



Ammeraal Beltech

Guía de ventas para el procesado de langostinos

Este documento se ha creado con la información y el nivel de conocimientos que tenemos actualmente. La información de este documento aumentará o cambiará con cada nueva experiencia comercial e interacción con aplicaciones de transportador novedosas. Ayúdenos a mantener la Guía lo más útil y actualizada como sea posible proporcionándonos información que considere relevante. Deseamos poder disfrutar de los conocimientos y la experiencia del equipo completo de Ammeraal Beltech Global Food.

Índice de contenidos

Introducción.....	4
Preparación de la llamada de ventas.....	5
Preparativos previos a la reunión.....	6
Preguntas de ventas.....	7
Documentos y muestras	9
Propuesta de valor.....	10
Descripción general de una planta de langostinos.....	12
Fabricantes de equipamiento	12
Higiene	14
Soluciones generales de las bandas para langostinos.....	16
Ejemplos de las bandas modulares uni más comunes en una planta de langostinos.....	21
Diagrama de flujo del procesado de langostinos.....	32
Conservación a bordo.....	33
Manipulación de langostinos en tierra	34
Logística interna.....	47

Introducción

La industria del pescado y del marisco es amplia y abarca todos los niveles de procesado y distribución de productos alimenticios tanto para la venta al consumidor como a mercados extranjeros. Incluye el procesado de especies de pescado blanco, salmón y mariscos tales como langostinos y langostas.

En esta guía nos centramos en la industria de los langostinos.

Langostino = Producto alimenticio delicado, en estado fresco o congelado, a baja temperatura, con presencia de agua

La industria de los langostinos requiere una amplia gama de productos de banda, incluidos los accesorios.

En la guía de ventas encontrará las principales necesidades de las bandas higiénicas. Para suministrar una planta de langostinos completa necesitará bandas modulares de plástico, bandas homogéneas (elásticas), sintéticas, etc. Es importante distinguir el tamaño de la planta de procesado entre tamaño industrial y medio. Este paso es fundamental a la hora de reconocer el proceso, el equipo y las aplicaciones.

¿Qué implica el procesado de langostinos?

El procesado de langostinos incluye el proceso de limpieza, cocción y envasado de los langostinos para su posterior venta (alimento del consumidor). El procesado de gambas o langostinos es un proceso multipaso que comienza con los langostinos vivos y acaba con productos hechos a base de langostinos cocinados y congelados. El primer paso en el procesado de los langostinos es extraer la cabeza, el cascarón y la cola.

Esto puede realizarse a mano o a máquina. El siguiente paso es cocinar el langostino. Esto puede hacerse hirviéndolo, cocinándolo al vapor o friéndolo. Una vez cocinados, los langostinos se dejan enfriar en un contenedor con hielo. El paso final es el envasado del langostino para la venta. Esto puede realizarse mediante numerosos sistemas de envasado no incluidos en esta guía de ventas (por ejemplo, el sellado al vacío en bolsas o su congelación en cajas).

Este documento le permitirá ayudar a nuestros clientes de la industria de los langostinos y del marisco en general. Si tiene dudas, preocupaciones o cualquier otra consulta, póngase en contacto con su Jefe de Segmento de la Industria local para alimentos o carne.

Sander Bakker

Jefe de Segmento de la Industria Global para Proteínas (Carne, Aves y Pescado/Marisco)

+31 (0)6 13828393

Sander.bakker@ammega.com

Preparación de la llamada de ventas

- Consulte con el Jefe de Segmento de la Industria y/o el Jefe de Segmento de la Industria local y/o el Jefe de Cuentas Principales, especialmente si va a visitar una Cuenta estratégica.
- Investigue los productos y las marcas de los clientes (en Internet, revistas, etc.).
- Recopile información sobre los negocios y los procesos de producción de sus clientes.
- Familiarícese con la información básica de la industria de los langostinos (aplicaciones y procesos principales).
- Estudie las directrices de seguridad alimentaria tales como las normas y las restricciones (disponibles en My Ammega).
- Intente concertar una cita con una persona de contacto de los departamentos de Ingeniería, Seguridad Alimentaria, Mantenimiento, Calidad o Producción. Durante las primeras visitas no se recomienda usar al personal del Departamento de Compras y Adquisiciones como personas de contacto.
- Nunca finalice una reunión sin un compromiso: nueva cita, envío de muestras, presupuesto.
- Consulte en My Ammega para obtener la información más actualizada sobre la industria o los productos.
- Compruebe la disponibilidad y el precio de todos los productos relevantes.
- Considere las ventajas exclusivas que podemos ofrecer indicadas en esta guía de ventas.
- Averigüe el AB o Centro de Servicio Distribuidor más cercano al cliente y calcule el tiempo que tardará en llegar el servicio técnico a las instalaciones del cliente.
- Averigüe quién es la competencia más cercana y los distribuidores locales.

Clasificación industrial de Ammeraal Beltech

En esta guía de ventas nos centramos en el código de la industria del subsegmento "Pescado/Marisco" 100.150

Preparativos previos a la reunión

Prepárese para visitar la sala de producción. Traiga con usted calzado, chaleco y gafas de seguridad, un casco y cinta de medir. Lleve puesta ropa limpia y evite usar anillos, pulseras, relojes y corbatas, ya que va a visitar un entorno alimentario y, por norma general, el uso de dichos artículos está prohibido.

Limite los objetos que traiga a bolígrafos (metal detectable), un ordenador y un cuaderno.

Averigüe las partes del proceso de la planta que va a visitar.

No se olvide de que las plantas de producción de alimentos comienzan a trabajar temprano y realice la visita durante las horas de producción de modo que pueda comprender los requisitos de la banda y los retos en condiciones reales incluidos durante las actividades de limpieza después de la producción diaria para comprender los procedimientos de limpieza de los clientes.

Si el cliente lo permite, lleve una cámara y tome fotos del equipo y de la banda en HD en orientación de paisaje (tantas como pueda para su posterior consulta).

Importante: solicite permiso de uso de estas fotografías.

Traiga sus muestras y familiarícese con los folletos y documentación relacionados con la industria.

Lleve con usted los detalles de contacto de sus centros de servicio.

Asegúrese de traer suficientes tarjetas de visita.

Asegúrese de que su juego de muestras esté completo.

Sea puntual, ¡el tiempo del cliente es oro!

Preguntas de ventas

En función del cliente, podrá realizar las siguientes preguntas. Estas preguntas no se encuentran en ningún orden en particular.

Descripción general del cliente

- ¿Dónde/cómo vende sus productos?
- ¿Qué estándares de grado alimentario cumple?
- ¿Cómo guarda sus certificados de Grado Alimentario?
- ¿Tiene un Gestor de Calidad?
- ¿Es usted parte de una empresa de alimentos internacional?
- ¿Cuántas empresas tiene a nivel nacional (y posiblemente en el extranjero)?
- ¿Bajo qué marcas produce?
- ¿Se centra en volumen o calidad?
- ¿Cuántos proveedores de banda tiene actualmente?
- ¿Cuál es el nivel de peligro de contaminación del producto?
- ¿Qué productos procesa en su planta?
- ¿Solamente trabaja en la producción de langostinos?

¿O también con, por ejemplo, pescado blanco, salmón, enlatado u otras especies de mariscos?

Situación

- ¿Cuántas toneladas de producto procesa semanalmente?
- ¿Tiene equipo de rayos X u otro tipo de equipo de inspección?
- ¿Tiene la intención de expandir la producción con nuevos equipos, nuevas líneas de procesado o una nueva planta?
- ¿Trabaja 24/7 en turnos?
- ¿Usa bandas de distintos colores? ¿Cuándo/por qué prefiere los colores blanco o azul en su proceso?
- ¿Cuántas líneas de proceso operativas hay en su planta?
- ¿Quiénes son los fabricantes de equipos de sus líneas de procesado?
- ¿Tiene un archivo en el que se indiquen todas las bandas?
- ¿Tiene bandas en stock para cada transportador?
- ¿Qué cantidad de bandas tiene en stock?
- ¿Tiene bandas con corta vida útil?

Problemas

- ¿Con qué frecuencia se rompen las uniones de su banda?
- ¿Tiene problemas de temperatura?
- ¿Cuál es el motivo principal al sustituir una banda?
- ¿Tiene bandas que estén perdiendo tensión?
- ¿Con qué frecuencia tiene bandas descentradas o problemas de desacoplamiento?
- ¿Quién se encarga del mantenimiento?
- ¿Cómo limpia la banda y qué agente de limpieza usa?
- ¿Tiene sus propias instrucciones de limpieza o se adhiere a las instrucciones de limpieza del proveedor de detergente?

