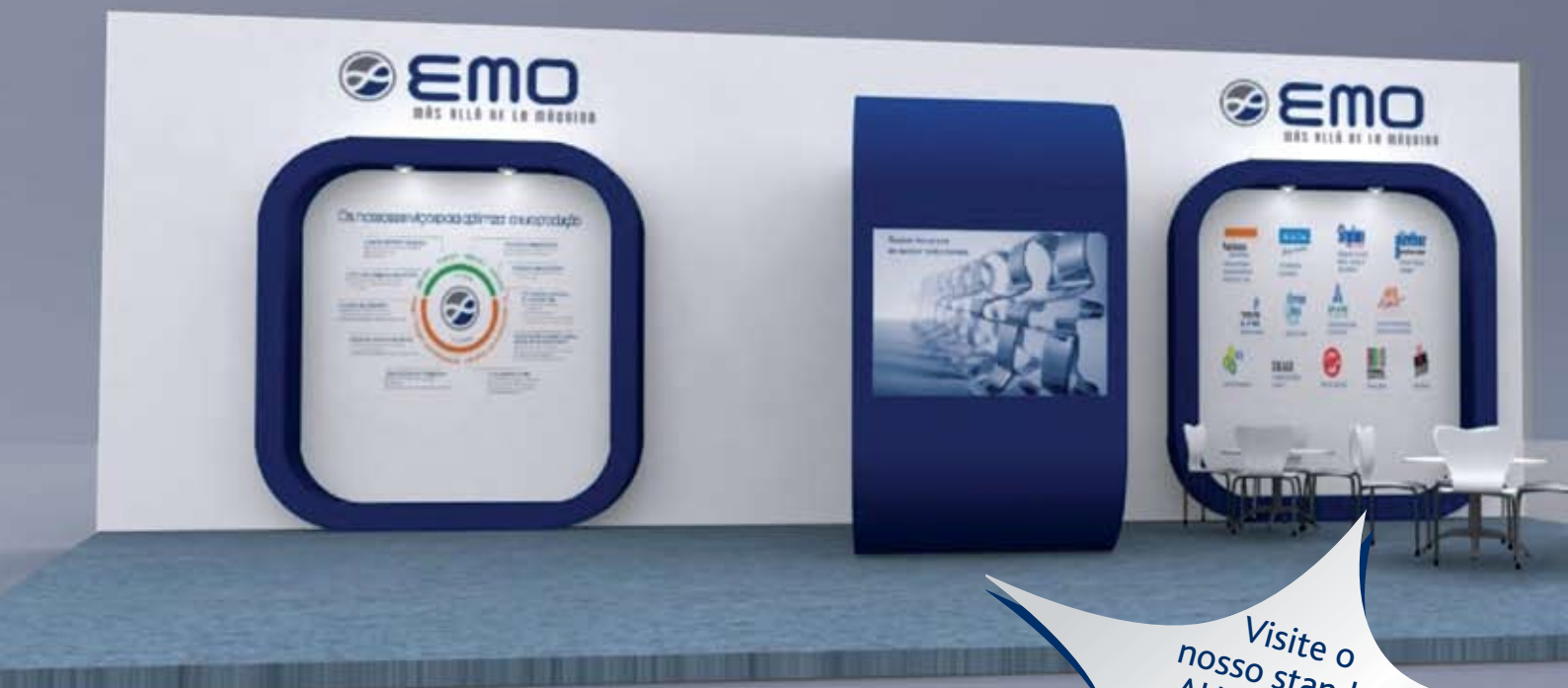


EMO KELAPACK

novidades



Visite o
nosso stand na
ALIMENTARIA
Pavilhão 3
Stand C500

Estimados Clientes,

Após um ano de actividade em Portugal, queremos reforçar a nossa presença com a participação na próxima Alimentaria que se realizará em Lisboa de 19 a 22 de Abril, onde iremos estar presentes com um stand com mais de 50 m², situado no Pavilhão 3 stand C500.

Contaremos com a presença dos nossos comerciais Sérgio Alves (móvel +34 619 240 075) para as máquinas de produção, João Morgado (móvel +34 686 067 319) para as máquinas de embalagem, com o apoio do nosso Director Comercial Pablo Kerner e ainda a presença do responsável de consumíveis

Manuel Diez (móvel +34 650 591 498), durante todo o evento.

Irá também estar presente o nosso novo colaborador para Portugal, Rui Abrunhosa para o consultar. O Sr. Abrunhosa tem formação para os equipamentos Handtmann, Sealpac e Alpina.

Posteriormente, iremos informá-los dos equipamentos que poderão ver no nosso stand, onde iremos dar mais detalhes do resto dos equipamentos do programa e da nossa empresa irmã Kelapack. Esperamos por Vós!

