

EMO KELAPACK

ESPECIAL 40 ANIVERSARIO



Estimados clientes y amigos,

Iniciamos este 2014 con especial ilusión, ya que celebramos nuestro 40 aniversario. A lo largo de todos estos años nos hemos ido consolidado como un referente en el sector y, en la actualidad, contamos con la madurez y la experiencia necesarias para poder ofrecer al mercado soluciones completas e innovadoras, llave en mano, que se ajustan a las necesidades de cada cliente y una sólida y completa gama de productos y servicios posventa que garantizan las expectativas de la compra y maximizan la inversión. Cabe destacar que este éxito no hubiera sido posible sin la colaboración de ustedes y es por ello que, en agradecimiento por la confianza demostrada durante todos estos años, vamos a realizar a lo largo de todo el año una serie de promociones de las que se podrán beneficiar, siendo las primeras:

- ▶ Una reducción de nuestras tarifas de servicio posventa durante 2014 que se traducirá en importantes ahorros para ustedes y en unas tarifas acordes al servicio prestado de forma que hemos creado tres nuevas tarifas por tipología de servicio (urgente, normal o de mantenimiento). La información detallada ya se la hemos remitido por correo.
- ▶ Para el primer trimestre hemos elegido una embudidora HANDTMANN y una termoselladora SEALPAC, las cuales vamos a ofrecer con condiciones inmejorables. En las páginas interiores encontrarán el detalle de las mismas.

Puntualmente les iremos informando de las próximas promociones.

Otra novedad importante es el nuevo enfoque que le hemos dado a nuestra empresa asociada KELAPACK S.A. Desde el 15 de febrero, a través de KELAPACK comercializamos las tripas especiales de la firma WORLD PAC y las bandejas especiales para la novedosa aplicación EasyLid de SEALPAC de la firma NABER PLASTICS (ver contraportada).

También adelantarnos que en breve incorporaremos clips y sogas para equipos de clipado al programa de consumibles. A su vez, la maquinaria de las firmas YANAGIYA y SN que representaba KELAPACK pasarán a ser comercializadas por la empresa EMO. Con ello, esperamos prestar a nuestros clientes una mayor atención, especialización y dedicación a estas marcas de producto, mejorando la gestión comercial, suministro y servicio posventa de maquinaria y repuestos, como parte de nuestra vocación de mejora continua.

Esperamos en este 2014 estar "más cerca que nunca" de todos ustedes.

Saludos cordiales,

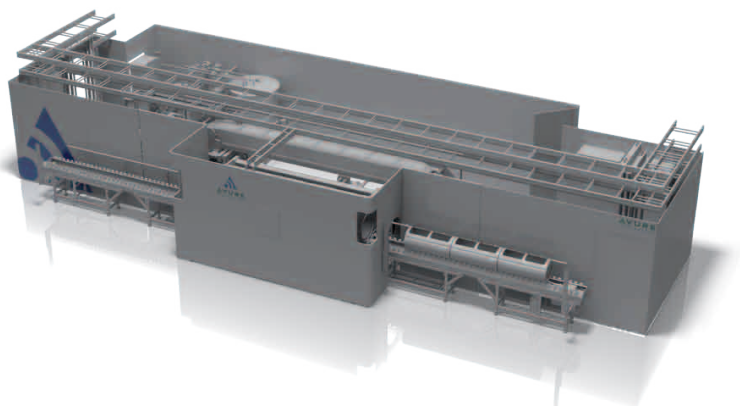
Klaus Kerner
Administrador

NUEVO EQUIPO HORIZONTAL DE 525 L DE CAPACIDAD PARA PASTEURIZACIÓN POR ALTAS PRESIONES

A finales de 2013, AVURE presentó a nivel mundial el mayor, más productivo y eficiente sistema de pasteurización por altas presiones (HPP) durante la celebración de la feria PackExpo, en Las Vegas (USA).

Ideal para procesar en línea grandes producciones de:

- ▶ Guacamole, hummus, salsas, dips, etc.
- ▶ Loncheados cocidos y curados y toppings
- ▶ Precocinados
- ▶ Zumos naturales



Todo el sistema de presurización ha sido rediseñado totalmente y patentado a nivel mundial.

Ventajas:

- ▶ Alta cadencia de trabajo, **hasta 10 ciclos/h.**
- ▶ Bajo coste de operación y mantenimiento.
- ▶ Poco espacio requerido debido al mayor diámetro de la vasija.
- ▶ Vasija de presurización más ligera con las consiguientes ventajas a nivel de cimentación.

La tecnología HPP va en aumento y sus aplicaciones tienen cada vez más cabida e interés entre nuestros clientes, como es el caso de FRUTAS MONTOSA, S.L. de Vélez (Málaga), donde en 2013 instalamos un equipo de 350 l para la presurización de guacamole, para complementar un equipo de 100 l que adquirieron en 2010.