Implicación

- ¿Tiene un proveedor de bandas común para todas sus fábricas o usa distintos proveedores de plantas locales? Si tiene más de un proveedor, solicite los nombres y porcentajes.
- ¿Cuántas personas trabajan en el mantenimiento de su planta?
- ¿Está familiarizado con el sistema de bandas antimicrobiano?
- ¿Conoce nuestro material NBWR?
- ¿En qué parte de la línea de procesamiento tiene detectores de metal?
- ¿Diseña/traza todas sus líneas de procesamiento o desea que nosotros nos encarguemos?

Detrás de las preguntas de ventas

- Los clientes exportadores son mucho más sensibles a la seguridad alimentaria que los clientes que solamente venden a compañías nacionales.
- Los clientes no siempre están familiarizados con los estándares de FG de banda específicos. Su explicación le será de gran ayuda.
- Si tiene la oportunidad de hablar con el Jefe de Calidad, podrá llamar la atención sobre la alta demanda de seguridad alimentaria, en donde superamos a nuestra competencia.
- Los clientes que tengan plantas en distintos países pueden aprovechar nuestra red de ventas AB.
- En lugar de una mezcla de proveedores, el cliente necesita un solo proveedor, como por ejemplo AB con el concepto de One-Stop Belt Shop.
- Todas las preguntas relacionadas con la contaminación de productos encontrarán respuesta con nuestras múltiples soluciones para la seguridad alimentaria.
- Podemos proporcionar un costo total del cálculo de propiedad/simulación al cliente para demostrar el valor de nuestras soluciones.

Documentos y muestras

- Folleto: Bandas para la industria del pescado y del marisco
- Folleto corporativo de Ammeraal Beltech
- Uso: Colector de hojas de datos EP Tool para crear un catálogo uni personalizado
- Folleto: Concepto Seguro y Limpio
- Folleto: Bandas homogéneas Soliflex
- Folleto: One-Stop Belt Shop/Amseal/Bandas azules/Bandas antimicrobianas/Ropanyl Premium Plus+
- Gama de bandas de contacto con alimentos Megadyne FC

Muestras que puede presentar al cliente

- Bandas de plástico modulares: muestras individuales o combinación de muestras para proyectos
- uni SNB M2 20-34 % abierta, serie MPB como núcleo superior y MPB 25 % cono abierto/20 % núcleo superior, S-MPB, UCB, material NBWR, Amflight, cobertura de goma S-MPB, Flex ASB, Flex SNB, Flex One
- Piñón bipartido UltraClean
- UltraScraper
- Correas homogéneas: Carpeta de Soliflex homogénea con piñones Soliflex PRO (mini) y muestras de Soliflex PRO (mini), Soliflex CB y Soliflex FB (mini)
- Bandas sintéticas – muestras – libros - carpetas
- Correas planas de alto rendimiento (HPFB) – muestras – libros. Tipos Rapplon UU (pesadoras y distribuidoras), Synbelt y Kleenseal

Propuesta de valor



Con el concepto de servicios dedicados e innovaciones de productos específicos a la industria, Ammeraal Beltech mejora:

- Seguridad alimentaria
- Calidad de los productos
- Producción eficaz

Ventajas	Solución Ammeraal Beltech
Seguridad alimentaria	Amplia gama de soluciones de higiene Ammeraal Beltech innovadoras y exclusivas
Calidad superior de los productos acabados	Banda anti-adherente fácil de limpiar
Periodos de inactividad reducidos	Herramientas de empalme Maestro de alta velocidad, servicio y entregas rápidos
Aumento de la capacidad de producción	Aumento de la vida útil de la banda con soluciones Ammeraal Beltech fiables
Disminución de la base de proveedores	Ammeraal Beltech - la One-Stop Belt Shop real
Gestión de stock mejorada (capital empleado)	Gama de banda compacta y estudios de banda
Ammeraal Beltech ofrece varias soluciones para optimizar su gasto total de propiedad	Productos que requieren menos mantenimiento y/o una vida útil mayor (por ejemplo, el material NBWR/ZipLink®)
Reduzca los períodos de inactividad (banda anti-adherente, limpia y con buen centramiento)	Los productos anti-adherentes como el Polikleen requieren menos tiempo de limpieza, reduciendo así los períodos de inactividad. Los productos como Soliflex PRO eliminan los problemas de centrado. Bandas adecuadas para entornos exigentes (humedad, altas temperaturas, productos abrasivos). Coberturas de banda más duraderas (Amtel)
Menor riesgo de contaminación del producto	Sin deshilachamiento, Amseal, Soliflex (PRO)

Qué para quién:

- P Gestión de productos
- M Gestión de mantenimiento
- Q Gestión de calidad
- O Operario de la máquina

Solución Ammeraal Beltech	P	M	Q	O
Bandas de tejido sin deshilachamiento que evitan la contaminación por fibras e hilos	X	X	X	X
Concepto LIMPIO Y SEGURO en la banda homogénea Soliflex; lo último en bandas higiénicas	X	X	X	
Amplia gama de bandas azul claro y accesorios para un fácil reconocimiento del nivel de limpieza	X	X	X	X
Bandas anti-adherentes como Ultraclean, Poliflex y Ropanyl	X	X	X	X
Información e instrucciones proporcionadas para la limpieza de la banda	X	X	X	X
Bandas anti-microbianas (AM)	X	X	X	X
Gama ampliada de bandas certificadas con los estándares de grado alimentario en los niveles EC y FDA	X		X	
Logotipos impresos en las bandas de grado alimentario	X	X	X	
Seguimiento completo de la banda en conformidad con la normativa CE 2023/2006 (GMP)	X	X	X	
Bandas sintéticas con bordes sellados "Amseal" para una limpieza exhaustiva y rápida	X	X	X	X
Portadores sin patas con diseño higiénico	X	X	X	X
Serie de banda Ropanyl y Nonex sin grietas	X	X	X	X

Descripción general de una planta de langostinos



Descripción general de la planta de clasificación - **Imagen confidencial para uso interno**

Fabricantes de equipamiento

Las líneas de procesamiento de langostinos incluyen todo tipo de equipamiento de los fabricantes de maquinaria. Cada etapa del proceso es normalmente suministrada por fabricante especializados. Las siguientes empresas son las más importantes en el mercado. Las empresas de los fabricantes de maquinaria original regionales pueden interesarse en el consumo en bandas.



Principales retos

- Entorno sucio/mojado y frío
- Deslizamiento y descentrado de la banda
- Daños en la banda a causa de cascarones afilados
- Cepos para bacterias potenciales - es necesaria una higiene extrema
- Entorno sucio - es necesario limpiar frecuentemente
- El agua debe drenarse a través de la banda
- Bandas, tacos, paredes laterales rotos
- Problemas de desgaste causados por un exceso de limpieza
- Productos pegajosos

Soluciones

- Protección contra entornos agresivos e impactos
- Sin absorción de líquidos, aceites o productos químicos
- Bandas abiertas para el drenaje
- Bandas homogéneas de accionamiento positivo
- Delicada con los productos de gran valor
- Material resistente al cloro durante la limpieza periódica
- Bandas de grado alimentario
- Amplia gama de accesorios tales como tacos
- Amplia variedad de longitudes y anchuras
- Banda homogénea sin riesgo de contaminar el tejido
- Bandas autocentrantes
- Diseño higiénico de fácil limpieza
- Bandas anti-adherentes

Higiene

Implementación de prácticas higiénicas para asegurar un procesado seguro de los alimentos y la salud de los consumidores.

Medidas aplicadas relacionadas con las bandas:

- Esquinas redondeadas, fácil de limpiar
- Materiales de grado alimentario
- Sin orificios
- Material no absorbente
- Sin accesorios
- Propiedades anti-adherentes
- Un color

EHEDG

El European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG, Grupo de Ingeniería y Diseño Higiénico de Europa) describe, desde la industria, las directrices que debe respetar la industria alimentaria en lo que a higiene se refiere.

Como asociación de grandes empresas alimentarias, ingenieras, instituciones de investigación y agencias gubernamentales, EHEDG promueve la higiene en toda la industria alimentaria.



Limpieza

El procesado de langostinos es, en la mayoría de los casos, un proceso húmedo y abierto en el que la limpieza es normalmente en mojado. La limpieza en seco no es posible puesto que el propio producto contiene una gran cantidad de agua/líquido.



A continuación, se indican los procesos de limpieza más comunes:

CIP - cleaning in place (limpieza en las instalaciones) = limpieza del equipo (partes del equipo) sin desmontar, el personal apenas interviene. Limpieza automática de la banda (plataforma) mediante tubos y boquillas distribuidos. El número de tubos depende del medio de transporte, la anchura de la banda, la velocidad, etc., y del grado de contaminación. La meta es la limpieza simplificada de las bandas (cobertura superior, cobertura inferior y soporte).

