

Pasteurización

Pasteurización



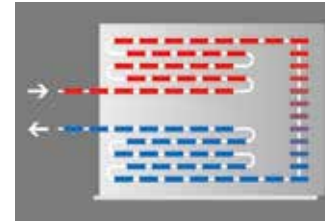
Procedimiento

- Ningunos envases dañados
- Alta seguridad del producto
- Larga durabilidad
- Calidad constante
- Planificación optimizada de la producción

Conservación sin compromisos

Con la pasteurizadora continua para productos alimenticios envasados, Provisur garantiza la calidad de producto deseada, prolongando la caducidad con una eficiencia superior.

Los sistemas «Cook & Chill» de Hoegger, ofrecen valores excepcionales de pasteurización, cocción, y cocción lenta a baja temperatura, así como para el enfriado de envases diversos. Para ello, Hoegger suministra soluciones para sistemas totalmente automatizados, desde la salida de la envasadora hasta el empaquetado final.

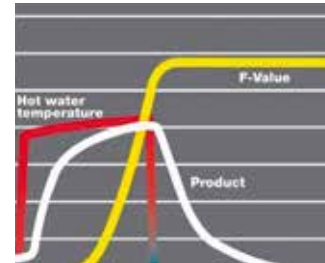


Proceso de cocción

Desde la máquina envasadora, los envases son alimentados a la pasteurizadora de forma continua.

Las bandejas en la pasteurizadora se cargan automáticamente transportando el producto cuidadosamente a través de la zona de calor con el sistema patentado de multicapa, según el principio de contracorriente.

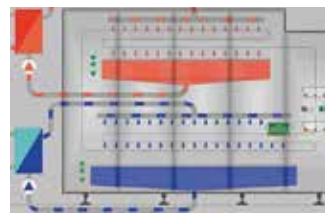
Este procedimiento tiene la ventaja de que los envases se calientan paulatinamente y de forma controlada sin choques, hasta alcanzar la temperatura deseada. Mientras el producto se mueve dentro del sistema, el producto está expuesto a un intenso rociado de agua y a un baño controlado de agua dentro de las bandejas.



Proceso de refrigeración

Los productos en las bandejas están situados en diferentes niveles, atravesando a contracorriente la zona de refrigeración, donde son rociados intensamente a una temperatura aprox. de 1 °C, hasta que alcanzan una temperatura de núcleo por debajo de 5 °C.

Gracias al sistema de contracorriente, el producto más frío entra en contacto con el agua más fría, de modo que la refrigeración es suave, evitando que el producto se congele. Finalizado el proceso, el módulo de descarga entrega el producto automáticamente a la cinta de evacuación.



Proceso de secado

Tras la refrigeración, las cintas de transporte conducen el producto al túnel de secado. La superficie de los productos ya pasteurizados se seca con aire, permitiendo un inmediato envasado final.

El sistema está concebido modularmente, se adapta a las necesidades de envasado y capacidad en la producción.



Control del proceso

El panel de control del sistema facilita el ajuste de todos los parámetros de pasteurización con sus correspondientes recetas de cocción.

El sistema de control PLC, regula exactamente los parámetros y controla de forma totalmente automática toda la instalación. Todos los datos del proceso se graban continuamente y pueden ser transferidos fácilmente para la gestión de calidad.





Ecopast



Provisur ha adecuado permanentemente la serie de modelos ECOPAST a las necesidades de los productos y de los envases. Todos los modelos de la serie ofrecen un amplio espectro de capacidades y pueden ser adaptados a las necesidades del cliente. Nuestros asesores le ayudarán a elegir el modelo más adecuado para su aplicación.

