accionamientos independientes para el rotor y el eje de cuchilla están sincronizados perfectamente a través del control de la embudidora al vacío y hacen posible la adaptación individual a los altos requerimientos que plantean los productores a su definición de partículas. El tamaño de corte puede adaptarse hasta los niveles más finos. Handtmann trabaja con el rotor estándar para todos los productos, independientemente del tamaño de corte del disco perforado final. De ese modo no es necesario sustituir piezas del rotor en los cambios de producto.

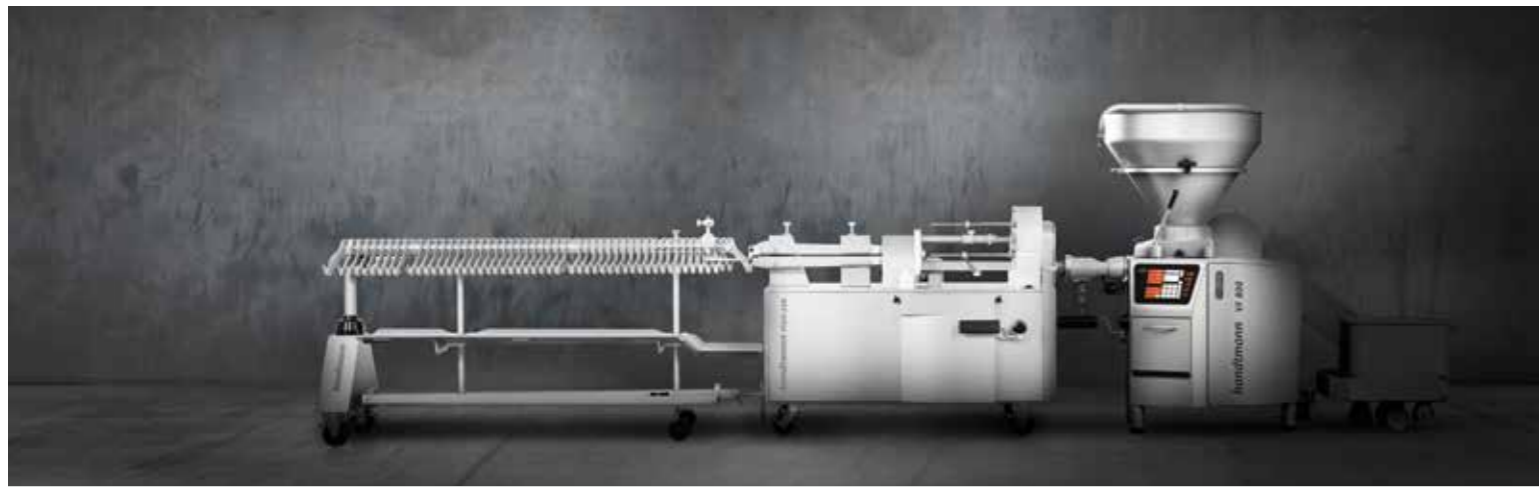
Separación de partes duras

Un sistema de separación que permite intervalos de separación individuales aparta eficientemente las partes duras. Con ello se mantiene una excelente precisión en el peso, independientemente de la velocidad de producción. El separador de partes duras garantiza así la seguridad indispensable que han de tener los productos.

Juegos de corte

Los juegos de corte utilizados son de tipo corriente. Las múltiples opciones de equipamiento en piezas del juego de corte garantizan una adaptación óptima a cada producto.





VENTAJAS

¡Productos de calidad es lo que espera el cliente hoy día!

CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

- Productos de la máxima calidad gracias a un proceso extremadamente cuidadoso y a la reducción de pasos de proceso
- Velocidades de transporte y de corte reguladas de forma independiente permiten adaptar flexiblemente el tamaño de partículas del producto
- Estándares de producto reproducibles en la máxima calidad
- La integración del separador de partes duras garantiza una alta seguridad de los productos

RENTABILIDAD

- Alta productividad y eficiencia mediante embutición y picado en un solo paso
- Reducción de costes gracias a una excelente precisión de porcionado
- Reducción de costes mediante un rotor estándar para todos los productos sin necesidad de cambiar piezas del rotor en los cambios de producto
- Costes por desgaste y mantenimiento reducidos de las piezas de corte

SEGURIDAD DE PROCESO

- Módulo de alta fiabilidad en muchas aplicaciones y soluciones en línea
- Condiciones higiénicas máximas gracias a la escasa intervención manual

CAMPOS DE APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA DE PICADO Y EMBUTICIÓN

Alta eficacia en múltiples aplicaciones

PRODUCTOS CURADOS/SEMIPERECEDEROS

En la elaboración de productos curados, la técnica de picado y embutición contribuye claramente al atractivo sensorial de los productos. El material de embutición pretratado con menos precisión puede evacuarse mejor que productos curados picados compactos. Esto no sólo repercute positivamente en la estabilidad del color, el despliegue de sabores y la reducción de la porosidad del aspecto del corte, sino también en el proceso de curación.

