

Producción de jamón en el masajeador al vacío

A diferencia de la producción tradicional de jamón formado en el tumbler, la producción en el masajeador al vacío Seydelmann ofrece algunas ventajas tecnológicas y técnicas: especialmente ahorro de tiempo, masaje más intensivo y la integración en líneas de producción totalmente automáticas.



Masajeador al vacío VMR 1800 T con dispositivo de carga vertical

Proceso

En la producción de jamón moldeado, los trozos de carne inyectados con salmuera se masajean a máquina, lo que afloja la unión entre las fibras musculares para que la salmuera pueda absorberse mejor y, por lo tanto, distribuirse de manera uniforme en todo el producto.

Las proteínas se descomponen en el músculo y se forma una película de proteínas deseada en la superficie. Esta película de proteína lleva al efecto adhesivo deseado y permite la formación de un aderezo de carne coherente y estable.

El suave masaje y el diseño especial de la tolva y las paletas evitan la abrasión y que las piezas musculares sean aplastadas.



Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hoelderlinstrasse 9
70174 Stuttgart, Germany

Cúteres · Mezcladoras · Molinos
Emulsificadoras · Líneas de Producción

Producción de jamón en el masajeador al vacío

Ventajas Técnicas

- Ahorra 40 % del tiempo
- Carga simple (dispositivo de carga para contenedores grandes, cinta transportadora o succión al vacío)
- Alta capacidad de carga
- Calidad consistente incluso con baja capacidad de llenado
- Mejor vaciado (suave, rápido no se cae nada) mejores posibilidades de vaciar sobre una cinta transportadora.
- Control continuo de la temperatura directamente en el área del producto
- Refrigeración directa rápida mediante boquillas de refrigeración (CO₂/LN₂) en el fondo de la tolva
- Refrigeración indirecta con placas de almohada (con placas de doble pared)
- Tolva fija y ejes de paleta móviles: solución sólida sin uniones rotativas para vacío, material, adiciones de agua y enfriamiento de tolva
- Diseño muy robusto en comparación con los tumblers
- Posible accionamiento continuo de los ejes de las paletas, lo que permite un procesamiento muy suave del producto.
- Vacío muy alto (hasta 95 %)
- Uso de bombas de anillo de agua
- Ejes de paleta electropulidos (opcional)
- Doble sello de rodamiento hermético al vacío en cada eje de paleta
- Diseño de higiene
- (Totalmente) control automático de recetas (también es posible con conexión ERP)
- Integración en líneas totalmente automatizadas
- Registro de datos
- Control remoto

Ventajas Tecnológicas

- Mezcla completa en principio de rotación
- Masaje más rápido, más intenso pero suave
- Mejor y más uniforme descomposición de proteínas en la superficie de la carne
- Adición de medios líquidos (salmuera, aceite) sin interrupción del vacío
- Mezcla uniforme de medios secos
- Adecuado desde piezas precortadas hasta grandes piezas de carne
- Resultados óptimos incluso con material muy pequeño
- Calidad uniforme del product final incluso con diferentes niveles de llenado
- Diferentes geometrías de paletas, direcciones de rotación y velocidades garantizan flexibilidad y trabajo específico del producto
- Producción de jamón de calidad posible mediante el uso de diferentes tipos de paletas y programación exacta



Dos ejes de paleta



Sensor de temperatura en el producto



Flaps hidráulicos de descarga



Placas de almohadillas y boquillas de CO₂/LN₂ para enfriamiento