

Sistemas para linguiças frescas

Tudo o que você precisa para uma linguiça fresca perfeita

TOWNSEND
FURTHER PROCESSING

marel



- Qualidade consistente
- Grande variedade de produtos
- Máxima segurança alimentar
- Facilidade de operação

Do início ao fim

A Marel Townsend Further Processing fornece sistemas completos para a produção de linguiças frescas. Desde o ponto de partida – preparação da carne – até o toque final do carregamento. Se você está em busca de inovação em cada etapa do processo, então a tecnologia de ponta da Marel Townsend Further Processing é a escolha perfeita para você.

Se você estiver produzindo grandes ou pequenos volumes, utilizando tripas naturais, de colágeno ou de alginato, formando ou cortando a tripa, nossos sistemas de produção de linguiças frescas atendem as suas maiores expectativas. Nossos equipamentos de produção de linguiças são desenvolvidos e produzidos de acordo com vários princípios básicos, incluindo precisão e flexibilidade, bem como

facilidade de instalação, operação e limpeza. Essas soluções atendem às altas demandas da indústria atual, incluindo alta flexibilidade e normas de segurança alimentar. Desde linguiças toscanas até linguiças de frango, calabresa fresca e de pernil, a Marel Townsend Further Processing oferece sistemas completos e integrados, bem como equipamentos individuais para sua produção.



■ Tripa

A Townsend Further Processing fornece sistemas modulares tanto para a produção tradicional, que utiliza tripa natural, quanto para a técnica inovadora de coextrusão que utiliza tripa de alginato, colágeno ou híbrida. Muitos anos de experiência combinada com a capacidade de pensar com inovação resultaram em sistemas de produção confiáveis e produtos finais de altíssima qualidade, tudo ao menor custo possível.

Tripa natural

Se você quiser produzir linguiças com uma mordida firme, a melhor opção é a tripa natural. Ela é, no entanto, uma opção mais cara e que consome muita mão de obra, embora não haja concorrência para a sensação da mordida ao comer este produto. Esse tipo de tripa tem uma ligeira curvatura natural e responde bem ao aquecimento.

Um exemplo de sistema de produção de linguiças frescas com o qual você pode fazer produtos com tripa natural é:

- Embutideira >
- Triple Horn >
- FreshLinker >
- ModularLoader



Embutideira com moedor

Uma alimentação contínua da massa de carne sincronizada com sua saída e independentemente do tipo de estrutura desejada, é a base de uma produção de linguiças frescas realmente impecáveis. Graças a uma construção simples e sólida e ao excelente acesso a manutenção, as embutideiras são parte importante do seu processo de produção. Para obter a estrutura perfeita, existe a opção de moagem em linha, que pode ser ajustada de maneira independente da embutideira.



Triple Horn

A Marel Townsend Further Processing desenvolveu o Triple Horn para a preparação de tripas naturais e pré-formadas. Um método semi-automático, testado e comprovado ao longo dos anos, para o embutimento de tripas de qualquer calibre, sem prejudicar a velocidade da produção.

O Triple Horn conecta-se diretamente à embutideira. Enquanto a tripa no tubo de enchimento superior está sendo embutida, seu operador deixa o próximo tubo pronto. Após o embutimento do primeiro tubo, o Triple Horn avança uma posição, até o próximo tubo disponível.



FreshLinker

Esta formadora única e integrada de linguiças faz parte de um sistema modular que forma uma linha completa de produção, desde a bomba de enchimento até o carregamento, ou até as linguiças serem penduradas para o cozimento ou defumação. Trata-se de uma máquina eficiente que produz linguiças com torcimento em ambas as extremidades. A mudança para outro tipo de produto, calibre ou comprimento pode ser feita facilmente em apenas alguns minutos, tornando este sistema extremamente flexível, sendo também muito preciso, produzindo linguiças com peso e comprimento idênticos. As tripas naturais e pré-formadas de colágeno podem ser utilizadas na FreshLinker.

Benefícios:

- Adequado para tripas naturais ou pré-formadas de colágeno
- Mudança fácil para a configuração de outro produto
- As linguiças podem ser cortadas ou torcidas e penduradas.