ECOPAST 74

Pasteurización de embutidos

ECOPAST 98

Pasteurización de embutidos

ECOPAST 130

Pasteurización de platos de menú

ECOPAST 162

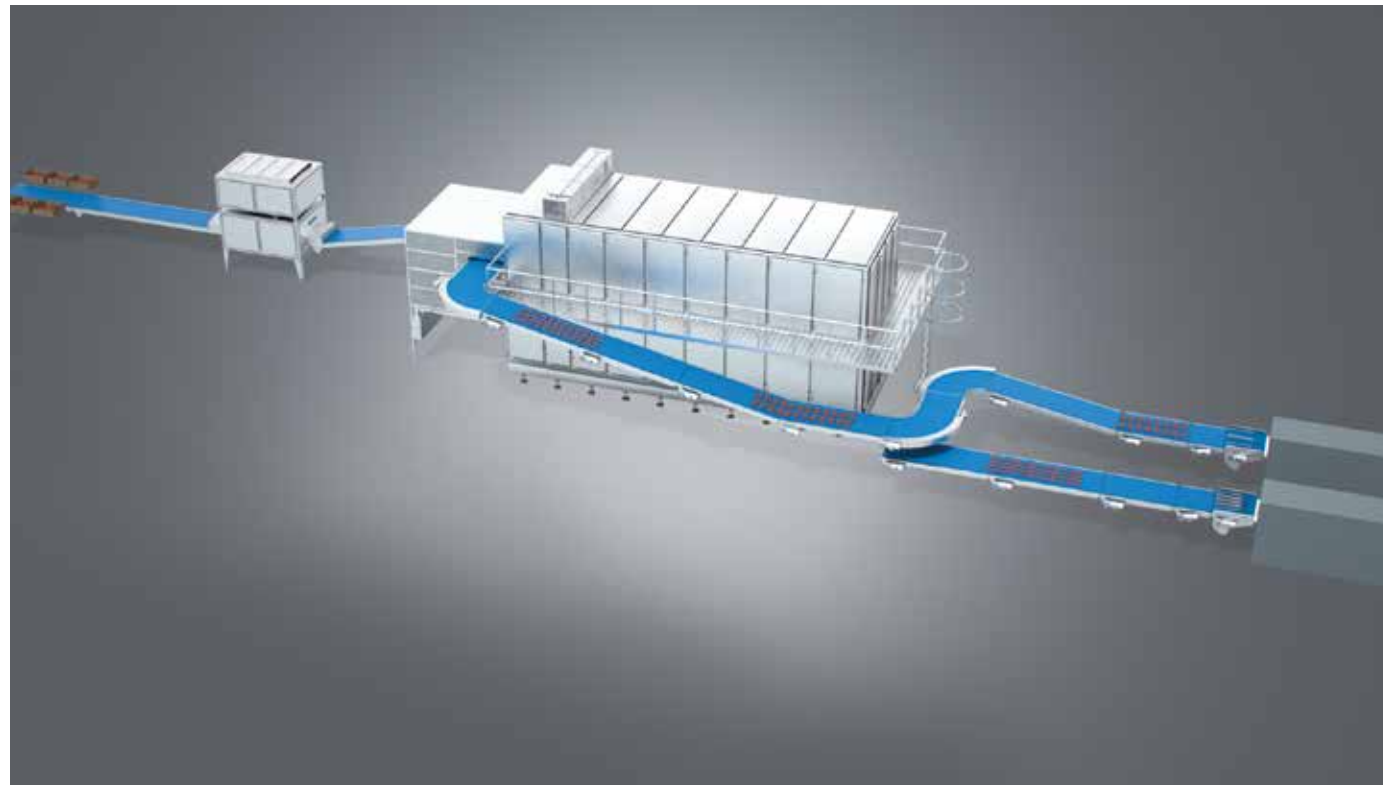
Pasteurización superficial de jamón cocido

ECOPAST 208

Pasteurización superficial de jamón cocido

Desde la salida de la envasadora hasta el empaquetado final — una solución de proveedor único

In-packaging Pasteurization



Características



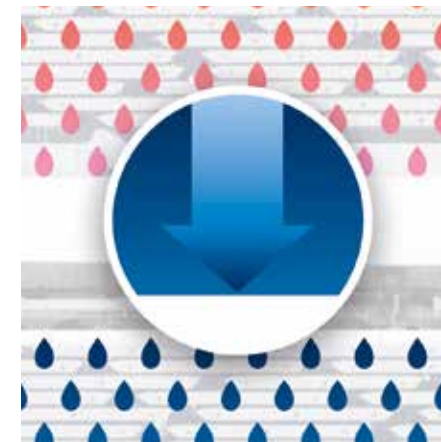
Control de calidad integrado para todos los envases



Formación de envases organizada hasta el final del proceso



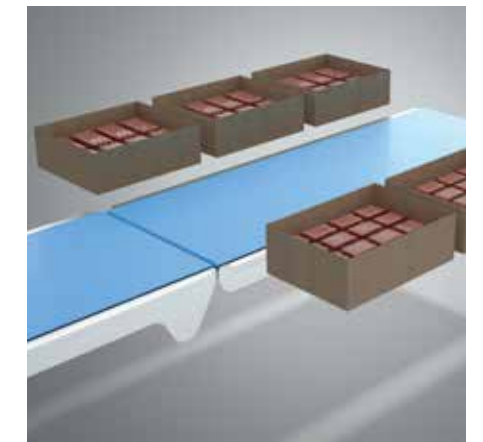
Variación mínima de temperatura en el núcleo +/- 1°C



Resfriamiento óptimo a <math><4^{\circ}\text{C}</math>



Envases secados



Rendimiento $\geq 99.5\%$
Ningunos envases dañados



Servicio al cliente

Nuestro servicio al cliente con mucho gusto está a su disposición en todo momento. Desde el asesoramiento sobre las aplicaciones hasta la revisión – la mejor eficiencia de línea posible siempre juega el papel central.