

Production de saucisses fraîches

Tout ce dont vous avez besoin pour des saucisses fraîches
absolument parfaites

TOWNSEND
FURTHER PROCESSING

marel



- Qualité constante
- Large gamme de produits
- Sécurité alimentaire optimale
- Simplicité d'utilisation

De bout en bout

Marel Townsend Further Processing propose des systèmes complets pour la production de saucisses fraîches. Du point de départ – la préparation de la viande – jusqu'à la touche finale que représente le chargement. Si vous recherchez l'innovation à chaque étape, la technologie de pointe Marel Townsend Further Processing sera pour vous le choix idéal.

Que vous produisiez des volumes faibles ou plus importants, en utilisant des boyaux naturels, en collagène ou en alginate, nos systèmes de production de saucisses fraîches répondront à vos plus hautes attentes. Notre équipement de production de saucisses est mis au point et fabriqué selon un certain nombre de principes de base, tels que la précision et la flexibilité, ainsi que la simplicité d'installation, d'utilisation et de nettoyage.

Ces solutions respectent les hauts niveaux d'exigence de l'industrie actuelle, comme les normes élevées en matière de flexibilité et de sécurité alimentaire. Des saucisses pour le petit déjeuner aux merguez, chipolatas et bratwurst, Marel Townsend Further Processing propose des systèmes intégrés et complets, auxquels s'ajoutent des équipements autonomes pour la production de saucisses fraîches.



■ Boyaux

Townsend Further Processing fournit des systèmes modulaires à la fois pour la production traditionnelle, avec des boyaux naturels, et pour sa technique de coextrusion innovante, avec des boyaux en alginate, en collagène ou hybrides. De nombreuses années d'expérience pratique combinées à son aptitude à penser Innovation ont débouché sur des systèmes de production fiables et des produits finis extrêmement homogènes, le tout aux coûts les plus bas possibles.

Boyaux naturels

Si vous souhaitez réaliser des saucisses avec une tenue ferme sous la dent, le boyau naturel est alors le meilleur choix. C'est également une solution plus coûteuse et plus intense en main-d'œuvre, mais ce « craquement » produit à la dégustation par le boyau naturel reste inimitable. Ce type de boyau présente une légère courbure naturelle et réagit bien lorsqu'il est chauffé.

Citons, comme exemple de système de production de saucisses fraîches avec lequel vous pouvez confectionner des produits en boyau naturel :

- Pompe >
- Triple Horn >
- FreshLinker >
- ModularLoader



Pompe avec hachoir

Une alimentation continue de mélange de viande synchronisée avec une production indépendante de la structure de viande désirée, constitue la base d'une production véritablement irréprochable de saucisses fraîches. Grâce à leur conception simple et ingénieuse, accompagnée d'un excellent accès pour procéder aux travaux de maintenance, les pompes d'alimentation sont des pièces fiables de votre process de production. Pour obtenir cette structure parfaite, vous disposez de l'option de hachage en ligne, réglable indépendamment de la pompe.



Triple Horn

Marel Townsend Further Processing a développé le système Triple Horn pour la préparation de boyaux naturels et préformés. Il s'agit d'une méthode semi-automatique, éprouvée et testée durant des années : elle amène des boyaux de tous les calibres afin qu'ils soient remplis de mélange de viande, sans affecter votre vitesse de production.

Le Triple Horn est raccordé directement sur la pompe d'alimentation de mélange de viande. Pendant que le boyau sur la canule de poussage du haut est rempli, votre opérateur s'assure tout simplement que la canule de poussage suivante est prête. Lorsque le boyau du haut est rempli, le Triple Horn tourne d'un cran vers la canule de poussage suivante disponible.



FreshLinker

Cet élément unique de façonnage de saucisses intégré fait partie d'un système modulaire qui compose une ligne complète de production de saucisses, de la pompe de remplissage au chargement, en passant par l'accrochage pour la cuisson ou le fumage. C'est une machine efficace capable de produire des saucisses torsadées aux deux extrémités. Le passage à un(e) autre type, calibre ou longueur de produit s'effectue aisément en quelques minutes, ce qui en fait ainsi un système extrêmement flexible, mais aussi très précis, parfaitement en mesure de produire des saucisses d'un poids et d'une longueur identiques. Les boyaux naturels et en collagène préformés peuvent être utilisés avec le FreshLinker.

