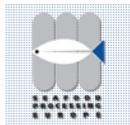


# EMO KEUAPACK

## novedades



### NOVEDADES SEAFOOD

Bruselas del 27 al 29 de abril

Visite nuestro stand  
Pabellón 4 stand 5833

### *Estimados clientes y amigos,*

Nos place informarles que la feria SEAFOOD tendrá lugar en Bruselas durante los días 27 al 29 de Abril en la que participaremos con un stand en el **Pabellón 4 nº 5833**. Como viene siendo habitual participaremos junto con nuestra representada **YANAGIYA** y por primera vez junto a la firma **AVURE**, representada por nosotros desde 2008.

La difícil situación que han sufrido los mercados en el último año y medio y que se notó en la edición pasada, muestra los primeros indicios de recuperación.

La supervivencia de muchas industrias pasa por eliminar ineficiencias, ajustar costes y aumentar la productividad.

Como ya hicimos en la anterior edición, nuestra propuesta de valor hacia ustedes se dirige especialmente en esa dirección. Con **YANAGIYA** trabajamos para aportarles soluciones de alto rendimiento, alta eficiencia y bajos costes productivos para generar el diferencial necesario con sus competidores.

Pero si la productividad es importante, tanto más lo es la seguridad alimentaria y la diferenciación mediante productos sanos, con etiquetado limpio y libres de conservantes. La combinación de productos envasados con equipos **SEALPAC (Pabellón 4 stand 5911)** y los sistemas de pasteurización mediante Altas Presiones (HPP) de **AVURE** garantizan un producto natural y seguro aportando un valor añadido al consumidor.

Para atenderles estaremos presentes:

- ▶ Pablo Kerner: +34 619 740 038
- ▶ Joaquín Fornell: +34 609 367 133
- ▶ Klaus Kerner: +34 609 330 366

No dude en contactar con nosotros para cualquier información que precisen o para concertar una cita en nuestro stand.

**¡Les esperamos!**

*Klaus Kerner  
Administrador*

## ROBOT PRB-140 PARA LINEAS DE PALITOS DE CANGREJO



Para completar las líneas de alto rendimiento de palitos de cangrejo, YANAGIYA ha desarrollado un nuevo sistema de preagrupamiento y colocación automática tanto en termoformadoras como en flow-pack con robots diseñados específicamente para esta aplicación.

Las líneas de seis sabanas con "Super Drum Steamer" con capacidad de producción de hasta 1.500 Kg./hora tienen ahora más versatilidad y eficiencia debido a su reducido número de operarios necesarios. Con la utilización del robot PRB-140 se pueden configurar prácticamente todos los formatos más comunes del mercado, ya sean de una sola capa o multicapa con número de palitos par o impar según tipo de envase deseado.