Alginato, colágeno ou gel híbrido (coextrusão)

Os géis aplicados durante o processo de coextrusão são opções com boa relação custo-benefício e ótima segurança alimentar. Eles são permeáveis à fumaça e à umidade e propiciam um controle preciso do peso e do tamanho. Como essas tripas são formadas através da tecnologia da coextrusão, elas são produzidas ininterruptamente. Géis de alginato e de colágeno podem ser usados sozinhos ou em combinação, como um híbrido. A Marel Townsend Further Processing está desenvolvendo e melhorando continuamente esses géis para otimizar sua adesão à massa de carne, com estabilidade constante da cor e uma excelente mordida.

Um exemplo de sistema de coextrusão é:
Bomba >
QX Fresh System >
Sausage Flowwrap Loader



QX Fresh System

O QX Fresh System é um sistema completo para a produção de linguiças frescas utilizando coextrusão. Com a opção de diferentes tripas, o QX Fresh System oferece qualidade superior, perfeita segurança alimentar e baixíssimo custo de produção.

Duas bombas independentes enviam a massa de carne e o gel para o cabeçote de extrusão. O calibre da linguiça será determinado pelo diâmetro da saída do cabeçote. O gel é aplicado diretamente ao produto e se estabiliza durante a passagem por um banho de salmoura. Com grande precisão, a roda de corte transforma o cordão contínuo de linguiças em gomos individuais com extremidades arredondadas e prontos para a embalagem. A tripa usada pode ser de alginato, colágeno ou ser híbrida, apresentando diferentes espessuras.

Benefícios:

- Produto consistente
- Alta qualidade
- Sem perda de produto
- A roda de corte divide as porções em gomos de linguiças individuais.



Sausage Flowwrap Loader

O Sausage Flowwrap Loader recebe e embala linguiças tradicionais e coextrudadas de qualidade e comprimento uniformes, curvatura limitada, transportando-as para um FlowWrapper.

As linguiças frescas, já cortadas, chegam ao Sausage Tray Loader em uma esteira, uma atrás da outra, e então são recolhidas em camadas e depositadas em uma bandeja. É possível colocar uma, duas, três ou quatro camadas de no máximo 24 produtos sobre esta esteira sem precisar de nenhuma correção manual. O Sausage Tray Loader trabalha com os calibres mais comuns e uma ampla variedade de bandejas.

Benefícios:

- Alta velocidade, grande precisão
- Contato mínimo com a mão, excelente segurança alimentar
- Permite um fluxo ininterrupto de produtos da embutideira, sendo capaz, também, de manter um fluxo contínuo para a embaladora.



Extremidade

As extremidades das linguiças influenciam sua aparência, além de suas qualidades para cocção. A escolha da extremidade será determinada pelo tipo de massa de carne utilizada e pela pressão interna no momento do embutimento. A Marel Townsend Further Processing desenvolveu sistemas inovadores e flexíveis para embutir linguiças frescas.

Com torcimento

Se a consistência do produto requer uma extremidade fechada, a melhor solução é torcer as linguiças antes de cortar os gomos. Linguiças produzidas com massas de carne finas e sobre-embutidas são melhores preparadas dessa maneira, evitando que o conteúdo da linguiça vaze durante o processo de aquecimento.

Um exemplo de sistema com o qual você pode fazer linguiças frescas com torcimento é: MasterTwist Pro > ModularLoader



MasterTwist Pro

O MasterTwist Pro é um sistema completo que consiste de uma embutideira, o Triple Horn e um TurboTwist Pro para o embutimento, torção e, se necessário, corte da linguiça fresca. O sistema garante longa produção sem problemas para linguiças com comprimento, peso e volume definidos. As configurações flexíveis de velocidade significam que é igualmente adequado para grandes e pequenos volumes.

O funcionamento do MasterTwist Pro baseia-se em pressão constante e na velocidade com que fornece a mistura de carne. Graças à pressão controlada durante o embutimento, é possível economizar com a qualidade da tripa sem consequências negativas para o produto final. Quando o produto é cortado em gomos individuais, as extremidades torcidas e fechadas permanecem completamente intactas.

Benefícios:

- Comprimento e peso precisos
- Mudança de calibre rápido e fácil
- Produto final completamente fechado.