Klaus Kerner

Administrador

LINHA AUTOMÁTICA DE EMBALAMENTO

SEALPAC®
Forming Innovations



CONVERGING
SOLUTIONS

SEALPAC®
Forming Innovations



TERMOFORMADORA AUTOMÁTICA RE20

Equipada com formato 3 x 1 com avanço de 240 mm e largura de filme standard de 460 mm. Não requer unidade de pré-aquecimento na zona de formação do molde inferior, devido ao sistema "Rapid Air Forming", trazendo assim vantagens económicas.

Rendimento:

- ▶ 10-12 ciclos por minuto

Vantagens:

- ▶ Permite realizar embalagens skin
- ▶ Rígidos e flexíveis numa só
- ▶ Mudança fácil de formato

A embaladora tem incorporada uma **ETIQUETADORA AUTOMÁTICA TRANSVERSAL ELS 521 OP**, com uma impressora térmica **Allen**, colocada na saída prolongada de uma **Termoformadora Sealpac modelo RE 20** num espaço mínimo.

Na saída de la termoformadora encontra-se um **Alinhador automático de embalagens CONVERGING SOLUTIONS modelo Integrator**, necessário para realizar funções posteriores de controlo de qualidade, pesagem dinâmica, detecção de metais ou encaixado e paletizado automático.



Rendimento:

- ▶ 1500 a 1800 embalagens por hora

Vantagens:

- ▶ Máxima adaptabilidade à termoformadora, uma vez que permite a eliminação da cinta de saída
- ▶ Requer espaço mínimo de solo
- ▶ Fácil mudança de formato

TERMO SELADORA SEMI-AUTOMÁTICA M1

Pode realizar qualquer sistema de embalagem e qualquer tipo de filme, apesar de se tratar de um equipamento semi-automático. Equipada com formato 2 x 1 para bandejas de filme rígido com filme superior skin pelável em combinação com corte interior.

Vantagens:

- ▶ Máquina versátil, compacta
- ▶ Requer pouco espaço de solo

Rendimento:

- ▶ 2-5 ciclos por minuto



ENCHEDORA VF 610 FPT

Equipada com mão automática para elaborar produtos enchidos torcidos, tanto em tripa natural como artificial. Idónea para produções pequenas e médias. Pode-se ligar a qualquer clipsadora do mercado. Com tremonha divisível de 40/60 ou 60/100 litros.

Produtos:

- ▶ Enchidos torcidos, clipsados ou atados
- ▶ Almôndegas, croquetes, hambúrgues

Rendimento:

- ▶ Até 450 porções/min

Vantagens:

- ▶ Precisão em peso de 1%, pode trabalhar como doseador graças à sua grande precisão em peso
- ▶ Accionamento por servomotor, controlo por PC
- ▶ Estruxamento mínimo
- ▶ Torção de tripa natural e artificial



LINHA DE ENCHIMENTO E PENDURADOR

ENCHEDORA HANDTMANN VF 620 FPT

Pode-se equipar para fazer produtos torcidos, tanto para tripa natural como artificial. Idónea para produções médias e altas. Pode-se ligar a qualquer clipsadora do mercado. Com tremonha divisível de 90/240 ou 90/350 litros.

Produtos:

- ▶ Produtos enchidos torcidos, clipsados ou atados
- ▶ Produtos de grande calibre para fatiar almôndegas, croquetes hambúrgues

Rendimento:

- ▶ Até 700 porções/min

Vantagens:

- ▶ Precisão em peso de 1%, pode trabalhar como doseador
- ▶ Accionamento por servomotor, controlo por PC



- ▶ Estruxamento mínimo
- ▶ Alta capacidade de bombear massa

CLIPSADORA TIPPER TIE ALPINA SWIPPER 15/12

Clipsadora dupla automática, para calibres de 20 a 70/80 mm (em função da tripa). Saída standard por rampa, ainda que também possa ir com tapete de 750 mm accionado pneumáticamente (execução da feira), ou saída extra longa para elaborar produtos para fatiar. Possibilidade de clipsado por longitude com paragem mecânica ou óptica. Em produtos de grande calibre para fatiados, pode substituir clipsadoras monocornio o tricornio, aumentando produções e reduzindo custos.

Produtos:

- ▶ Enchidos em tripa artificial

Rendimento:

- ▶ Até 200 porções/min

Vantagens:

- ▶ Alto rendimento
- ▶ Sistema de limpeza dos extremos do enchido
- ▶ Controlo intuitivo por ecrã tátil
- ▶ Controlo electrónico da pressão de clipsado



MÁQUINA UNIVERSAL UM 24 SK



Alta flexibilidade ao poder trabalhar a diferentes velocidades, aquecendo por dupla camisa ou vapor directo, arrefecendo por dupla camisa, diferentes graus de inclinação da marmitta, operação sob vácuo opcional.

