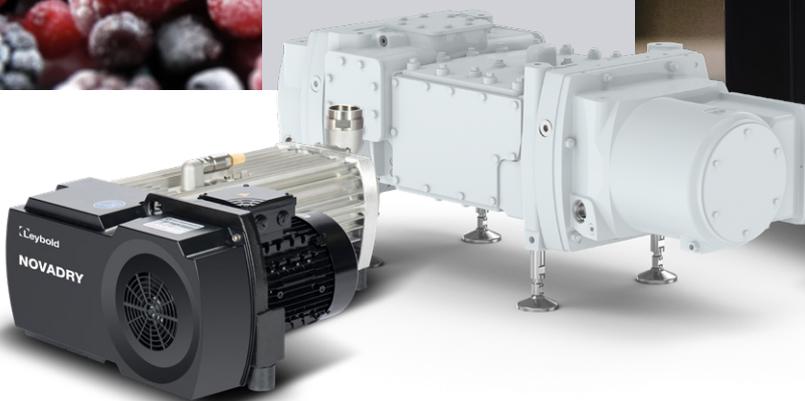




Soluciones de vacío

Procesamiento y envasado de alimentos



¿Sabías que?

No hay comida deliciosa sin vacío

Las demandas impuestas por los fabricantes y los consumidores sobre la calidad, la vida útil y la eficiencia de los recursos del procesamiento y envasado de alimentos aumentan constantemente. Esto se aplica aún más a los productos perecederos como la carne o el pescado. El vacío se considera una tecnología habilitadora, que contribuye significativamente a optimizar estos procesos.

¿Dónde es beneficioso el vacío en la producción de alimentos?

✓ Productos cárnicos y del mar

- Transporte de residuos y subproductos
- Mezcla / Tumbling
- Elaboración de embutidos
- Envasado: atmósfera modificada MAP / skin / vacío

✓ Productos lácteos

- Leche en polvo: secado, transporte/llenado, gaseado al vacío
- Formación de tarros de yogur
- MAP de queso en lonchas
- Envasado al vacío de queso entero

✓ Frutas y verduras

- Enfriamiento al vacío posterior a la cosecha
- Producción de mermelada, salsa de tomate (concentración al vacío)
- Envasado bajo gas inerte (ensaladas)

✓ Productos de bebidas

- Desalcoholización
- Recubrimiento por plasma de botellas de PET
- Desgasificación / antiespumante de zumos
- Proceso de llenado de botellas

✓ Chocolate y dulces

- Mezcla al vacío
- Eliminación del sabor amargo del chocolate
- Desgasificación de chocolate y pasta de azúcar
- Pick and place

✓ Café

- Liofilización
- Embalaje (en latas con gas inerte o en bolsas)

✓ ... ¡y más!

- Envasado de té
- Desgasificación de pasta
- Filtración de miel
- Enfriamiento al vacío de pan y bollería
- Liofilización de alimentos para mascotas



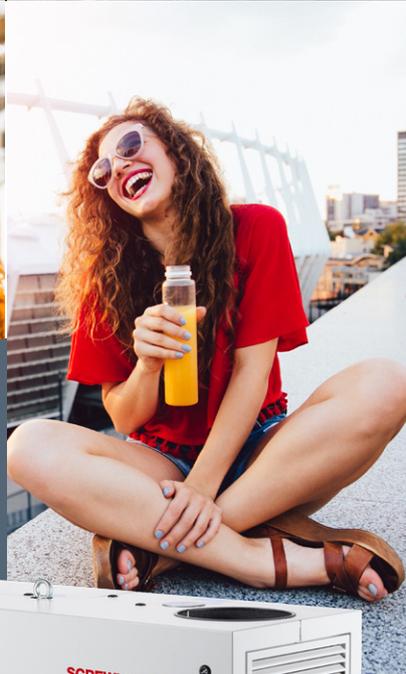
Paquetes con revestimiento

con depósito de metal delgado en la superficie interior para hacerlos herméticos. La bolsa recubierta mantiene, por ejemplo, patatas fritas frescas y crujientes, al tiempo que previene la humedad, el moho y la contaminación, extendiendo efectivamente su vida útil y la fecha de consumo.