CIM - cleaning in motion (limpieza en movimiento) = simplificación (manual) de la limpieza instalando unidades de limpieza que se encarguen parcial o totalmente de la limpieza.

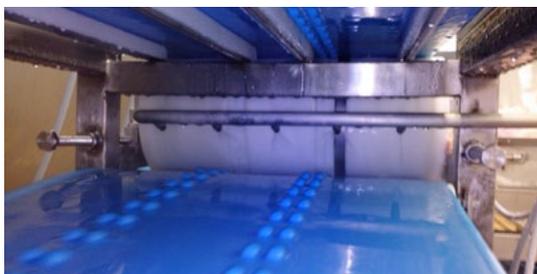
COP - Cleaning out of Place (limpieza fuera de las instalaciones) o Cleaning open Plant (limpieza de planta abierta) = limpieza después de desmontar y abrir las máquinas.

WIP - Washing in Place (lavado en las instalaciones) = limpieza CIP de la máquina. Las piezas desmontadas se limpian por separado, por ejemplo, a mano o con cepillos.

WOP - Washing out of place (lavado fuera de las instalaciones) = desmontaje manual de la máquina y limpieza.

Junto con los principales proveedores de sistemas de transporte, empresas de detergentes y de limpieza, Ammeraal Beltech actualiza constantemente las instrucciones de limpieza de las bandas. Al mismo tiempo, sigue las recomendaciones de los fabricantes de las máquinas y los proveedores de los agentes de limpieza adecuados. En el procesado de carne, la limpieza es un elemento fundamental durante todo el proceso el proceso de limpieza y los agentes de limpieza pueden variar, para obtener un resultado óptimo.

*Ejemplo de CIP
Soliflex*



Hay una clara diferencia entre limpio y desinfectado.

Limpio quiere decir que la suciedad y los alimentos se eliminan visualmente de las superficies. Cuando los artículos son desinfectados, los patógenos de dichas superficies han disminuido. Todavía hay microorganismos presentes, sin embargo, los niveles son seguros.

Para que la desinfección sea efectiva, las superficies deben estar libres de grasa, suciedad y restos de alimentos. Los desinfectantes no pueden penetrar los residuos; es por ello que antes de desinfectar debe limpiar. Mida la intensidad del desinfectante con papel tornasol de pH para asegurarse de que sea correcta. Si los desinfectantes son demasiado potentes serán tóxicos. Si por el contrario son demasiado débiles, no desinfectarán. La temperatura del agua debe ser de aproximadamente 75 °F.

Soluciones generales de las bandas para langostinos

Bandas homogéneas Soliflex PRO

Las bandas homogéneas ya representan una de las soluciones de banda más comunes de la industria del pescado y el marisco.

Puesto que son la mejor solución higiénica, el mercado de las bandas homogéneas sigue creciendo, reemplazando a las bandas sintéticas y modulares. Están disponibles con accionamiento por fricción plano y liso y con accionamiento positivo dentado. Sin embargo, para aplicaciones con cargas pesadas su función es limitada. A pesar de esta limitación, creemos que las bandas Soliflex pueden usarse en una amplia gama de aplicaciones, desde el procesado hasta el envasado.

Seleccionamos las bandas Soliflex dentro del grupo de producto SEGURO Y LIMPIO, puesto que son la mejor solución de diseño higiénico y, por lo tanto, muy eficientes para el procesado de langostinos.

Las bandas homogéneas (también conocidas como bandas monolíticas) no tienen, por norma general, una capa transportadora (carcasa de tejido) sino que están hechas de un material intrínseco (elastómeros termoplásticos) que forman una capa homogénea/sólida y elástica. Debido a la ausencia de una carcasa de tejido, se eliminan problemas potenciales tales como la separación de capas, la delaminación, la exposición del tejido en los extremos de la banda y el deshilachamiento de los bordes del tejido. No es necesario sellar los bordes. Hay competencia que ofrece bandas "homogéneas" de tejido reforzadas. Las bandas se refuerzan con tejido de poliéster o cordones Kevlar para aumentar la resistencia de la banda a cargas pesadas. Las correas homogéneas siguen teniendo una mala reputación a causa de los frecuentes problemas de estiramiento en las correas de accionamiento por fricción. Las correas homogéneas de accionamiento positivo usadas actualmente no tienen estos problemas (en la industria de alimentos a base de langostinos las cargas están a menudo limitadas).

Las bandas homogéneas de accionamiento por fricción están diseñadas para el transporte tanto en línea recta, horizontal, ascendente/descendente de productos alimentarios, como para los transportadores curvos.

Dentro de nuestra gama homogénea Soliflex, la banda puede tener una cobertura superior lisa, plana perforada, anti-adherente, de alta fricción, con nudos, etc. Esta variedad de acabado de superficie de banda, impresiones y perfiles ofrece propiedades anti-adherentes y antideslizantes, permitiendo transportar una amplia gama de materiales.

Dentro de la industria alimentaria, las bandas homogéneas perfiladas son comunes debido a la necesidad de un agarre mecánico. El diseño de perfil correcto de la banda, en combinación con la calidad del producto transportado, es un factor esencial.

Las bandas homogéneas pueden estar también equipadas con tramos y paredes laterales, producidos normalmente a partir del mismo material elastomérico, termoplástico y extruido que la banda, y a menudo se sueldan para formar un sello seguro e higiénico con la banda base.

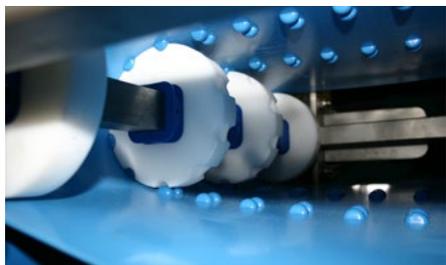
Las juntas mecánicas son ocasionales; por ejemplo, en caso de reparaciones de emergencia o para permitir extraer la banda del transportador. No incluya esto en sus recomendaciones debido a la posibilidad de conflicto con cualquier concepto higiénico.

Las bandas homogéneas de accionamiento positivo (accionamiento dentando, bandas de transporte ligeras sin malla tejida) tienen un accionamiento distinto al de las sintéticas. Para lograr el accionamiento positivo, estas bandas tienen una cobertura inferior dentada para acoplarse con un accionamiento por motor de tambor o piñón y operar con poca o ninguna pretensión. Puesto que son homogéneas y no tienen áreas abiertas o capas de tejido expuestas, proporcionan un alto nivel de higiene, reduciendo la posibilidad de contaminar los productos alimentarios en contacto directo con la banda. Las bandas homogéneas de accionamiento positivo son fáciles de mantener, ofrecen una larga vida útil y pueden limpiarse eficazmente, lo que a su vez permite ahorros importantes en agua y agentes/productos químicos de limpieza y desinfección.

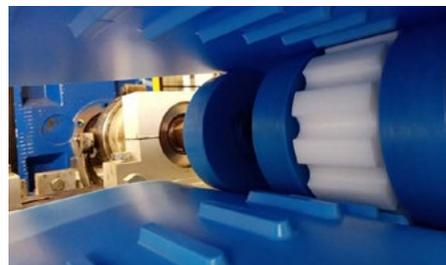
La tecnología Ammeraal Beltech Soliflex PRO usa un diseño de diente redondo (PRO y PRO mini) en la cara inferior accionado por un piñón. Para demostrar nuestro éxito, explique las ventajas relacionadas con el concepto Soliflex PRO redondo.

El diseño de diente redondo es el diseño ideal gracias al número limitado de esquinas que deben limpiarse. Con la versión mini, podemos trabajar sobre diámetros de piñón pequeños.

El procesado de langostinos puede ser muy estresante y es por ello que recomendamos la banda de 3 mm de espesor en la Soliflex PRO TPU. El material de TPE permite trabajar con cargas pesadas, sin embargo, es un material más grueso y puede limpiarse con detergentes químicos más agresivos.



Soliflex PRO



Soliflex CB (barra central)

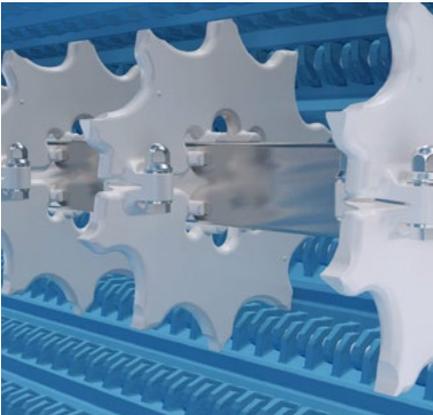
Bandas modulares

Para los procesos industriales del pescado y del marisco podemos ofrecer una banda en general: uni MPB (banda de procesado de carne) Single Link® POM-DI (impacto directo). Sin embargo, puesto que no todas las aplicaciones son similares, recomendaremos la banda correcta para cada trabajo (con sus características específicas y sus ventajas correspondientes) en cada capítulo de esta guía de ventas.