Produto:

- ▶ Queijo processado
- ▶ Molhos
- ▶ Patés
- ▶ Massapan, chocolate

Rendimento:

- ▶ Até 100 kg/h, em função do produto

Vantagens:

- ▶ Injecção de vapor directo
- ▶ Todos os processos numa só máquina
- ▶ Versatilidade
- ▶ Alta capacidade de emulsão
- ▶ Produto muito homogéneo

INJECTORA PI 21

Injectora de gama pequena, para uma injeção de alta qualidade, especialmente para produtos que requerem uma injeção cuidada, como o bacon ou peças de frango. Adequada tanto para produtos com osso como sem osso. Fácil extracção das agulhas. O accionamento directo reduz o desgaste mecânico, o aquecimento da salmoura e permite uma separação total entre as partes húmidas (bombas, tubos, etc.) e as partes secas (componentes eléctricos) da injectora. Com sistema de pré-filtro integrado para garantir que as agulhas não entopem com bocados de produto ou com componentes sólidos ou mal dissolvidos da salmoura.

Produtos:

- ▶ Fiambres
- ▶ Lombos
- ▶ Bacon
- ▶ Frango
- ▶ Pescado

Rendimento:

- ▶ Ex. 1.000 kg/h para fiambre a 20%

Vantagens:

- ▶ Accionamento directo da cabeça de agulhas
- ▶ Duas velocidades de cabeça
- ▶ Pré-filtro integrado
- ▶ Versões especiais para frango e pescado



PRESENTES NO NOSSO STAND COM UMA AMOSTRA DE PRODUTOS OBTIDOS COM AS NOSSAS PRINCIPAIS ESPECIALIDADES ALIMENTARES:



PREPARADOS PARA PRODUTOS À BASE DE CARNE E MARINADAS DA AVO

- ▶ Fácil aplicação
- ▶ Gostos a medida
- ▶ Misturas completas para reduzir o tempo de preparação



TRIPAS ESPECIAIS DE TRANSFERÊNCIA WORLD PAC

- ▶ Para decorações de especiarias, fumo, cor, aroma
- ▶ Redução do tempo do processo e manipulação
- ▶ Aparência imbatível
- ▶ Melhores características microbiológicas que nos processos tradicionais

Ruitenber...
ingredients and more



TRIPAS DE ALGINATO RUITENBERG PARA SALSICHAS FRESCAS E CURADAS

- ▶ Processo em contínuo por coextrusão
- ▶ Redução dos custos de tripas e pessoas em relação ao processo convencional
- ▶ Garantia de disponibilidade de tripa
- ▶ Melhor sensação na boca





LINHAS COMPLETAS PARA O PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DERIVADOS DE SURIMI

Primeiro fabricante mundial de linhas completas para o processamento de produtos derivados de surimi, como palitos de caranguejo, coxinhas, sucedâneo de angula, moldados com forma de cauda de lagosta e gamba, etc. As linhas de produção têm distintas capacidades e podem ser automatizadas totalmente incluindo o enchimento.

A tecnologia, higiene e automatização facilitam o retorno do investimento. A fiabilidade e fácil manutenção permitem produções contínuas de até três turnos por dia.

Yanagiya é o líder destacado em equipamento para fábricas de surimi a nível mundial, contando com várias e excelentes referências na Europa, América e Ásia.



MÁQUINAS PARA SACOS EM APLICAÇÕES DOYPACK

Laudenberg concentra-se na produção de máquinas para sacos planos e rígidos, principalmente em aplicações doypack.

Conta com uma gama de máquinas lineares com rendimentos de até 140 sacos por minuto em máquinas simplex e até 360 sacos por minuto em máquinas duplex.

Para assegurar a alimentação Laudenberg fabrica ou integra os doseadores adequados a cada produto.

Com Laudenberg você poderá enfrentar novos desafios de especialistas em logística, marketing e consumidores finais, independentemente do sector industrial em que você trabalhe.



MÁQUINAS LINEARES DE ALTO RENDIMENTO E EQUIPAMENTOS ROTATIVOS



Especialista em doseamento e selagem de terrinas pré confeccionadas.

É ideal para o enchimento de patés e saladas em recipientes de alumínio, assim como de derivados lácteos como iogurte, manteiga, margarina e queijos fundidos e untáveis em recipientes plásticos com tampa de alumínio e sobre tampa. Os equipamentos são modulares e permitem uma mudança fácil de formatos.

Waldner também desenha e fornece o encaixe dos recipientes para envio ao destino final.