ModularLoader

O ModularLoader é um sistema de carregamento de bandejas totalmente automatizado e contínuo. Ele é o primeiro carregador totalmente automático de linguiças frescas e pode trabalhar com uma ampla variedade de linguiças curvas e retas, incluindo linguiças com tripa natural. Ele tem uma correia transportadora aérea totalmente ajustável, que pega a linguiça imediatamente após ter sido formada pela máquina anterior para aumentar a velocidade do gomo. Nesse ponto, há um controle de qualidade, Vision System, que consiste em um scanner para evitar que as linguiças fora de especificação sejam embaladas. Correias laterais guiam os gomos para um cabeçote de carregamento onde são alinhadas. Em seguida, elas são coletadas nas câmaras de uma correia transportadora antes de serem transportadas para a seção de saída. Um pistão passa pelas câmaras e empurra o conjunto com o número correto de linguiças para a bandeja. Isso torna possível carregar várias configurações de bandeja com uma única correia transportadora. O ModularLoader garante a apresentação perfeita do produto, e seu elevado grau de automação contribui para a qualidade do produto final.

Benefícios:

- Adequado para linguiças retas e curvas
- Sistema de controle de qualidade
- Fácil de ajustar para diâmetros/comprimentos ou números diferentes de linguiças em uma bandeja.



Sem torcimento

Para uma massa de carne mais grossa ou uma aparência em particular, uma extremidade "pinçada" pode ser desejável. A abertura nas extremidades será mínima e dará às extremidades uma aparência naturalmente arredondada.

Um exemplo de sistema com o qual você pode fazer linguiças frescas sem torcimento é:

- Bomba >**
- CoexSkin >**
- MasterLink >**
- Sausage Tray Loader**



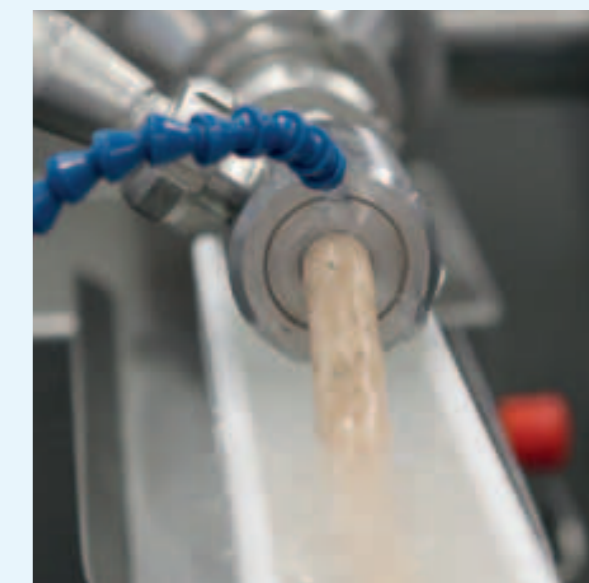
CoexSkin

Com o CoexSkin, a Townsend Further Processing lançou uma máquina para altas velocidades de produção e com qualidade ainda melhor. A economia com tripas e na produção é verdadeiramente revolucionária, proporcionando um produto final consistente em todos os momentos. Duas bombas fornecem a massa de carne e o gel da tripa de alginato, que adere perfeitamente à massa de carne. O diâmetro da saída da extrusão determinará o calibre do cordão de linguiça, ao qual, enquanto é formado, uma camada de gel é aplicada.

Ao passar por um banho de salmoura, a tripa adquire exatamente a qualidade exigida. Quando comparado com os métodos de produção convencionais, a economia de custos é significativa e os aspectos de segurança alimentar são inigualáveis. As linguiças produzidas respondem extremamente bem ao aquecimento. Devido à aderência superior da tripa, as linguiças permanecem retas, exibem pouco encolhimento e retêm bem a umidade, proporcionando uma linguiça suculenta e gostosa.

Benefícios:

- Produção ininterrupta
- Economia espetacular em tripas e mão de obra
- Aderência excelente à massa de carne
- Ajuste muito flexível de comprimento e diâmetro.

