

Sistemas de salchichas frescas

Todo lo que necesita para elaborar la salchicha fresca perfecta

TOWNSEND
FURTHER PROCESSING

marel



- Calidad constante
- Amplia gama de productos
- Seguridad alimentaria óptima
- Facilidad de uso

De principio a fin

Marel Townsend Further Processing ofrece sistemas completos para la producción de salchichas frescas. Desde el primer momento, la preparación de la carne, hasta el toque final de la carga. Si está buscando innovar en cada paso del proceso, la avanzada tecnología de Marel Townsend Further Processing será la elección perfecta.

Si produce volúmenes grandes o pequeños, con tripa natural, de colágeno o alginato, formación o corte de la tripa, nuestros sistemas para salchichas frescas cumplirán con las más altas expectativas. Nuestro equipo para salchichas se desarrolla y produce siguiendo una serie de principios básicos tales como la precisión y la flexibilidad, así como una instalación, un funcionamiento y una limpieza sencillos. Estas soluciones están a la altura de las exigentes

expectativas del sector en la actualidad, que incluyen una alta flexibilidad y estándares de seguridad alimentaria. Desde salchichas para el desayuno hasta merguez, chipolata y bratwurst, Marel Townsend Further Processing ofrece sistemas completos e integrados así como equipos autónomos para la producción de salchichas frescas.



■ Tripas

Townsend Further Processing ofrece sistemas modulares tanto para producción tradicional con tripa natural como para la innovadora técnica de coextrusión con tripas de alginato, colágeno o híbridas. Nuestros muchos años de experiencia práctica combinados con la capacidad de pensar innovadoramente producen sistemas de producción fiables y productos finales de calidad homogénea, al menor coste posible.

Tripa natural

Si desea elaborar salchichas con una mordida firme, la tripa natural es la mejor opción. Sin embargo, es una opción más costosa que requiere mucha mano de obra, aunque no se puede comparar el "crujido" que provoca la tripa natural al morderla. Este tipo de tripa tiene una pequeña curvatura natural y responde bien al calor.

Un ejemplo de sistema para salchichas frescas para elaborar productos con tripa natural es:
Bomba >
Triple Horn >
FreshLinker >
ModularLoader



Bomba con picadora

Un suministro continuo de mezcla cárnica sincronizado con la producción, independientemente de la estructura de la carne que se desee, es la base de una producción de salchichas frescas realmente perfecta. Las bombas de alimentación constituyen una parte fiable de su proceso de producción, gracias a su diseño sólido y sencillo, con un excelente acceso para el mantenimiento. Para conseguir una estructura perfecta, puede optar por el triturado en línea, que puede ajustarse independientemente de la bomba.



Tobera triple

Marel Townsend Further Processing ha desarrollado la tobera triple Triple Horn para la preparación de tripa natural y preformada. Un método semiautomático, probado y comprobado a lo largo de los años, que suministra tripa de todos los calibres para su relleno con mezcla cárnica sin afectar negativamente a la velocidad de producción.

La tobera Triple Horn está conectada directamente a la bomba de alimentación de mezcla cárnica. Al mismo tiempo que se rellena la tripa en el tubo de embutición superior, su operario de producción preparará el tubo de embutición siguiente. Cuando se haya llenado la tripa superior, la Triple Horn girará una posición hasta el siguiente tubo de embutición libre.



FreshLinker

Esta eslabonadora única e integrada forma parte de un sistema modular que forma toda una línea de producción de salchichas desde la bomba de llenado hasta la carga, o el colgado para el cocinado o el ahumado. Es una máquina eficaz que produce salchichas con un torsionado en ambos extremos. En pocos minutos se puede cambiar a otro tipo de producto, calibre o longitud de forma sencilla, de forma que este sistema es tanto extremadamente flexible como preciso, produciendo salchichas de peso y longitud idénticos. Tanto las tripas naturales como las de colágeno preformadas se pueden utilizar con el FreshLinker.

Ventajas:

- Adecuado para tripas naturales y de colágeno preformadas
- Configuración sencilla para cambiar a otro producto
- Las salchichas se pueden cortar o torsionar y colgar.