Avantages:

- Convient aux boyaux naturels ou en collagène préformés
- Passage aisé à une autre configuration de produit
- Possibilité de découper ou torsader et suspendre les saucisses.



Gel à base d'alginate, de collagène ou gel hybride (coextrusion)

Les gels de boyau appliqués durant le process de coextrusion sont une solution peu coûteuse et qui offre un niveau de sécurité alimentaire optimal. Perméables à la fumée et à l'humidité, ils permettent de maîtriser précisément le poids et la taille. Ces boyaux étant formés à l'aide de la technique de coextrusion, ils sont produits de façon illimitée. Les gels à base d'alginate et de collagène peuvent être utilisés seuls ou associés sous la forme d'un gel hybride. Marel Townsend Further Processing développe et améliore en permanence ces gels afin d'optimiser leur adhérence à la masse de viande, pour une stabilité constante de la couleur et une excellente tenue sous la dent.

Citons, comme exemple de système de coextrusion :

**Pompe >
QX Fresh System >
Sausage Flowwrap Loader**



Système QX Fresh

Le QX Fresh est un système complet pour la production de saucisses fraîches par coextrusion. Grâce à l'option autorisant différents boyaux, le système QX Fresh vous offre une qualité supérieure, une sécurité alimentaire optimale et des coûts de production très bas.

Deux pompes distinctes envoient le mélange de viande et le gel vers la sortie d'extrusion. Le calibre du chapelet de saucisses est déterminé par le diamètre de la sortie ; du gel est appliqué directement sur le chapelet et se stabilise durant le transport dans un bain de sel. Avec une grande précision, la roue de coupe transforme la chaîne continue de saucisses en produits individuels aux extrémités bien rondes, prêts pour l'emballage. Votre boyau peut être réalisé en alginate, collagène, ou gel hybride et varier en épaisseur.

Avantages:

- Produit constant
- Qualité supérieure
- Aucune perte de produit
- Saucisses individuelles portionnées par la roue de coupe.



Chargeur de saucisses Flowwrap

Le chargeur de saucisses Flowwrap collecte et emballe des saucisses traditionnelles ou coextrudées de qualité et de longueur constantes, avec une courbure réduite, en les transportant jusqu'à une emballeuse.

Les saucisses fraîches coupées qui arrivent au chargeur de saucisses Flowwrap sur une seule ligne, sont collectées par couche et placées sur le tapis aval. La pose sur ce tapis d'une, deux, trois ou quatre couches de vingt-quatre produits au maximum est possible sans qu'aucune correction manuelle ne soit nécessaire. Le chargeur de saucisses Flowwrap convient pour les calibres les plus courants et pour une grande diversité de barquettes.

Avantages:

- Vitesse élevée et grande précision
- Contact manuel réduit, excellente sécurité alimentaire
- Autorise un flux de produit intermittent depuis le remplisseur, tout en étant capable de maintenir un flux continu vers l'emballeuse.



■ Extrémité

Les extrémités de vos saucisses influencent leur aspect et leurs qualités culinaires. Votre choix en la matière sera déterminé par le type de masse de viande utilisé et la pression interne du remplissage des saucisses. Marel Townsend Further Processing a mis au point des systèmes innovants et flexibles destinés à terminer la fabrication de vos saucisses fraîches.

Avec torsades

Si la consistance de vos saucisses requiert une extrémité fermée, la meilleure solution consiste à torsader les saucisses avant de couper leurs liens. Les masses de viande plus fines et les saucisses « sur-remplies » sont de préférence préparées ainsi afin d'éviter que leur contenu ne s'échappe au cours de la cuisson.

Citons, comme exemple de système avec lequel vous pouvez produire des saucisses fraîches torsadées :
MasterTwist Pro >
ModularLoader



MasterTwist Pro

Le MasterTwist Pro est un système complet qui se compose d'une pompe de remplissage, d'un Triple Horn et d'un TurboTwist Pro pour le portionnement, la torsion et, le cas échéant, la découpe de saucisses fraîches. Le système garantit de longs cycles de production de saucisses de longueur, poids et volume fixes, sans interruption. La flexibilité des réglages vitesse le destine tout aussi bien aux volumes importants qu'aux volumes faibles.

Le fonctionnement du MasterTwist Pro est basé sur une pression et une vitesse constantes lors de l'alimentation du mélange de viande. Grâce à la limitation de la pression uniquement lors du remplissage, il est possible de réaliser des économies importantes sur la qualité des boyaux sans affecter le produit fini. Lorsque le chapelet de saucisses est coupé en portions individuelles, leurs extrémités torsadées et fermées restent complètement intactes.