El acoplamiento del piñón exclusivo de la uni MPB aumenta el tiro del piñón en aproximadamente un 30 %, en comparación con la competencia, lo que permite bandas más largas con un solo accionamiento y mayores cargas en la banda. La uni MPB tiene soportes de producto estándar de grosor adicional en comparación con las bandas de la competencia, elaborados especialmente para resistir las roturas. Las bandas se montan con un pasador de bloqueo inyectado de 8 mm. El mayor diámetro crea una superficie de desgaste mayor para aumentar la vida de la banda y la uni MPB está hecha de un acetal especial resistente a los cortes denominado POM-DI (impacto directo) para resistir los arañazos y cortes causados por los huesos y las cuchillas.

Resumen:

- Single Link – menos costuras en la banda = reducción del tiempo de limpieza en hasta un 50 %
- Pasador de bloqueo de 8 mm – superficie de desgaste mayor, vida útil de la banda mejorada y montaje/desmontaje sencillos = tiempo de inactividad por mantenimiento reducido
- Piñón de dos piezas único uni UltraClean – accionamiento por bisagra = mayor carga y transportadores más largos.



Piñón de dos piezas UNI UltraClean



uni MPB

Bandas sintéticas

Dentro de la industria del marisco, son necesarios múltiples transportadores, desde procesado a transporte (de A a B). Las bandas sintéticas de accionamiento por fricción son siempre la solución más común. Debido a las cargas pesadas, el estrés del impacto, los líquidos y el nivel de higiene necesario, las bandas sintéticas no cumplen completamente con los requisitos, mientras que las bandas modulares ofrecen una mayor vida útil y las bandas homogéneas tienen un rendimiento higiénico superior.

Debido al entorno, las bandas sintéticas a seleccionar deben ser Nonex. También pueden usarse las bandas TPU Ropanyl, sin embargo, todas las series restantes ofrecen una vida útil limitada. Las bandas sintéticas en materiales Nonex son resistentes al cloro y muy eficaces en lo relativo a la limpieza. Las bandas Flexam no deben ofrecerse nunca para el transporte y procesado de alimentos (en caso de contacto directo entre la carne y las bandas).

La gama Nonex ofrece una gran selección y muchas de las bandas cuentan con un recubrimiento doble, a menudo con un perfil de pirámide negativa A18 en la parte inferior. Las bandas Nonex de doble recubrimiento anteriormente mencionadas son siempre la banda preferida, incluso los tipos sin propiedades antideshilachamiento, puesto que tienen niveles similares de alto rendimiento.

Considerando el rendimiento general y la relación de precio, las bandas Nonex sin deshilachamiento ofrecen la mejor solución.

Ninguna de las coberturas de las bandas mencionadas se agrieta a causa de los aceites del marisco y durarán a pesar del uso de detergentes químicos agresivos. Las bandas Nonex pueden equiparse fácilmente con numerosos componentes, tales como tacos, cordones de centrado y paredes laterales o AmSeal (la opción más efectiva que debe recomendar siempre para las bandas de procesado de langostinos).

Tacos reforzados en bandas sintéticas

Nuestros tacos de tejido reforzado en material Nonex, como la banda de su elección, son especialmente eficaces con el pescado. Esto se debe a que los tacos sin patas y estándar no son suficientemente resistentes a los impactos y pueden cortarse o dañarse fácilmente con los trozos afilados transportados. Los tacos reforzados están disponibles en blanco y azul claro, al igual que las bandas, simplemente porque están fabricados a partir de bandas Nonex.

Contamos con numerosos años de experiencia en tacos de tejido reforzado en este mercado concreto.

Las bandas básicas útiles para fabricar las bandas reforzadas son las bandas Nonex de recubrimiento doble. Usando la banda de cuerpo básico es posible fabricar cualquier tipo de taco de tejido reforzado incluso si nos centramos en unos pocos estándar.

Lista de tacos de Nonex de tejido reforzado EuroFab.

Patatas de 90° 20 - 60 mm alto con 4 capas

Patatas de 90° 30 - 100 mm con 6 capas

Patatas de 60° 40 - 50 mm con 6 capas

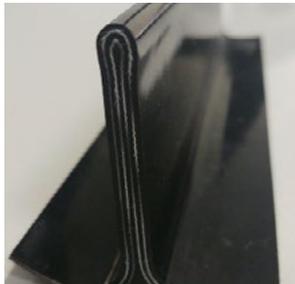
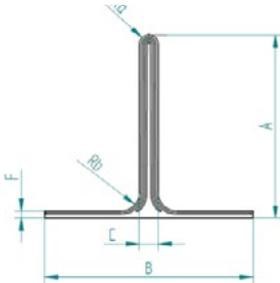
Patatas de 60° 40 - 50 mm con 4 capas

Patatas de 60° 60 - 100 mm con 6 capas

Patatas de 60° 60 - 100 mm con 4 capas

Tenemos, a petición, detalles sobre los tamaños disponibles.

Las ventajas se centran en la resistencia a los impactos y los cortes debido al diseño con 4 o 6 tejidos encapsulados en el cuerpo del taco. Los niveles de adhesión son muy altos gracias al gran tamaño de la pata.



La aplicación principal de los tacos de tejido reforzado en las bandas sintéticas son las bandas de elevador para transportar piezas pesadas después del proceso de recorte y troceado, desde el procesado hasta el envasado.

Ejemplos de las bandas uni modular más comunes en una planta de langostinos

uni M-TTB ½" de paso (12,7 mm) – Banda de transferencia Mini Tight



Ventajas

- Paso reducido
- Transferencia de rodillo de 19 mm de diámetro
- Abierta al 37 %
- Reducción del efecto poligonal
- Sistema de pasador uni Lockpin
- Buen acoplamiento de piñón
- Apta para el contacto directo con alimentos

Desventajas

- Sin tacos ni guardas laterales
- Sin superficie cerrada o ranurada

uni CNB 1" de paso (25,4 mm) – Banda de red limpiable



Ventajas

Superficie abierta y plana

Sistema de bloqueo LockPin resistente

Accesorios disponibles (soportes para los productos resistentes y fáciles de limpiar)

Ubicación de piñones en toda la anchura de la banda

Diseño de accionamiento por bisagra

Fácil de limpiar (necesario en la industria alimentaria)

Lateral de la banda abierto

Bidireccional

Económica

Desventajas

Baja fuerza de tracción

Módulo de baja resistencia

uni S-MPB 1" de paso (25,4 mm) – Banda pequeña para carne y aves



Ventajas

Superficie plana

Single Link®

Módulo de gran resistencia

Sistema de bloqueo uni Lockpin resistente

Resistente Single Link®

Ubicación opcional de piñones sobre toda la anchura de la banda

Diseño de accionamiento por bisagra

Fácil de limpiar

Lateral de la banda abierto

Bidireccional

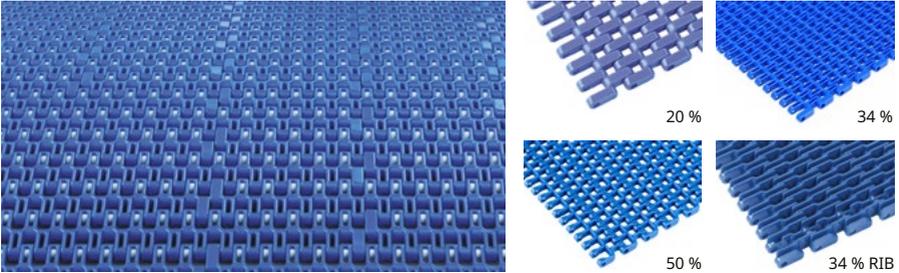
Desventajas

Precio

Gama de productos limitada

Sin superficie abierta

uni SNB M2 1" de paso (25,4 mm) – Banda filtrante resistente



Ventajas

Superficie abierta (20%-34%-50%). Contacto reducido con el producto.