Geles de alginato, colágeno o híbridos (coextrusión)

Los geles de las tripas que se aplican durante el proceso de coextrusión son una opción económica con una gran seguridad alimentaria. Son permeables al humo y la hidratación y ofrecen un control del peso y del tamaño muy preciso. Debido a que las tripas se forman por medio de la tecnología de coextrusión, se producen de forma ilimitada. Los geles de alginato y colágeno se pueden utilizar de forma independiente o combinados como híbridos. Marel Townsend Further Processing desarrolla y mejora continuamente estos geles para optimizar su adhesión a la masa cárnica, con una estabilidad de color constante y una mordida excelente.

Ejemplo del sistema de coextrusión:
Bomba >
QX Fresh System >
Cargadora Sausage Flowwrap Loader



QX Fresh System

QX Fresh System es un sistema completo para la producción de salchicha fresca mediante la coextrusión. Con la opción de tripas diferentes, QX Fresh System le ofrece una calidad superior, una seguridad alimentaria óptima y unos costes de producción muy reducidos.

Dos bombas separadas envían la mezcla de carne y el gel a la salida de extrusión. El diámetro de la salida de extrusión determina el calibre de la salchicha. El gel se aplica directamente a la vuelta de salchicha, y se estabiliza durante el transporte a través de un baño salino. La Crimper Wheel gira con gran precisión la cuerda de salchicha en productos individuales con extremos atractivamente redondeados, listos para su envasado. La tripa puede ser de alginato, colágeno o una solución híbrida, con distintos grosores.

Ventajas:

- Producto homogéneo
- Alta calidad
- Sin pérdidas de producto
- La Crimper wheel forma salchichas individuales.



Cargadora Sausage Flowwrap Loader

La cargadora Sausage Flowwrap Loader recoge y envasa salchichas tradicionales y coextrusionadas de longitud y calidad homogéneas y curva limitada, trasladándolas a una envasadora de flujo.

Las salchichas frescas cortadas llegan una tras otra a la Sausage Flowwrap Loader en una cinta transportadora, se recogen por capas y se colocan en una bandeja. Se pueden colocar en la cinta una, dos, tres o cuatro capas, con un máximo de 24 productos, sin necesidad de efectuar ninguna corrección manual. La cargadora Sausage Flowwrap Loader procesa los calibres más corrientes y una amplia variedad de bandejas.

Ventajas:

- Alta velocidad, gran precisión
- Contacto manual mínimo, seguridad alimentaria excelente
- Permite interrumpir el flujo desde la llenadora, pero es capaz de mantener un flujo continuo a la empacadora.



■ Fin

Los extremos de las salchichas afectan a su apariencia y cualidades de cocinado. El extremo que elija se verá determinado por la masa cárnica utilizada y la presión desde dentro hasta donde se embutan las salchichas. Marel Townsend Further Processing ha desarrollado sistemas innovadores y flexibles para completar sus salchichas frescas.

Con torsionado

Si la homogeneidad de su salchicha requiere que el extremo esté cerrado, la mejor solución será torsionar las salchichas antes de cortar los eslabones. Para masas cárnicas más finas y salchichas sobreembutidas, este método es más recomendable para evitar que el contenido de la salchicha se escape durante el proceso de calentado.

Ejemplo de sistema para elaborar salchichas frescas con torsionado:
MasterTwist Pro >
ModularLoader



MasterTwist Pro

El MasterTwist Pro es un sistema completo que se compone de una bomba de llenado, Triple Horn y un TurboTwist Pro para crear porciones, torsionar y, si se requiere, cortar la salchicha fresca. El sistema garantiza una producción continua y sin incidentes de salchichas de una longitud, un peso y un volumen fijos. Gracias a los ajustes de velocidad flexibles, es apto tanto para volúmenes grandes como pequeños.

El funcionamiento de la MasterTwist Pro se basa en una presión y velocidad constantes a la hora de suministrar la masa cárnica. Gracias a la presión limitada empleada en la embutición, se consigue un ahorro considerable en la calidad de la tripa, sin consecuencias negativas para el producto final. Cuando la cuerda de salchicha se corta en piezas individuales, los extremos torsionados y cerrados permanecen totalmente intactos.