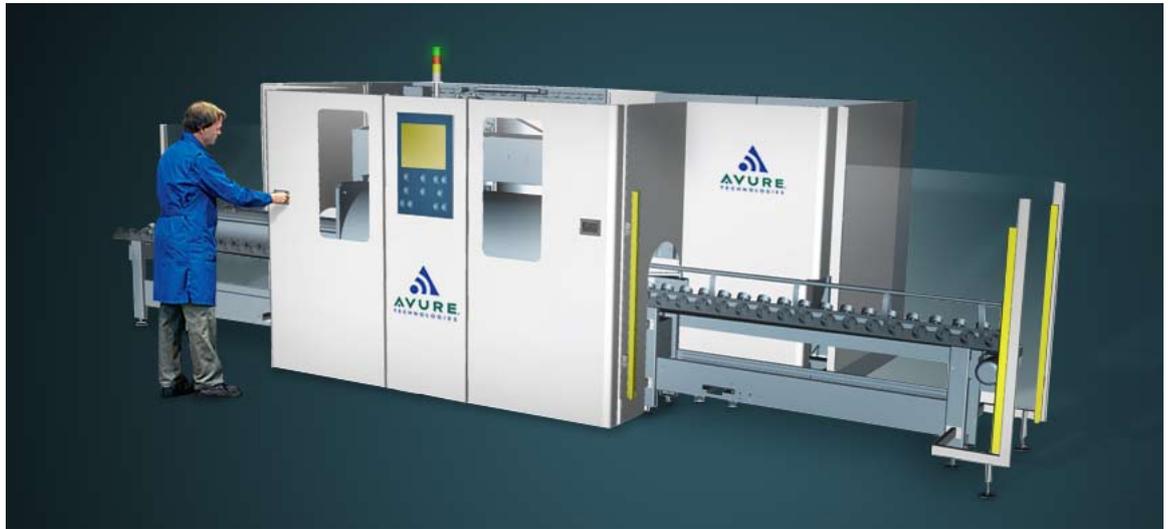
**Producto:** palitos de cangrejo

**Rendimiento:** para ser integrado en líneas de producción de hasta 1.500 Kg./h

### **Ventajas:**

- ▶ Permite la colocación automática de grupos de palitos en los alveolos de la termoformadora para cualquier número de unidades (pares e impares)
- ▶ Formatos de una sola capa o varios niveles
- ▶ Permite la carga de grupos de palitos a una envasadora tipo flow-pack
- ▶ Mantiene la colocación de los palitos con orientación de color
- ▶ Los equipos de agrupación previa y orientación de color son más flexibles y ocupan menos espacio
- ▶ Permite cualquier configuración de envase
- ▶ La alta fiabilidad permite eficiencias de hasta el 98% con un solo operario de control en la envasadora

## SISTEMA DE PASTEURIZACIÓN POR ALTAS PRESIONES (HPP) QFP 100 L



AVURE presentará por primera vez en la feria Seafood su último gran desarrollo. Se trata de un equipo horizontal de presurización mediante el uso de Altas Presiones (HPP) con una vasija horizontal de 100 l de volumen de capacidad modelo QFP 100 L.

Este equipo viene a completar la gama de sistemas de Altas Presiones (HPP) de Avure y complementa a los otros dos modelos horizontales existentes de 350 y 687 L de capacidad. Avure es el único fabricante mundial que asimismo cuenta con equipos verticales de presurización mediante HPP.

**El nuevo modelo de 100 l de volumen es ideal para medianos fabricantes de productos de valor añadido, que deseen producir alimentos libres de patógenos (Salmonela, Listeria, Vibrio, etc...) o que deseen prescindir del uso de conservantes de cualquier tipo (E-3xx) o simplemente estén interesados en alargar la vida útil del alimento con el fin de poder comercializarlo en mercados más lejanos o que no quieran emplear un tratamiento térmico de pasteurización.**

El equipo QFP 100 L puede trabajar hasta 6000 bar de presión, cubriendo así toda la gama de aplicaciones alimentarias de la tecnología HPP. Asimismo, tanto su vasija de presurización como todo su bastidor han sido diseñados de forma muy compacta, para reducir al mínimo el espacio de suelo requerido.

### Medidas de la vasija de presurización:

- ▶ Volumen de carga: 100 L.
- ▶ Diámetro interno de la vasija: 308 mm.
- ▶ Longitud de la vasija: 1400 mm.
- ▶ La elección del gran diámetro de la vasija (308 mm) permite cargar un mayor número de productos por ciclo y alcanzar rendimientos impensables para un equipo de esta clase
- ▶ Este equipo es el más rápido de su categoría a nivel mundial y puede procesar alimentos hasta a 11 ciclos por hora
- ▶ El bastidor no requiere de fundamentación especial ni de la habitual complejidad de movimiento de las vasijas de HPP dentro de sus instalaciones
- ▶ Para visualizar mejor el funcionamiento del mismo, Avure expondrá una maqueta del mismo a escala y les podremos enseñar numerosos productos procesados con HPP y que hoy están siendo comercializado en todo el mundo

## TERMOFORMADORAS



SEALPAC estará presente en la feria Seafood con un stand informativo (Pab. 4, nº 5911), donde presentará sus novedades y soluciones para el envasado de pescado con sus equipos de termoformado. Debido a la gran experiencia de SEALPAC en este sector, en el stand podrán encontrar numerosas muestras de envases con producto con todos los sistemas de envasado disponibles.

- ▶ El sellado sin vacío se emplea básicamente para productos ultracongelados, donde se pretende higienizar el producto
- ▶ El sistema de envasado al vacío con films flexibles, resulta óptimo para productos tan diversos como los derivados del surimi, los ahumados, los salazones, etc.
- ▶ Los sistemas de envasado de termoformado más avanzados como son el sistema en atmosfera protectora (MAP) con film inferior rígido o el sistema Skin, se emplean mayoritariamente cuando se desea presentar el producto ya limpio o porcionado para su comercialización en refrigerado en la moderna distribución como podrían ser filetes de lenguado, rodajas de salmón o mejillones cocidos con cáscara.

Asimismo durante su visita al stand podrá ver una amplia gama de videos mostrando nuestros equipos de termoformado envasando diversos pescados y mariscos realizados en fábricas de todo el mundo.