La tecnología de picado y embutición permite además optimizar los procesos de producción convencionales para productos curados y semiperecederos. Mientras que la tecnología de productos curados convencional requiere altos porcentajes de ingredientes congelados, el proceso de picado y embutición precisa solamente de bajas reservas de frío. El empleo de una mayor cantidad de ingredientes frescos no congelados minimiza el gasto de energía para el acondicionamiento de la materia prima y sobre todo para el ajuste de temperatura de los embutidos curados durante la curación.

Ejemplos de productos

Rohpolnische, Bauernfrühstück, salami de todo tipo, productos semiperecederos



PRODUCTOS DE CARNE PICADA

En la elaboración de productos de carne picada, la tecnología de picado y embutición integrada ofrece una calidad y una imagen de los productos excelentes. Dentro de la línea de porcionado de carne picada Handtmann, compuesta por embutidora al vacío, cabezal de picado con accesorio

de picado y porcionadora de carne picada, se consigue una producción extremadamente eficiente. La interacción perfecta de los procesos de picado y porcionado junto con las opciones de distribución en bandejas o la colocación en termoformadoras garantiza estándares de producción automatizados.

Ejemplos de productos

Porciones de carne picada, rib burger, pastel de carne



PRODUCTOS MOLDEADOS

El empleo del cabezal de picado integrado optimiza la elaboración de productos moldeados tanto a nivel técnico de proceso como de calidad: a nivel de calidad gracias al tratamiento cuidadoso del producto y a la adaptación flexible del tamaño de partículas, y a nivel técnico mediante la reducción de pasos de proceso, especialmente en combinación con aparatos de moldeado, como conformadores redondos o sistemas de formado.

Ejemplos de productos

Albóndigas, cevapcici, hamburguesas, guarniciones para sopas, barritas de pescado, alimentos para animales





VF 800 CON SISTEMA DE PICADO Y EMBUTICIÓN

Cabezal de picado GD 451

La tecnología de picado y embutición más moderna en combinación con la última tecnología de embutición al vacío VF 800 satisface todos los requerimientos para obtener los más altos estándares de producción. El cabezal de picado GD 451 es el más moderno del mercado en lo que a técnica de picado integrada se refiere. Un poderoso servoaccionamiento con un máximo par garantiza potencias de embutición máximas, también a bajas temperaturas. El accionamiento separado permite ajustar óptimamente la relación entre la velocidad de porcionado y la velocidad de corte a los diferentes productos. Ambos parámetros se registran en la memoria de productos y garantizan así una alta seguridad de proceso, así como una calidad alta y constante de los productos.

Aproveche la extraordinaria combinación de las tecnologías de embutición al vacío y de picado más modernas

- Alta potencia con un máximo par
- Procesamiento de productos muy fríos
- Potencia de embutición aumentada en un 20 % para productos finales de grano fino
- Reservas de potencia para una alta seguridad de proceso ante picos de producción
- Bajo mantenimiento gracias a componentes de desgaste reducido
- Juegos de corte en combinaciones definidas
- Separador automático de partes duras para una alta seguridad de los productos y del proceso

ACCESORIO PARA CARNE PICADA GD 452 EN COMBINACIÓN CON CABEZAL DE PICADO GD 451

El nuevo accesorio para carne picada GD 452 junto con el cabezal de picado GD 451 en combinación con la nueva porcionadora de carne picada GMD 99-3 o GMD 99-2 y la embutidora al vacío VF 800 forman un sistema apropiado para la elaboración fiable y con un alto rendimiento de productos de carne picada de todo tipo. Con una anchura de hasta 220 mm, el accesorio para carne picada es ideal para una amplia gama de productos y aplicaciones. Más información en la publicación *Producción de carne picada*.



VF 600 CON SISTEMA DE PICADO Y EMBUTICIÓN

Cabezal de picado GD 93-3

Las embutidoras al vacío VF 600 se han acreditado como los módulos básicos flexibles para procesos integrales, también en la combinación formada por embutidora al vacío VF 600 y cabezal de picado GD 93-3. Especialmente los modelos VF 622 y VF 628 con una alta presión de embutición de hasta 72 bares y tecnología de picado y embutición integrada son la solución específica para masas de difícil procesamiento, como productos curados picados. Un punto fuerte de la técnica de picado y embutición con las VF 600 es la posibilidad de desarrollar una producción automatizada de salchichas con sistemas AL.

ACCESORIO PARA CARNE PICADA GD 93-6 EN COMBINACIÓN CON CABEZAL DE PICADO GD 93-3

El cabezal de picado GD 93-3 en combinación con el accesorio GD 93-6 y la porcionadora GMD es la solución de sistema para la producción rentable de carne picada con altos estándares de calidad. La integración flexible de la línea de porcionado de carne picada en soluciones en línea completas hasta el envasado ofrece opciones de automatización y racionalización.



EMBUTIDORAS AL ALTO VACÍO CON SISTEMA DE PICADO Y EMBUTICIÓN

También en combinación con la tecnología de embutición al alto vacío, el cabezal de picado Handtmann permite optimizar aún más la calidad y la elaboración de los productos. Salami cocido, productos semiperecederos, productos curados, snacks de embutido curado de pequeño calibre o productos a partir de materia prima muy consistente se benefician de la efectividad de la técnica de picado y embutición. La ventaja decisiva que ofrecen las tecnologías de embutición al alto vacío y de picado y embutición es el atractivo sensorial de los productos.