Ventajas:

- Longitud y peso precisos
- Cambio rápido y fácil de calibre
- Extremos del producto totalmente cerrados.



ModularLoader

EL ModularLoader es un sistema continuo de carga de bandejas de salchichas completamente automatizado. Se trata del primer sistema de carga de salchichas frescas totalmente automatizado para una amplia gama de salchichas curvas y rectas, incluso salchichas con tripa natural. Su cinta transportadora superior totalmente ajustable agarra la salchicha inmediatamente después de que se haya formado en la máquina anterior, para aumentar la velocidad de cada salchicha. En este punto se utiliza el sistema de visión para control de calidad a través de un escáner para evitar que las salchichas que no cumplan con los requisitos se envasen. Las cintas laterales guían la salchicha hacia la cavidad abierta de un cabezal giratorio donde se alinean. A continuación, se colocan en las cámaras de una cadena de indexado antes de transportarse a la sección de salida. Un pistón recorre las cámaras y empuja el grupo de salchichas con la cantidad correcta de salchichas hacia la bandeja en espera. Así se pueden cargar varias configuraciones de bandeja en una sola cadena de indexado. ModularLoader garantiza una presentación del producto perfecta y su alto grado de automatización contribuye a la calidad del producto final.

Ventajas:

- Para salchichas rectas y curvas
- Sistema de control de calidad
- Facilidad de ajuste a un diámetro/una longitud diferente o al número de salchichas de una bandeja.



Sin torsionado

Para masas cárnicas de picado más grueso o una apariencia especial se recomienda pinzar el extremo de las salchichas. La abertura del extremo será mínima y aportará una apariencia redondeada en los bordes.

Ejemplo de sistema para elaborar salchichas frescas sin torsionado:

Bomba >

CoexSkin >

MasterLink >

Cargadora Sausage Tray Loader



CoexSkin

Con CoexSkin, Marel Townsend Further Processing ha lanzado una máquina para altas velocidades de producción y una calidad de producto mejor todavía. Los ahorros en tripa y producción son realmente revolucionarios, con un producto final homogéneo en todo momento. Dos bombas suministran la masa cárnica y el gel de tripa de alginato que se adhiere a la perfección a la masa cárnica. El diámetro de la salida de extrusión determina el calibre de la salchicha, sobre la que se aplica una capa de gel una vez formada.

Después de pasar por un baño de salmuera, la tripa adquiere exactamente la estabilidad requerida. Comparado con los métodos de producción tradicionales, el ahorro de costes es significativo, y la seguridad alimentaria, inigualable. Las salchichas resultantes responden realmente bien al calor. Debido a la mayor adhesión de la tripa, las salchichas serán rectas, se encogerán muy poco y retendrán la hidratación bien, obteniendo salchichas jugosas y sabrosas.

Ventajas:

- Producción ilimitada
- Ahorro espectacular en tripas y mano de obra
- Excelente adhesión a la masa cárnica
- Ajuste extremadamente flexible de longitud y diámetro.