Producto		AVURE 525 l existente	COMPETIDOR 525 l ofertado	COMPETIDOR 420 l existente
235-300 ml Botellas redondas	Botellas/ciclo	972	900	720
	Ciclos/hora	10	8,47	8,47
	Botellas/hora	9.720	7.623	6.098
	Rendimiento		(-28%)	(-59%)
475 ml Botellas cuadradas	Botellas/ciclo	606	510	408
	Ciclos/hora	10	8,47	8,47
	Botellas/hora	6.060	4.320	3.456
	Rendimiento		(-40%)	(-75%)
475 ml Botellas redondas	Botellas/ciclo	618	510	408
	Ciclos/hora	10	8,47	8,47
	Botellas/hora	6.180	4.320	3.456
	Rendimiento		(-43%)	(-79%)

Tabla comparativa de rendimiento del nuevo equipo de 525 l para la presurización de dos tamaños de botellas de zumos naturales, tanto en relación a otros modelos de Avure como a otros modelos disponibles en el mercado de otros fabricantes.

TERMOSELLADORA A4, “la automática más pequeña”



PROMOCIÓN ESPECIAL 40 ANIVERSARIO

Con motivo de nuestro 40 aniversario, hemos llegado a un acuerdo con SEALPAC para facilitar el acceso de nuestros clientes más tradicionales al envasado en líneas automáticas. **Disponemos de 5 unidades del modelo A4 a un precio insuperable.**

Configuración:

- ▶ Cinta de entrada corta con opción de conexión y sincronización a cintas existentes.
- ▶ Molde con tecnología InsideCut (corte interior del film de tapa), con la que se obtiene una óptima presentación del envase acabado, así como un notable ahorro en el consumo de film superior, tanto en sentido de avance como en el ancho de la bobina.
- ▶ Formato de 2 bandejas/ciclo.
- ▶ Rendimiento máximo: 1.000 bandejas/h con atmósfera protectora.
- ▶ Bomba de vacío Busch.

Ideal para:

- ▶ Pequeños/medianos fabricantes de precocinados, fileteados cárnicos, cocinas centrales, tablas de quesos o embutidos, etc.
- ▶ Realizar tests de mercado y lanzamiento de nuevos productos.
- ▶ Desdoblar líneas de especialidades y eliminar los costosos cambios de formato y adaptación de la línea de producción.



Este modelo permite integrar los accesorios necesarios para utilizar bandejas de cartón, aluminio, film rígido o expandido y realizar cualquier tipo de presentación de envasado.

EMBUTIDORA VF 612 CON PORCIONADO Y TORSIONADO



PROMOCIÓN ESPECIAL ANIVERSARIO

También HANDTMANN está de aniversario, cumplen 60 años. EMO y HANDTMANN han decidido premiar la fidelidad de sus clientes con el lanzamiento de un **modelo conmemorativo "Fully equipped"** a un **precio único**.

Equipada con:

- ▶ Porcionado
- ▶ Torsionado
- ▶ Pantalla táctil
- ▶ Carrito sanitario 449-01
- ▶ Conexión a sistemas AL
- ▶ Válvula compensadora de presión
- ▶ Elevador tipo 83-8/200

Aplicaciones:

- ▶ Embutición de todo tipo de embutidos.
- ▶ Conexión a sistemas AL de longitudes iguales con o sin unidad e corte y/o cuelgue.
- ▶ Dosificación automática de productos pastosos sobre equipos de envasado, ya sean de termosellado, termoformado, latas, cristal o doypack.



Ejemplos de rendimientos

PRODUCTO	CALIBRE (mm)	PESO PORCIÓN (gr)	RENDIMIENTO MÁXIMO (kg/h)
Chorizo	39	70	370
Morcilla	34-36	89	380
Fuet	38-40	274	570
Frankfurt	20	40	860
Cocktail	34-36	20	150

Por supuesto puede acoplar a esta embutidora cualquier accesorio actual de la amplia gama de Handtmann.

EMBUTIDORAS DE ALTO VACIO MODELOS HVF 670 Y HVF 664 PARA JAMONES Y PALETAS COCIDAS

La última generación de embutidoras Handtmann de la gama HVF de alto vacío está marcando los estándares de producción en todo el mundo, tanto en productos cocidos de alta inyección (fiambres y paletas) como en jamones de músculo entero.

En España y Portugal tenemos ya más de 10 unidades instaladas.

Tanto la HVF 670 para músculo entero, disponible en 3 niveles de producción (7,10 y 14 tn/h), como la HVF 664 para fiambres destacan por:

- ▶ Altísima precisión de peso en el porcionado debido al alto vacío, el diseño de su rotor y a la tecnología de alimentación del mismo.
- ▶ Fácil manejo del equipo, utiliza la misma plataforma que las embutidoras Handtmann VF 600.
- ▶ Alta vacumización del producto durante la embutición, la cual en combinación con una clipadora con vacío se consiguen productos finales libres de aire, con mayor vida útil y una mejor imagen del producto una vez loncheado.
- ▶ Alta capacidad de producción gracias a la tecnología independiente de alimentación y embutición.