Avantages:

- Longueur et poids précis
- Changement de calibre rapide et facile
- Produit aux extrémités complètement fermées.



ModularLoader

Le ModularLoader est un système entièrement automatisé de chargement continu de barquettes de saucisses. Ce système, capable de traiter un large éventail de saucisses courbées et droites, y compris les saucisses en boyau naturel, est le premier chargeur de saucisses fraîches totalement automatique. Il dispose d'une bande transporteuse supérieure entièrement réglable qui prend en charge la saucisse immédiatement après qu'elle a été formée par la machine amont, dans le but d'augmenter la vitesse de la saucisse individuelle. À ce stade se trouve un système de vision destiné à contrôler la qualité et constitué d'un scanner dont le rôle est d'empêcher l'emballage des saucisses non conformes aux spécifications. Des bandes latérales guident la saucisse dans une alvéole ouverte de barillet où les saucisses sont alignées. Elles sont ensuite collectées dans les chambres d'une chaîne à index avant d'être transportées vers la section d'évacuation. Un piston traverse les chambres et pousse le nombre approprié de saucisses dans une barquette en attente. Ce faisant, il devient possible de charger des configurations de barquettes multiples avec une seule et même chaîne à index. ModularLoader garantit une présentation parfaite des produits et son degré élevé d'automatisation contribue à la qualité du produit fini.

Avantages:

- Convient aussi bien aux saucisses droites que courbées
- Système de contrôle de la qualité
- Facile à ajuster aux différent(e)s diamètres/longueurs ou quantités de saucisses par plateau.



Sans torsade

Pour une masse de viande plus grossières ou un aspect particulier, il peut être souhaitable que l'extrémité de vos saucisses soient pincées. L'ouverture aux extrémités sera minimale et leur donnera un aspect naturellement arrondi.

Citons, comme exemple de système avec lequel vous pouvez produire des saucisses fraîches sans torsades :

Pompe >

CoexSkin >

MasterLink >

Mise en barquette de saucisses (Sausage Tray Loader)



CoexSkin

Avec la CoexSkin, Marel Townsend Further Processing a introduit une machine pour les vitesses élevées de production et une qualité de produit encore meilleure. Les économies réalisées sur les boyaux et la production sont réellement révolutionnaires, et vous donnent un résultat final constant, à tout moment. Deux pompes acheminent la masse de viande, et le gel en alginate qui y adhère parfaitement. Le diamètre de la sortie d'extrusion détermine le calibre du chapelet de saucisses sur lequel une couche de gel est appliquée au cours du formage.

Le boyau acquiert la stabilité requise en traversant un bain de sel. Par rapport aux méthodes de production conventionnelles, les économies réalisées sont significatives et la sécurité alimentaire inégalée. Les saucisses qui en résultent réagissent extrêmement bien à la cuisson. Grâce à une adhérence supérieure du boyau, les saucisses restent droites, se contractent très peu et conservent bien leur humidité, produisant une saucisse succulente et savoureuse.

Avantages:

- Production illimitée
- Économies spectaculaires sur les boyaux et la main-d'œuvre
- Excellente adhérence à la masse de viande
- Ajustement très flexible de la longueur et du diamètre.



MasterLink

Le MasterLink peut être utilisé pour produire des saucisses fraîches à boyaux naturels, en alginate ou en collagène, sans aucune torsade. Il peut aussi être placé après la CoexSkin pour faire office de portionneuse. Cette portionneuse intégrée offre la garantie d'une longueur et d'un poids constants. Elle est installée en aval de la pompe de remplissage et coupe un flux continu de saucisses fraîches à une longueur fixe prédéfinie. La machine assure une forme ronde « naturelle » attrayante à l'extrémité de chaque saucisse, quel que soit le type de boyau utilisé, tout en permettant de réaliser d'importantes économies de boyaux. Le MasterLink peut être utilisé dans la production de saucisses traditionnelles, mais aussi relié à un système de coextrusion.

Avantages:

- Convient aussi bien aux saucisses très courtes que longues
- Longueur ajustable durant la production
- Économies considérables sur les boyaux
- Vitesses de production élevées possibles.