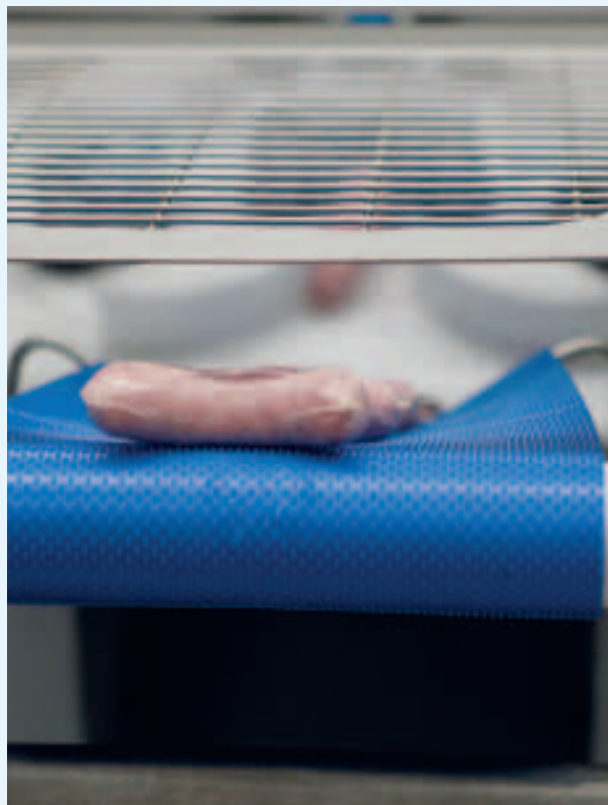


MasterLink

MasterLink se puede utilizar para producir salchichas frescas con tripa natural, de alginato o de colágeno sin torsionado. También se puede colocar tras el CoexSkin como cortadora. Con este porcionador en línea se garantiza una longitud y un peso homogéneos. Se instala detrás de la bomba de llenado y corta un flujo continuo de salchichas frescas a una longitud predeterminada. La máquina asegura una atractiva forma redonda "natural" en los extremos de la salchicha, independientemente del tipo de tripa que se utilice, con un gran ahorro en tripas. MasterLink se puede utilizar en una producción de salchichas tradicional, y se puede acoplar a un sistema de coextrusión.

Ventajas:

- Apto para salchichas muy cortas y muy largas
- La longitud se puede ajustar durante la producción
- Enorme ahorro en tripas
- Alta velocidad de producción posible.



Cargadora Sausage Tray Loader

La cargadora Sausage Tray Loader recoge y envasa salchichas tradicionales y coextrusionadas de longitud y calidad homogéneas y curva limitada. Las salchichas frescas cortadas llegan una tras otra a la Sausage Tray Loader en una cinta transportadora, se recogen por capas y se llenan en una bandeja. Se puede llenar la bandeja con una, dos o tres capas, con un máximo de doce productos, sin necesidad de efectuar ninguna corrección manual. La cargadora Sausage Tray Loader procesa los calibres más corrientes y una amplia variedad de bandejas. Mediante Vision Grading (opcional), los productos que se desvíen de los criterios de producción se retiran automáticamente de la línea de suministro.

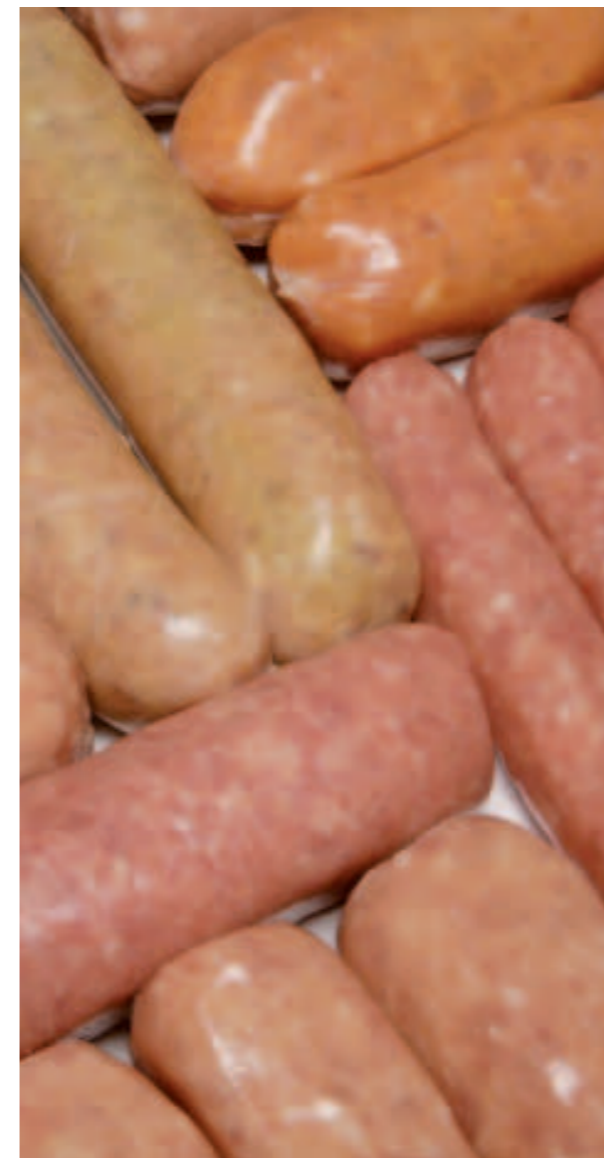
Ventajas:

- Alta velocidad, gran precisión
- Contacto manual mínimo, seguridad alimentaria excelente
- Apta para todo tipo de tripas.



■ Longitud y calibre

Las salchichas se pueden elaborar en diferentes longitudes y calibres, desde salchichas cortas o largas, a enrolladas. En nuestros sistemas para salchichas frescas podrá producir salchichas de la longitud y el calibre que requiera, los únicos límites los pondrá el tipo de tripa que elija. Nuestros especialistas en el producto le asesorarán acerca del sistema que mejor se ajuste a sus necesidades de longitud y calibre.



■ Sistemas de salchichas frescas de Marel Townsend Further Processing

Independientemente de la tripa, el extremo, la longitud o el calibre de sus salchichas frescas, le recomendaremos el sistema que mejor se adapte a sus necesidades. Con muchos años de experiencia a nuestras espaldas y una amplia variedad de equipos innovadores, Marel Townsend Further Processing puede ofrecerle un sistema de salchichas frescas para que elabore salchichas de forma eficaz y económica. Estamos desarrollando y mejorando continuamente los sistemas de salchichas que producimos. Para ello escuchamos a nuestros clientes y experimentamos personalmente la forma de poder optimizar la producción de salchichas frescas.

Marel Townsend Further Processing cuenta con una gama completa de equipos que se configuran como sistemas modulares. Gracias a ello el sistema se puede combinar de la forma que más convenga a sus circunstancias de producción.

Las diferentes máquinas de los ejemplos de sistemas de salchichas frescas se pueden combinar de diversas formas.

Con uno de nuestros completos sistemas las máquinas se sincronizan entre sí, y, por tanto, pueden trabajar más rápido. Esto deriva en residuos mínimos, ofreciéndole el mejor rendimiento posible.

Ventajas de los sistemas de salchichas frescas:

- Equipo sincronizado, más rápido
- Residuos mínimos, gran rendimiento
- Buena comunicación entre máquinas, eficaz.

Contacto

Townsend Further Processing

Diseño, fabricación, venta y servicio mundial de sistemas de elaborado para porcionado, marinado, rebozado, tratamiento por calor y fabricación de salchichas, para aves de corral, carne roja y pescado.

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 es una marca comercial de Marel Townsend Further Processing B.V. © Copyright Marel Townsend Further Processing B.V. Países Bajos, 2010: reservados todos los derechos. Se prohíbe expresamente la reproducción o modificación total o parcial del presente prospecto, cualquiera que sea el procedimiento o el tipo de soporte utilizados para este fin, sin autorización previa por escrito de Marel Townsend Further Processing B.V. Contra los infractores de esta prohibición se podrá instruir acción judicial civil o penal de conformidad con las convenciones y la legislación internacionales en materia de derechos de autor.

Los datos que aparecen en la presente publicación están basados en la información más reciente de que se dispone en el momento de su envío a imprenta, y son susceptibles de modificación posterior. Townsend Further Processing se reserva el derecho de introducir en cualquier momento cambios en la construcción y la ejecución de sus productos, sin que ello suponga obligación alguna por parte de Townsend Further Processing de modificar de igual modo ninguno de los equipos que se hayan suministrado con anterioridad. Los datos mencionados se han de entender sólo como orientativos. Townsend Further Processing no asume responsabilidad alguna por errores u omisiones en los datos publicados, ni tampoco por el uso de dichos datos. La publicación de estos datos en ningún caso podrá interpretarse como forma alguna de garantía (explícita o implícita).