Sistema de bloqueo resistente

Alta fuerza de tracción

Accesorios disponibles (soportes del producto)

Ubicación de piñones sobre toda la anchura de la banda

Bidireccional

Varias opciones de accionamiento

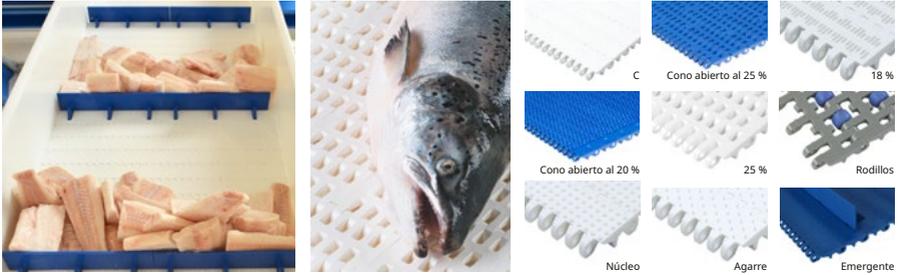
Fácil de limpiar

Económica

Desventajas

Sin guardas laterales

uni MPB 2" de paso (50,8 mm) – Banda para carne y aves + pescado



Ventajas

Fácil de limpiar

Disponible como uni Single Link® hasta 605 mm de ancho

Sistema de bloqueo resistente y fácil de limpiar

Alta fuerza de tracción

Ruedas dentadas resistentes e higiénicas

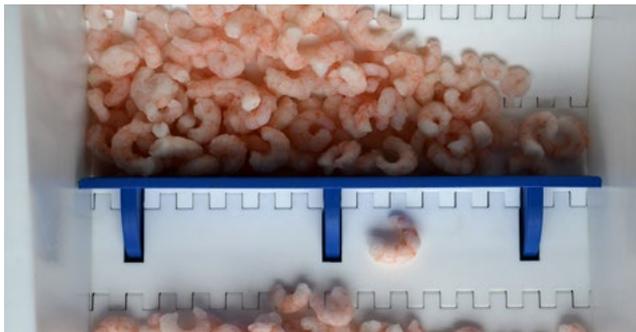
Gran cantidad de superficies y accesorios disponibles

Ubicación de piñones sobre toda la anchura de la banda

Fabricada en todas las anchuras

Desventajas

Fácil de sustituir por la competencia



uni UCB 2" de paso (50,8 mm) – Banda Ultra Clean



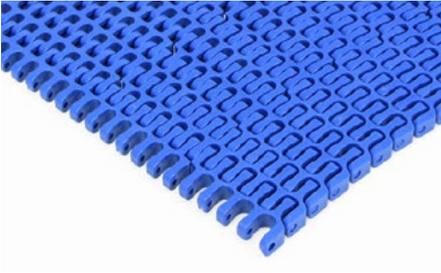
Ventajas

La más fácil de limpiar del mercado. Bisagra híbrida
Disponibile como uni Single Link® hasta 305 mm de ancho
Muy ligera
Sistema de bloqueo resistente y fácil de limpiar
Ruedas dentadas resistentes e higiénicas

Desventajas

Baja resistencia a los golpes
Sin accesorios especiales

uni Flex ASB



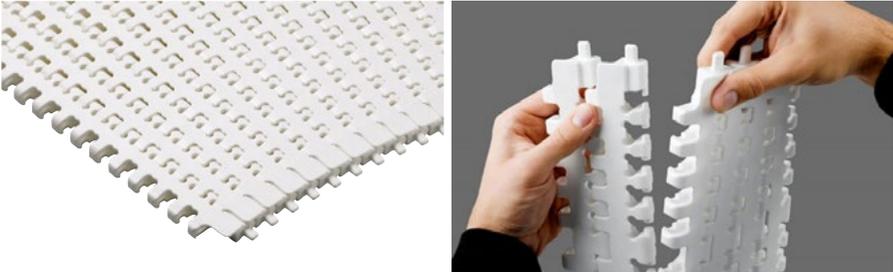
Bandas de flexión lateral 1 pulgada, multiusos y de fácil limpieza con demostrado éxito en aplicaciones en espiral.

Su diseño exclusivo y patentado garantiza fiabilidad y resistencia.

Características del producto:

- Fácil de limpiar gracias al diseño higiénico mejorado de las bisagras
- Menos guías de soporte gracias a la mejor estabilidad lateral
- Hay disponibles radios de 1.6 y 2.2 para los tambores de gran tamaño y superiores para los tambores de gran tamaño
- La versión con superficie curva ofrece un radio de tiro incomparable y permite el uso de rascadores de limpieza superficial

uni Flex ONE



Banda de flexión lateral de 1,5 pulgadas y sin pasadores exclusiva con un radio de tiro inigualable.

Creada para optimizar la producción en operaciones de gran volumen con limitaciones de espacio. Apreciada por su diseño exclusivo sin pasadores y otras características únicas.

Características del producto:

- Mantenimiento sencillo con la uni Snap Link® (diseño sin pasadores)
- Piezas de desgaste integradas para mayor velocidad y carga
- Cojinetes o pestañas EWC en los extremos para reducir la fricción en curva que permite el uso en transportadores de hélice
- Material con muy baja fricción



uni Flex SNB



Banda de flexión lateral de 1 pulgada, versátil, resistente apta para numerosas aplicaciones.

Creada para optimizar la producción en operaciones de gran volumen con limitaciones de espacio.

Características del producto:

- Aplicaciones de flexión lateral de alta velocidad de 180 grados
- Superficie con contacto mínimo con el producto
- Enlaces de acero inoxidable reforzados para mayor resistencia, velocidad o carga
- Superficie especial - solución de banda híbrida
- Piezas de desgaste de extremos sustituibles

¿Qué factores deben tenerse en cuenta durante el proceso de selección?

- Producto
- Proceso
- Entorno
- Condiciones de trabajo
- La temperatura afecta a la resistencia de la banda
- Debido a las fluctuaciones de temperatura, los materiales de plástico se expanden y contraen.

COMPRUEBE SIEMPRE que el material de plástico seleccionado sea adecuado para la temperatura de trabajo de la banda y la temperatura a la que estará expuesto acordemente.

Materiales de uso más comunes

Material	Propiedades	Temperatura de trabajo	Coefficiente de expansión
POM (acetal)	Alta resistencia a la abrasión Poca elasticidad y expansión Poca fricción Alta capacidad de carga Baja absorción de agua - hasta el 0,9 % en volumen	Temp. De -40 °C hasta + 90 °C	0,12
PE	Baja resistencia a la abrasión Alta resistencia a los golpes Apta para el uso en entornos de congelación Falta de absorción de agua Alta expansión térmica	Temp. De -50 °C hasta + 80 °C	0,18
PP	Resistencia media a la abrasión Alta resistencia química No apta para temperaturas de congelamiento Puede tolerar temperaturas altas Baja absorción de agua - hasta el 0,9 % por volumen	Temp. Desde +1 °C hasta + 104 °C (evite impactos a temperaturas inferiores a los +8 °C)	0,13
PA6.6 (Nailon)	Alta fuerza de tracción Alta resistencia al desgaste Recomendada para temperaturas de trabajo de hasta 140 °C Absorción de agua relativamente alta - hasta el 8,5 % por volumen.	Temp. Desde -40 °C hasta + 140 °C	0,11

Modelo de banda

El modelo de la banda debe seleccionarse acorde con las necesidades de cada proceso teniendo en cuenta

- El paso de la banda
- % de apertura
- Características especiales

Diferentes pasos, desde 8 mm a 2,5 pulgadas, siendo los más usados 1" y 2".

Las bandas con el paso más grande pueden ofrecer mayor resistencia a la tensión (junto con el material).

Los módulos con apertura se usan en posiciones en las que es necesario drenar el agua o cualquier material que acompañe al producto. Válido también para aireación.

Cuanto más volumen deba drenarse, mayor deberá ser la apertura (considere siempre el tamaño del producto).

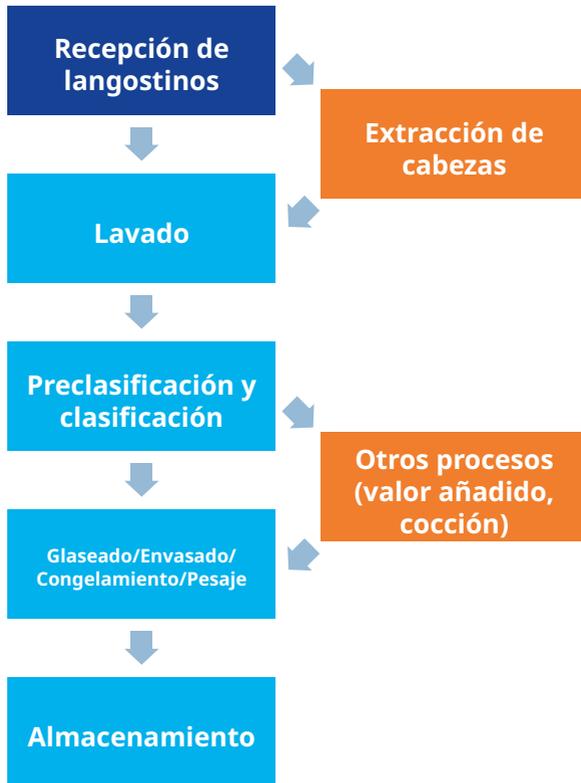
La apertura puede dañar el producto o complicar la limpieza de la banda.