Con esta solución se obtiene una precisión de peso del 99,7% en bolsas de 3,5 y 5,5 Kg.

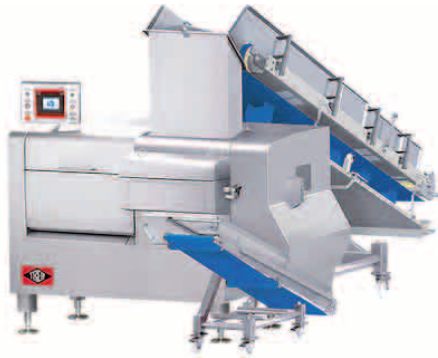
PESO (kg)	CALIBRE (mm)	RENDIMIENTO HVF670-7 (kg/h)	PRECISIÓN (Desv. Max. Peso %)	RENDIMIENTO HVF664 (kg/h)
13,0	250,0	4450	0,3	8060
11,0	140,0	4820	0,3	8950
10,0	125,0	4480	0,3	9000
3,0	120,0	4660	0,3	8130
0,9	103,0	4090	0,3	5870

Tabla de producciones máximas de diferentes productos cocidos de cerdo y de pavo embutido con tripa plástica.

Asimismo, hemos desarrollado un dispositivo especial en combinación con nuestro equipo de músculo entero (HVF 670) para la embutición semiautomática "bolsa a bolsa". Existe todavía una gran demanda para esta tipología de productos en el mercado español y portugués.



NUEVA CORTADORA DE DADOS "TWISAN" PARA CARNE FRESCA Y CONGELADA



Prestaciones:

- ▶ Hasta 4.5 tn/h de capacidad.
- ▶ Rejilla de 150 x 150 mm.
- ▶ Cámara de 620 mm de longitud.
- ▶ Grosor de corte regulable de 1 a 50 mm.
- ▶ Velocidad máxima de corte: 400 rpm.
- ▶ Posibilidad de carga por cinta inclinada de cangilones o mediante carros cúter.
- ▶ Temperatura de la carne hasta -8°C.
- ▶ Incluye sistema de sensores para reducir y evitar la formación de virutas de corte en el inicio de cada ciclo de corte.
- ▶ Incluye el sistema Vartronic, ajuste automático de la velocidad del juego de corte según el producto, su temperatura y dureza.
- ▶ Incorpora el cilindro higiénico para garantizar que no exista contaminación de aceite hidráulico en el producto.



INYECTORA PI 52 A PLENO RENDIMIENTO

A continuación podrán ver algunas de las ventajas de nuestros equipos, motivos por los que empresas que necesitan inyectar pollos con precisión, como por ejemplo una empresa avícola portuguesa que suministra producto a la cadena internacional americana Pollo Campestre, confían en Günther:

Precisión de inyección:

Necesitaban una inyección del 11,5%, con una tolerancia entre el 10% y el 12%. Con el equipo de Günther, consiguen llegar a estos valores en todos los lotes realizados.

Capacidad:

Con una inyectora de 60 agujas llegaban a un rendimiento de 1.000 kg/h. Con la Günther de 52 agujas, se consigue el mismo rendimiento pero con más precisión, menos merma de salmuera, menor incremento de temperatura y mejor capacidad de limpieza.

Filtro:

La colmatación de las agujas por grasa y plumas se solucionó desde el inicio con un filtro automático rotativo Günther GRF 200.

Mermas de salmuera:

La merma en la Günther se reveló la más económica (nunca más de 20 litros al final de un lote).

Temperatura de la salmuera:

Se debía inyectar entre 0 y 1°C. El equipo de Günther registró el menor incremento de temperatura.

Limpieza:

Se demostró la sencillez y rapidez para desmontar todos los componentes, incluyendo el cabezal de agujas. El sistema de limpieza de agujas en contrapresión también les pareció una solución muy interesante.

Mantenimiento:

Menor necesidad de mantenimiento y menores gastos energéticos, gracias al sistema de accionamiento de la bomba de salmuera, menores componentes de desgaste.





TRIPAS ESPECIALES WORLD PAC

Estas tripas se emplean, por un lado, para la transmisión de color, aroma, humo, un dibujo, logo o un mosaico durante el proceso de cocción o para la transmisión de especias tanto en tripas como en láminas.

Productos:

- ▶ Cárnicos cocidos o curados
- ▶ Salmón ahumado
- ▶ Queso procesado



Las bandejas para el sistema EasyLid están fabricadas por la empresa holandesa Naber Plastics para su uso exclusivo con equipos de termosellado SEALPAC de la serie A, y destacan por su novedoso y varias veces premiado sistema de recerrabilidad mediante el cual el film flexible superior se convierte durante el proceso de envasado en una tapa recerrable, al ser sellado contra el anillo exterior de la bandeja. Con ello, el envase se puede abrir y cerrar una y otra vez, manteniendo toda su frescura y evitando deshidratación y oxidación acelerada.



www.emosa.com