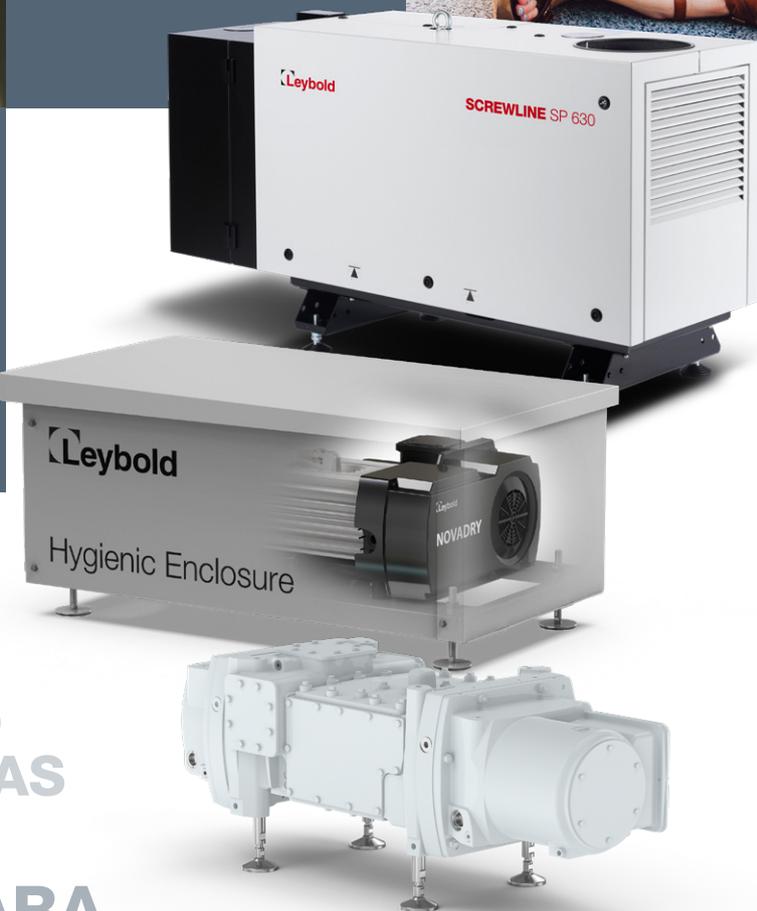
Envasado de pescado y carne para mantenerlas frescas durante varios días sin perder ningún sabor, color o nutrientes, y para que sea accesible para todos. En producciones de carne y mariscos para ayudar a que la salmuera, condimento o marinado penetre en el interior de los alimentos. Además, para descongelar suavemente los productos manteniendo la temperatura baja.



Los zumos de frutas se producen con la ayuda del vacío, para hacerlos más frescos y con mejor sabor al desespumar algunas frutas justo después de exprimir las y antes del proceso de embotellado.



La liofilización elimina el agua de las frutas para hacerlas ligeras y permitir un manejo más fácil mientras se mantienen sus propiedades nutricionales y fisiológicas de calidad, sabor, tamaño y forma. La liofilización también se usa para café, sopas instantáneas, y cada vez más para alimentos para mascotas.



LIOFILIZACIÓN

ENFRIAMIENTO AL VACÍO

ADOBO **VACÍO** MEZCLA
ENVASADO

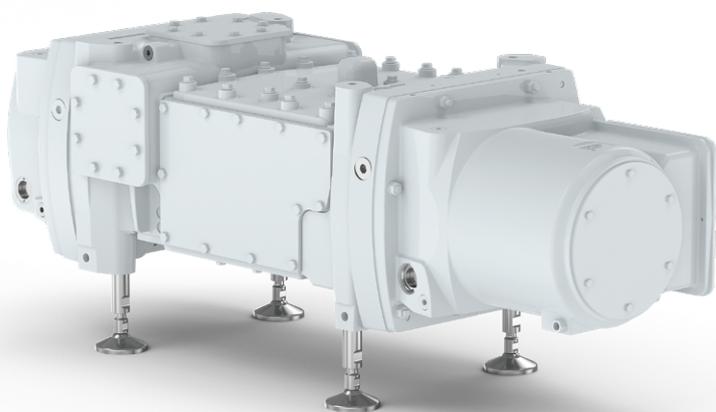
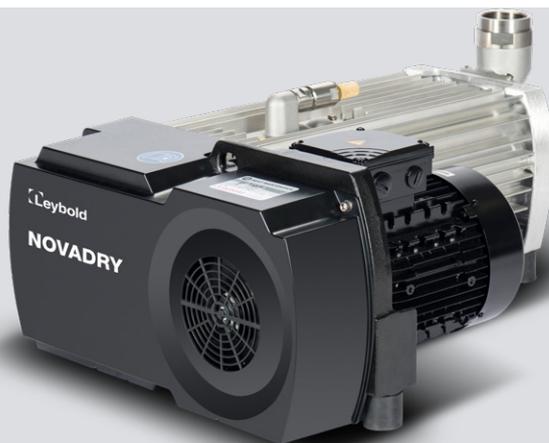
CORTE TERMOFORMADO
SELLADO DE BANDEJAS
EMBOTELLADO
ENVASADO EN CÁMARA

NOVADRY

para aplicaciones alimentarias y de envasado

**NOVADRY es una bomba 100% libre de aceite.
¡Di adiós al riesgo de contaminar tus alimentos!**

NOVADRY combina el concepto de bomba 100% libre de aceite con un diseño que cumple con los principios higiénicos básicos. ¡Esto hace que la **NOVADRY** ase a un punto de referencia de vacío para la seguridad alimentaria!



DRYVAC

para aplicaciones de envasado y procesamiento estándar

Las bombas secas DRYVAC son resistentes, fiables y duraderas, listas para cumplir con los estrictos requisitos de envasado en cámara o termo-conformado.

Todas las versiones de la familia **DRYVAC** están refrigeradas por agua, son muy compactas y ofrecen una excelente flexibilidad de instalación, gracias a las bridas de entrada de orientación múltiple. Además, el nivel de ruido extremadamente bajo mejora significativamente las condiciones de trabajo en el área de producción.

SCREWLINE

para aplicaciones exigentes de procesamiento de alimentos

Las bombas secas de vacío de tornillo SCREWLINE satisfacen las demandas especiales de las aplicaciones exigentes de procesamiento de alimentos.

El diseño innovador y modular de la **SCREWLINE** permite que estas bombas se utilicen donde se requiere una tecnología de vacío confiable y de bajo mantenimiento. El diseño en cascada permite un fácil acceso a los rotores para una limpieza in situ en poco tiempo.



¡Contáctanos para más detalles!