Los modelos de banda modular pueden tener características especiales para cada proceso.

Cuando sea necesario que el producto se desprenda fácilmente de la banda y evitar que se adhiera, por ejemplo, a la entrada o salida de IQF

Tenga en cuenta el diseño y las características del material a usar siendo las de PE de área abierta las más indicadas.

Diagrama de flujo del procesado de langostinos



Preservación a bordo y manipulación en tierra

Conservación a bordo

Congelado

En el mar, los langostinos se congelan en salmuera fría o en una solución de azúcar y sal. Esto se realiza mediante la congelación por chorro de aire o en placa. Tanto cocinados como crudos, los langostinos enteros pueden congelarse en un congelador de placas, sin embargo, la congelación por inmersión de los langostinos cocinados no puede realizarse puesto que los langostinos descongelados resultan difíciles de pelar. Puede lograrse una mejora del glaseado del langostino congelándolo en una solución de azúcar y sal.

El langostino congelado puede guardarse en el mar a -30 °C y transferirse a un frigorífico a su llegada al puerto o descongelarse inmediatamente para su posterior procesado.

Cocción

Inmediatamente después de su captura, cocinarlos ayuda a retener el sabor y la textura. Sin embargo, si el producto se contamina después de cocinarlo, las bacterias causantes de las intoxicaciones alimentarias podrían crecer rápidamente. Para reducir dicho riesgo de intoxicación, el langostino cocinado debe congelarse a bordo inmediatamente.

Enfriado

El langostino completo, después de su clasificación y lavado, es envasado en hielo en cajas poco profundas. En dichas cajas se añaden sucesivas capas de hielo picado y langostinos hasta llenarlas. Posteriormente, para obtener el mejor resultado, el langostino helado debe ser procesado en tierra antes de que transcurran 2 días desde su captura.

Manipulación de langostinos en tierra

Los langostinos crudos enteros deben procesarse en fábricas sin demora tras su llegada a tierra.

● Descongelación de langostinos enteros congelados



1. Los bloques de langostinos enteros congelados en el mar se descongelan por aire o agua al llegar a la costa. Los langostinos descongelados pueden procesarse más.
2. Predescongelamiento por agua y rociador de agua
3. Paso de descongelamiento por agua, rociador y agitación

● Recepción de depósitos y tolvas

- Bajas temperaturas - agua fría + hielo (+/- 3 °C).
- Presencia de productos químicos en el producto y procesos de limpieza de la banda (p. ej., cloro, metabisulfito de sodio y soda cáustica).
- Necesidad de drenaje de agua y suciedad mientras se asegura la integridad del producto.
- Montaje y desmontaje frecuente para la limpieza.
- Rotura del módulo.
- Desgaste prematuro de los perfiles de desgaste UHMWPE.

Problemas	Solución
<p>Los langostinos se están descongelando, la temperatura del agua es de 1 °C y el plástico puede quebrarse y agrietarse.</p>	<p>PEI Material PE resistente a los impactos diseñado para temperaturas tan bajas como – 50 °C e incluso tolerar los impactos de muchos langostinos cayendo en la banda.</p>
<p>La banda debe permitir suficiente drenaje para el desagüe. El tiempo de mantenimiento y de los períodos de inactividad es largo y caro.</p>	<p>La banda uni SNB abierta de 1" de paso tiene suficientes orificios para drenar eficazmente el agua. El pasador de bloqueo facilita el montaje/desmontaje de la banda.</p>

Uso de transportadores inclinados.

- Uso de material PE (polietileno): El PE ofrece gran resistencia a las bajas temperaturas, ataques químicos e impactos.
- Seleccione una banda con un paso de 1 pulgada y diseño perforado de zona abierta del 20 % (uni SNB), la cual resulta muy fácil de limpiar y facilita el drenaje del agua al mismo tiempo que reduce el riesgo de que los langostinos pequeños queden atrapados en las perforaciones.
- Para las aplicaciones industriales, considere usar bandas con un paso de 2 pulgadas y una zona de apertura del 18 % o del 20 %.
Estas bandas son más robustas y pueden transportar mayores pesos.
- Seleccione una o múltiples filas como el punto de apertura y cierre de la banda, y distíngalas con colores diferentes al resto de la banda.
- Incorpore placas de acero inoxidable y/o perfiles de desgaste UHMWPE para mejorar la durabilidad y la resistencia al desgaste.
- Use filas de módulos con perfiles de 5 mm de alto para ayudar durante el transporte inclinado del producto. Es importante seleccionar una banda con la abertura correcta para el drenaje. Si las aberturas son demasiado grandes, es posible que las colas de los langostinos queden atrapadas.



Selección de banda:

Tipo de banda	Descripción	Beneficio
uni SNB 20 % abierta	Banda abierta de 1" de paso con un diseño de fácil limpieza	Alta resistencia, menor acumulación de suciedad, menor fricción disponible con pestañas, tramos

Consejos:

- Rotura de módulo y pulsador.
- Ataque químico durante los procesos de limpieza de la banda (p. ej., cloro, sosa cáustica, presión, temperatura).
- Desgaste prematuro de los perfiles de desgaste UHMWPE.
- Aplicación de material PE (polietileno): Proporciona mayor resistencia a los productos químicos y a los impactos en comparación con el polipropileno (PP).
- Siga buenas prácticas para el montaje y desmontaje de la banda (patrón de montaje original).
- Seleccione una o varias filas como los puntos de apertura y cierre de la banda.
- Distíngalos con colores diferentes a los de la banda.
- Use pulsadores no adhesivos, asegurando una indentación mínima para evitar que los pulsadores queden atrapados en la estructura del transportador.
- Placas de acero inoxidable y/o perfiles de desgaste (UHMWPE).
- Consulte la lista de comprobación UNI sobre la detección de problemas mecánicos más comunes.

● Clasificación- Agrupación por tamaño:

Los langostinos crudos son clasificados en fábrica según el tamaño. Los langostinos más grandes se pelan mecánicamente. Los langostinos más pequeños no resultan económicamente viables de pelar y son desechados. Son troceados y usados como materia prima para varios productos.

Mesas de inspección

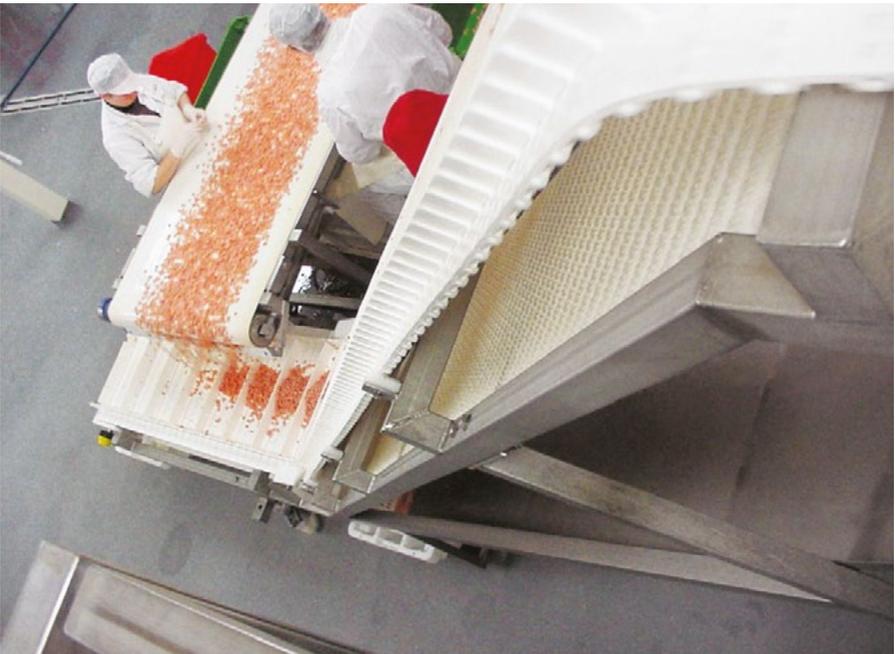
- En estas mesas, los langostinos son inspeccionados en función del tamaño, calidad y otros criterios.
- El principal problema y más común es el transporte del producto fuera de los depósitos de agua en una pendiente sin soportes, para que no interfiera con los procesos de inspección.