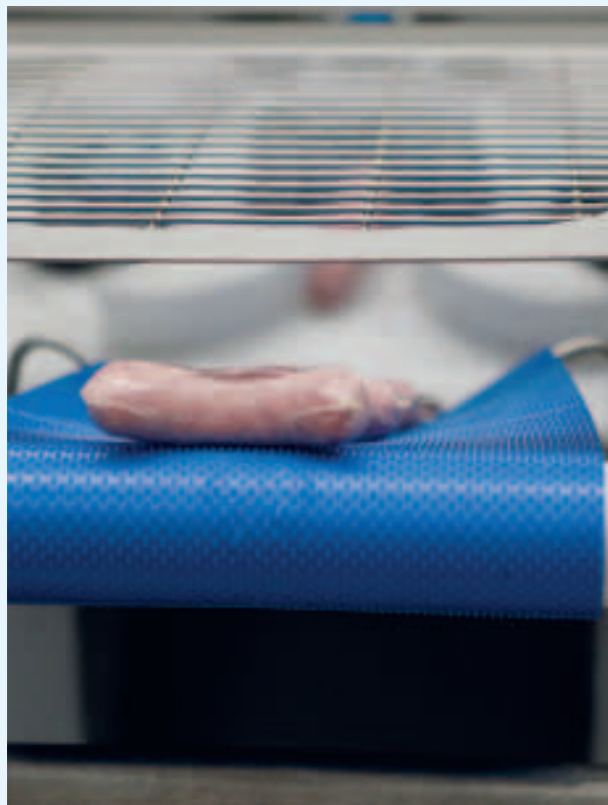


MasterLink

O MasterLink pode ser usado para produzir linguiças frescas com tripas naturais, de alginato ou de colágeno sem torcimento. Ele também pode ser colocado após o CoexSkin como um cortador. Um comprimento e um peso constantes são garantidos por este porcionador. Ele é instalado depois da bomba de enchimento e corta um fluxo contínuo de linguiça fresca no comprimento desejado. A máquina garante um formato arredondado "natural" atraente na extremidade da linguiça, independentemente do tipo de tripa usado, com grande economia de tripas. O MasterLink pode ser usado na produção de linguiças tradicionais, mas também pode ser conectado a um sistema de coextrusão.

Benefícios:

- Adequado para linguiças desde muito pequenas a muito longas
- O comprimento pode ser ajustado durante a produção
- Grande economia de tripas
- Altas velocidades de produção.



Sausage Tray Loader

O Sausage Tray Loader recebe e embala linguiças tradicionais e coextrudadas de qualidade e comprimento uniformes e uma curvatura limitada. As linguiças frescas cortadas chegam ao Sausage Tray Loader em uma esteira, uma atrás da outra, e então são recolhidas por camada e depositadas em uma bandeja. É possível preencher bandejas com um, dois ou três níveis de no máximo 12 gomos, sem precisar de nenhuma correção manual. O Sausage Tray Loader trabalha com os calibres mais comuns e uma ampla variedade de bandejas. Usando o Vision Grading, opcional, o produto que não corresponder aos seus critérios será removido automaticamente da linha de suprimento.

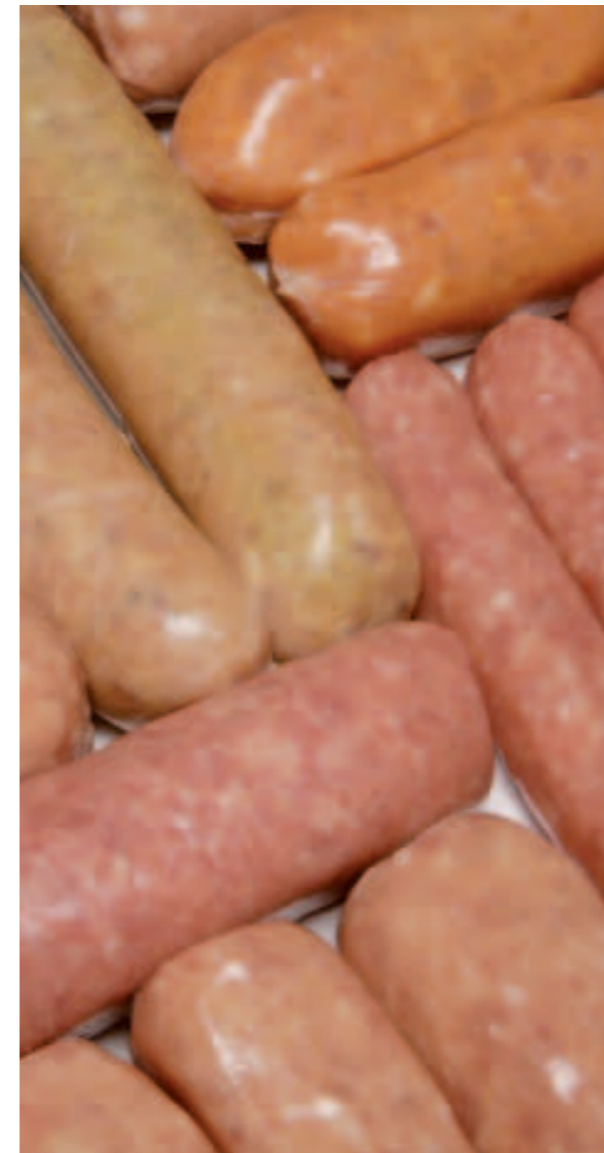
Benefícios:

- Alta velocidade, grande precisão
- Contato mínimo com a mão, excelente segurança alimentar
- Adequado a todos os tipos de tripas.