Mise en barquette de saucisses (Sausage Tray Loader)

La Mise en barquette de saucisses (Sausage Tray Loader) collecte et emballe des saucisses à la fois traditionnelles et co-extrudées de qualité et longueur constantes, avec une courbure réduite. Les saucisses fraîches coupées qui atteignent sur une seule ligne la Mise en barquette de saucisses (Sausage Tray Loader), sont collectées par couche et placées sur une barquette. Le remplissage des barquettes avec une, deux ou trois couches de maximum douze produits est possible sans qu'aucune correction manuelle ne soit nécessaire. La Mise en barquette de saucisses (Sausage Tray Loader) convient pour les calibres les plus courants et pour une grande diversité de barquettes. Grâce au système Vision Grading optionnel, les produits qui ne répondent pas à vos critères sont retirés automatiquement de la ligne d'alimentation.

Avantages:

- Vitesse élevée et grande précision
- Contact manuel réduit, excellente sécurité alimentaire
- Convient à tous types de boyaux.



■ Longueur et calibre

Les saucisses peuvent être confectionnées dans n'importe quelle longueur et n'importe quel calibre, des saucisses courtes aux saucisses longues, en passant par les saucisses roulées. Nos systèmes de production de saucisses fraîches vous permettent de fabriquer des saucisses de la longueur et du calibre dont vous avez besoin, les seules limites étant dans le choix du boyau. Nos spécialistes produits peuvent vous conseiller sur le système qui saura répondre le mieux à vos attentes en matière de longueur et calibre.



■ Systèmes de production de saucisses fraîches Marel Townsend Further Processing

Quel que soit le boyau, l'extrémité, la longueur ou le calibre de vos saucisses fraîches, nous pouvons vous recommander le système le mieux adapté à vos besoins. Avec ses nombreuses années d'expérience et sa grande variété d'équipements innovants, Marel Townsend Further Processing peut fournir le système de production de saucisses fraîches qui vous permettra de confectionner des saucisses de manière efficace et rentable. Nous développons et améliorons en permanence les systèmes de production de saucisses que nous concevons, en restant à l'écoute de nos clients et en faisant nous-mêmes l'expérience de la façon dont nous pourrions vous aider à optimiser votre production de saucisses fraîches.

Marel Townsend Further Processing propose une gamme complète d'équipements, configurée comme un système modulaire. Ce faisant, le système peut être combiné de façon à répondre au mieux à vos conditions de production.

Les différentes machines présentées dans cette brochure comme exemples de systèmes de production de saucisses fraîches, peuvent être combinées de différentes manières.

Le fait de posséder l'un de nos systèmes complets signifie que les machines sont synchronisées entre elles et peuvent donc travailler à une cadence plus élevée. Cela se traduit aussi par un minimum de déchets, et donc le rendement le plus élevé possible pour votre entreprise.

Avantages des systèmes de production de saucisses fraîches :

- Équipement synchronisé, plus rapide
- Minimum de déchets, rendement élevé
- Bonne communication entre les machines, efficacité.

Pour nous contacter

Townsend Further Processing

Conception, fabrication, ventes et services dans le monde entier de systèmes de fabrication de produits élaborés pour le portionnement, le marinage, l'enrobage, le traitement thermique et la fabrication de saucisses à base de volaille, de viande rouge et de poisson.

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

Townsend Further Processing est un nom commercial de Marel Townsend Further Processing B.V. © Copyright Marel Stork Poultry Processing B.V., Pays-Bas, 2010: Sauf accord écrit préalable de Townsend Further Processing B.V., toute reproduction ou modification de toutes ou partie de la présente brochure est strictement interdite, quelle que soit la méthode de reproduction ou de modification utilisée et quel que soit le support utilisé. Tous ceux qui portent atteinte à la présente notice s'exposent à des poursuites au pénal ou au civil, conformément aux conventions internationales et à la législation de copyright.

Les données publiées dans la présente édition correspondent aux informations les plus récentes au moment de la mise sous presse et sont susceptibles de modifications futures. Townsend Further Processing se réserve le droit de modifier la construction et l'exécution de ses produits à tous moments, sans obligation de porter des modifications sur le matériel quel aura livré auparavant. Les informations données ne sont fournies qu'à titre indicatif. Townsend Further Processing n'accepte aucune responsabilité en cas d'erreur ou d'omission dans les informations publiées et lors de l'utilisation de ces informations. La publication des informations présentes ne peut être interprétées comme une garantie qu'elle soit explicite ou tacite.