- Siempre que sea necesario, usamos la uni SNB (Snap-On Belt) de 1 pulgada en PE con perfiles de 5 mm o núcleo superior de 2 pulgadas MPB (Modular Plastic Belt) puesto que tienen un efecto antiadhesivo y proporcionan una solución óptima para el transporte de productos.



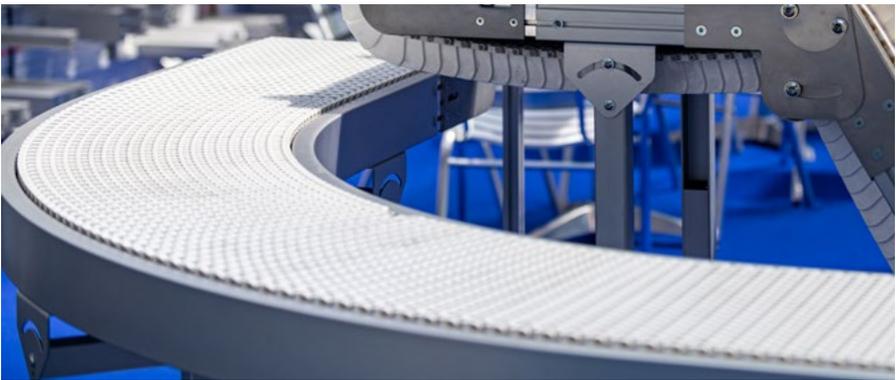
● **Proceso de clasificación:**



Transportador inclinado hacia el clasificador de cuello de cisne



Una de las ventajas de las bandas curvas es que en lugar de usar 2 transportadores x 90°, pueden usar un solo transportador. Gran ahorro de espacio.



Selección de banda:

Tipo de banda	Descripción	Beneficio
Flex ASB	Banda de flexión lateral de 1" de paso fácil de limpiar y resistente	Fácil de limpiar gracias al diseño mejorado de las bisagras. Optimización del espacio disponible y 1 accionamiento por cada transportador.
Flex One	Banda de flexión lateral de 1,5" sin pasadores única	Mantenimiento sencillo gracias al diseño sin pasadores y al material POM SX de muy baja fricción. Optimización del espacio disponible y 1 accionamiento por cada transportador.
uni SNB	Banda abierta de 1" de paso con un diseño de fácil limpieza en material PE	Alta resistencia, acumulación de suciedad reducida gracias a las distintas superficies autolimpiantes, menor fricción y contacto con el producto

Son más demandadas que las bandas rectas. La tensión que se acumula en las bandas curvas es mayor, causando que tengan una menor resistencia en comparación con las secciones rectas. Hay limitaciones en el ángulo de giro de las bandas curvas. El diseño adecuado del transportador es crucial.

● **Pelado:**

Los cascarones de los langostinos a menudo se pelan a mano. Actualmente hay disponibles máquinas peladoras que pueden trabajar con langostinos de agua profunda. Las cabezas de los langostinos son extraídas, el cascarón se corta a lo largo del dorso y luego se retira de la carne. Posteriormente se realiza una pequeña incisión en el dorsal para extraer el tubo digestivo.

Debe prestarse especial atención a la higiene y saneamiento. Los controles bacteriológicos habituales son esenciales en este tipo de productos. Debe prestarse especial atención al proceso de pelado, especialmente si es manual. Los trabajadores deben lavarse las manos frecuentemente y todas las superficies de trabajo deben mantenerse limpias. Para reducir el riesgo de contaminación, debe usarse agua clorada y los langostinos deben mantenerse fríos durante todo el proceso. El pelado mecánico implica menor peligro de contaminación.

● **Cocinado:**

Cocinar los langostinos proporciona un producto listo para comer. Cocinarlos antes de pelarlos también se realiza para liberar la carne del cascarón y facilitar pelarlos. Se usa agua con un contenido del 3 al 5 % de sal en una relación de 1 kg de langostinos por 20 litros de agua. El uso de salmueras más fuertes puede causar decoloración. El tiempo de hervido debe ser tal que permita desarrollar completamente el sabor y la textura de la carne de los langostinos. Cocinarlos en exceso puede destruir el sabor y causar la pérdida de peso.

● **Enfriado:**

Los langostinos cocinados deben enfriarse inmediatamente para lograr un mejor color.

Esto puede llevarse a cabo de varios modos:

- (1) Sumergiéndolos directamente en agua fría durante aproximadamente 3 minutos hasta que alcancen una temperatura aproximada de 0 °C, o
- (2) Colocándolos bajo agua corriente hasta alcanzar su temperatura y posteriormente en agua fría.

El último método es el más económico. En cuanto los langostinos cocinados han alcanzado la temperatura refrigerada, deben ser extraídos del agua, drenados y envasados en cajas limpias y transportados a la sala de refrigeración. Debe prestarse especial atención a que el agua y el hielo usados para la refrigeración estén limpios y sean higiénicos. Se prefiere que el agua y el hielo estén clorados.

● **Inmersión:**



Selección de banda:

Tipo de banda	Descripción	Beneficio
uni SNB PE	Banda abierta de 1" de paso con un diseño de fácil limpieza en material PE	Alta resistencia, acumulación de suciedad reducida gracias a las distintas superficies autolimpiantes, menor fricción y contacto con el producto

Antes de congelar la carne, se realiza un cierto número de tratamientos de inmersión para mejorar el color y el sabor. Se usa la inmersión en sal, ácido cítrico de glutamato monosódico o citrato de sodio, polifosfato y tintes en ciertas fases, aunque algunos de estos tratamientos son cuestionables. Se debe prestar especial atención para evitar la contaminación bacteriológica de la carne cocinada.

La carne se sumerge en una solución del 3 al 7 % de sal si la absorción de sal durante el hervido es insuficiente.

La inmersión en otras soluciones se realiza para lo siguiente:

- (1) El glutamato monosódico se usa para mejorar el sabor.
 - (2) El polifosfato reduce la pérdida de peso durante la descongelación.
 - (3) El ácido cítrico o el citrato sódico se usan para reducir la decoloración de la carne.
 - (4) En ocasiones se añaden tintes para lograr un color uniforme.
- Sin embargo, la mayoría de estos tratamientos no son necesarios para lograr una carne de langostino de buena calidad.

● **Congelado de los langostinos:**

La carne pelada y hervida es congelada individualmente o en bloques. La carne puede congelarse mediante un congelador de chorro de aire o mediante un congelador de nitrógeno líquido. La carne IQF requiere un tiempo de congelación aproximado de 10 minutos a -30 °C. Los congeladores de nitrógeno líquido son compactos y pueden congelar la carne de los langostinos rápidamente en tan solo 3½ – 5 minutos.

Los bloques de carne de langostinos se congelan en un congelador de placa horizontal. El tiempo de congelación de un bloque de 25 mm, operando a una temperatura de -35 °C, es de aproximadamente 40 minutos. A continuación, los bloques congelados se envasan en cartones y se mueven a un almacén frigorífico.

● **Salida de los langostinos del congelador**



Bandas de malla que NO están en el programa Ammega hasta próximo aviso.

- Temperaturas bajo cero (p. ej., -45 °C).
- En algunas aplicaciones, los langostinos podrían adherirse a la superficie de la banda, y es por ello que cierto equipo está equipado con mecanismos de vibración para liberar el producto de la superficie.
- Las bandas con perforaciones son necesarias para permitir el flujo de aire, sin embargo, al mismo tiempo, es importante evitar que el producto caiga a través de las aberturas de la banda.
- Uso de PE polietileno PE: Resistencia a bajas temperaturas e impactos.
- Cuando sea necesario, se aplican bandas con perfiles de 5 mm (1" de paso) o NÚCLEO SUPERIOR MPB (2" de paso).
- Los porcentajes de abertura van del 18 % al 34 % cuando el producto se coloca directamente sobre la banda.

Después del congelador – clasificación manual antes del glaseado

Problemas	Solución
Los langostinos se están descongelando, la temperatura del agua es de 1 °C y el plástico puede quebrarse y agrietarse.	PEI Material PE resistente a los impactos diseñado para temperaturas tan bajas como – 50 °C e incluso tolerar los impactos de los langostinos cayendo en la banda.

Selección de banda:

Tipo de banda	Descripción	Beneficio
uni SNB PE	Banda abierta de 1" de paso con un diseño de fácil limpieza en material PE	Alta resistencia, acumulación de suciedad reducida gracias a las distintas superficies autolimpiantes, menor fricción y contacto con el producto

● **Glaseado:**

La carne IQF para la venta se pesa en bolsas de película flexible selladas y es envasada para su almacenamiento y distribución. La carne IQF también se glasea (sumerge en agua fría para recubrirla con una capa de hielo) antes de envasarla. Sin embargo, el envasado en bolsas de película selladas es suficiente para proteger el producto no glaseado en óptimas condiciones comerciales.