■ Comprimento e calibre

As linguiças podem ser feitas em vários comprimentos e calibres diferentes, desde linguiças pequenas, compridas a enroladas. Nossos sistemas de produção de linguiças frescas podem produzir linguiças no comprimento e calibre que você precisar, cujos únicos limites impostos serão na escolha de tripa que você fizer. Nossos especialistas em produto podem assessorá-lo a escolher o sistema que melhor se adapte a seu desejo com relação ao comprimento e ao calibre.



■ Sistemas para a produção de linguiças frescas da Marel Townsend Further Processing

Qualquer que seja a tripa, a extremidade, o comprimento ou o calibre de seu produto fresco, podemos ajudá-lo a escolher o sistema que melhor se ajuste às suas necessidades. Com muitos anos de experiência e uma ampla variedade de equipamentos inovadores, a Marel Townsend Further Processing pode fornecer o sistema de produção de linguiças frescas para você produzi-las de maneira eficiente e com boa relação custo-benefício. Estamos sempre desenvolvendo e melhorando nossos sistemas de produção de linguiças, ouvindo nossos clientes e experimentando nós mesmos como podemos ajudá-lo a aperfeiçoar sua produção de linguiças frescas.

A Marel Townsend Further Processing conta com uma variedade completa de equipamentos, que são configurados como um sistema modular. Graças a isso, o sistema pode ser montado de modo à melhor se adequar à sua situação de produção.

As várias máquinas vistas nos exemplos de sistemas de produção de linguiças frescas neste catálogo podem ser combinadas de vários modos diferentes.

Ter um de nossos sistemas completos significa que as máquinas são sincronizadas umas com as outras e, portanto, podem trabalhar mais rápido. Isso também resulta em uma quantidade mínima de desperdício, propiciando o maior rendimento possível.

Vantagens dos sistemas de produção de linguiças frescas:

- Equipamento sincronizado, mais rápido
- Quantidade mínima de desperdício, alto rendimento
- Boa comunicação entre máquinas, eficiente.

Detalhes de contato

Townsend Further Processing

Projeto, manufatura, vendas e assistência técnica mundiais de sistemas de industrialização para porcionamento, marinagem, revestimento, tratamento térmico e produção de embutidos de ave, carne vermelha e peixe.

Marel Townsend Further Processing B.V.

P.O. Box 233, 5830 AE Boxmeer
The Netherlands
T: +31 485 586 122
F: +31 485 586 655
E: info.townsend@marel.com
marel.com/townsend

Marel Ltda.

R. José Tomasi, nº 634
82.015-630 Curitiba – PR, Santa Felicidade
Brasil
T: +55 41 3888 3400
F: +55 41 3888 3401
E: brazil.townsend@marel.com
marel.com/brazil

Townsend Further Processing é nome comercial de Marel Townsend Further Processing B.V. © Copyright Marel Townsend Further Processing B.V. The Netherlands, 2010: todos os direitos reservados. Qualquer reprodução ou modificação deste catálogo, no todo ou em parte, seja qual for o método de reprodução ou modificação usado ou o suporte adotado, é expressamente proibido a menos que se tenha obtido prévia autorização por escrito da Marel Townsend Further Processing B.V. Os infratores desta advertência estarão sujeitos a processo civil e criminal, de acordo com as convenções internacionais e a legislação de direitos autorais.

Os dados publicados no presente correspondem às informações mais recentes no momento da publicação e estão sujeitos a modificações futuras. A Townsend Further Processing reserva-se o direito de modificar o projeto construtivo e a fabricação dos seus produtos a qualquer momento sem nenhuma obrigação de sua parte de fazer as mesmas modificações em qualquer equipamento entregue anteriormente. Os dados mencionados servem apenas como indicação. A Townsend Further Processing não assume responsabilidade por erros ou omissões em dados publicados ou por sua utilização. A publicação destes dados não pode ser interpretada como garantia de nenhuma espécie (seja expressa ou implícita).