El envasado al vacío también se realiza como protección adicional en caso de su almacenamiento en frigoríficos comerciales de mala calidad.

Los bloques de carne de langostino también pueden glasearse como alternativa al envasado protector. Sin embargo, los productos glaseados en frigoríficos deben ser inspeccionados periódicamente y el glaseado renovarse, si fuese necesario.



● Almacenamiento

La carne de langostino congelada, glaseada y envasada debe almacenarse en frigoríficos a una temperatura de $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$. Esto los conservará en buen estado durante un período de 6 meses, siempre y cuando el glaseado y envasado sea correcto.

Langostinos acabados



Banda homogénea hacia el envasado



Transporte



Selección de banda:

Tipo de banda	Descripción	Beneficio
Soliflex PRO como posible alternativa a la Soliflex CB o FB (mini)	Solución higiénica dúplex FG TPU/30 blanco o azul claro	Sin riesgos de contaminación por tejido. Auto-centrado. Diseño higiénico de fácil limpieza. Hay disponible una amplia gama de tacos y Bordoflex



3.10 Logística interna

Llevar los productos correctos al lugar correcto

Los sistemas del transportador están diseñados para conectar las diferentes zonas de producción. Soluciones personalizadas tales como clasificaciones, fusiones y cruces se integran en un sistema logístico total. El sistema de transporte tiene una construcción higiénica y robusta en acero inoxidable que es fácil de limpiar y mantener. Las bandas son necesarias para una instalación, modificación o extensión rápidas y sencillas, causando las mínimas interrupciones.

Selección de banda:

Serie	Beneficio
uni MPB	Amplia gama de accesorios, Single Link®
Uni X-MPB	Resistente a los impactos, tolerando la caída de objetos pesados en la banda, soportes de producto fuertes y gruesos, permitiendo más carga
Uni S-MPB	Disponible en el formato único uni Single Link®
uni Flex L-ASB	Banda de radio extremadamente fuerte
uni Flex ONE	Banda sin pasador Single Link® para aplicaciones de alta velocidad
uni RTB	Especialmente apta para la acumulación de productos envasados

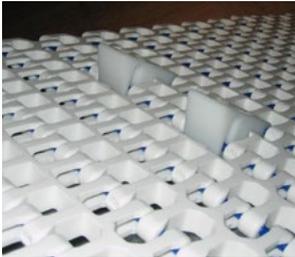
Propiedades

Serie	Tipo	Paso (mm)	Colores	Material	Pin
uni MPB (Tramo recto)	C/N/RT	50,8 2,0 pulgadas	Azul/ Blanco	POM-DI	PP/PE/PBT
uni MPB (Tramo recto)	Cobertura superior de goma C	50.8 2,0 pulgadas	Blanco	POM-DI	PA 6.6
Uni X-MPB (Tramo recto)	C	63,5 2,5 pulgadas	Blanco	POM-DI	PA 6.6
Uni S-MPB (Tramo recto)	C/N	25,4 1,0 pulgada	Azul/ Blanco	POM-DI	PA 6.6
uni Flex L-ASB (Flexión lateral)	varios	50,8 2,0 pulgadas	Azul/ Blanco	PP	PA 6.6
uni Flex ONE (Flexión lateral)	O	38,1 1,5 pulgadas	Blanco	POM-SX	Sin pasador
uni RTB (Tramo recto)	M1 30 grados	50,8 2,0 pulgadas	Azul	POM-S	SS304

Use uni Amflight como oportunidad

Diseño innovador y patentado que asegura el uso multifuncional de las características en una banda.

- Los uni Amflights bajan al cargar productos en la banda
- Inclinarse la banda activa los AmFlights
- Al descargar lateralmente, los uni AmFlights bajan permitiendo descargar los productos
- Disponibles en S-MPB, SNB M2, QNB, CPB y Flex L-ASB



Amflight se adapta a varias series de banda (S-MPB)/ acumulación posible, ángulo de inclinación de hasta más del 45 %



¿Por qué usar Amflight?

Porque los soportes de producto Amflight funcionan donde quiere que funcionen: transporte ascendente o descendente en entornos húmedos y grasientos.

- Transporte ascendente: ángulo de hasta 45 grados
- Carga hasta 50 kg
- Aplicaciones mojadas (lavadoras de cajas)
- Empuje/expulsión lateral en combinación con el transporte ascendente y descendente
- Acumulación en combinación con el transporte ascendente o descendente en la misma banda
- Capacidad de soporte del producto del 100 %
- Transporte de cajas de plástico



Langostino en lata

La carne de langostino pelada se escalda sumergiéndola en agua hirviendo con 6-8 % de sal durante 2-3 minutos. A continuación se enfría y drena en un transportador y se envasa a mano en latas en línea con una laca resistente al azufre. En caso de la selección en mojado, se añade a la lata salmuera caliente que contiene de 2 a 3 % de sal y a veces también se añade una pequeña cantidad de ácido cítrico para reducir la decoloración de sulfuro de hierro.

A continuación, las latas se cierran a una temperatura aproximada de 65 °C y luego se procesan térmicamente en una retorta. En la retorta, las latas se enfrían a aproximadamente a 38 °C. Luego se extraen, secan y apilan durante 48 horas, después de lo cual se etiquetan, colocan en cartones y almacenan.

Los paquetes secos se elaboran escaldando la carne durante 8-10 minutos y envasándola en latas revestidas de papel sin salmuera. A continuación, las latas se evacúan, sellan y procesan térmicamente durante aproximadamente 60 minutos.

Langostino ahumado

Pueden elaborarse productos ahumados fríos de langostinos. La cabeza se extrae del langostino crudo y se pela. A continuación se hierve en una solución del 10 % de sal durante aproximadamente 3 minutos, se drena durante unas 2 horas y, a continuación se dispone sobre bandejas de malla aceitadas y se ahúma en un horno mecánico durante 1-1½ horas a 30 °C.

● Transferencia al procesamiento de langostinos



Selección de banda:

Serie	Beneficio
uni MPB	Amplia gama de accesorios, Single Link®
Uni X-MPB	Resistente a los impactos, tolerando la caída de objetos pesados en la banda, soportes de producto fuertes y gruesos, permitiendo más carga
Uni S-MPB	Disponible en el formato único uni Single Link®
uni Flex L-ASB	Banda de radio extremadamente fuerte
uni Flex ONE	Banda sin pasador Single Link® para aplicaciones de alta velocidad
uni RTB	Especialmente apta para la acumulación de productos envasados

La superficie resistente de la banda homogénea Soliflex para troceado y fileteado resiste los cortes, la abrasión, la acumulación de bacterias y la descomposición. Los restos de pescado son transferidos en superficies ultrahigiénicas que retienen un mínimo de material procesado en el retorno, evitando así la contaminación cruzada. Ahorros de las bandas gracias a su fácil limpieza sin necesidad de ser retiradas del transportador.

Las bandas homogéneas Soliflex para tanques de inmersión no absorberán agua ni aceite ya que tienen tejido. El tejido de las bandas absorbe líquidos desarrollando altas concentraciones de bacterias y causando la formación de grietas en la superficie laminada. Otras fabricaciones tales como los tramos y las paredes Bordoflex hacen de este sistema un tipo adaptable a cualquier transportador y se adaptan al procesamiento en agua y en transportadores inclinados.

● **Procesado de marisco**

Las propiedades elásticas del material resisten los impactos abrasivos del marisco afilado. La banda no se agrietará ni fracturará. Las características inteligentes termosoldadas pueden ayudar en el transporte de productos escurridizos junto con líneas horizontales y evitar los daños causados al apilar productos delicados de gran valor.

Selección de banda:

Flexión lateral de cadenas uni	Tipo	Paso	Colores	Material	Material y color
Serie 2600-tab	TAB-O TAB-C	63,5 mm (2,5 in)	Blanco	POM-D	SS304
Serie 2500		63,5 mm (2,5 in)	Blanco	POM-D	SS304
Serie 1400 tab	TAB	82,5 mm (3,25 in)	Blanco	POM-D	SS304
Serie 1702M	M	50,0 mm (1,97 in)	Blanco	POM-D	SS304



© 2023, Ammeraal Beltech, AMMEGA NEDERLAND BV queda prohibida toda copia o reproducción de esta guía de ventas sin previo permiso por escrito.

Miembro de Ammega Group.
ammega.com