

NOUVEAUTÉS VUES À IFFA

MAREL POMPE À PISTON POUR FORMEUSE

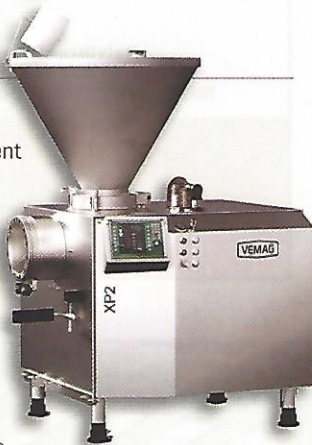


Marel a présenté une nouvelle pompe à piston, V-Pump, associée à la formeuse RevoPortioner. Cet équipement permet de délivrer une pression uniforme et réduite, sans endommager la structure de la viande. Objectif : obtenir des steaks hachés avec une texture souple, agréable en bouche. Dans la V-Pump, la masse est transférée par gravité jusqu'à la formeuse sur une distance limitée à 30 centimètres. Les pertes sont réduites [inférieures à 0,3 %] et la qualité est optimisée. Avec la

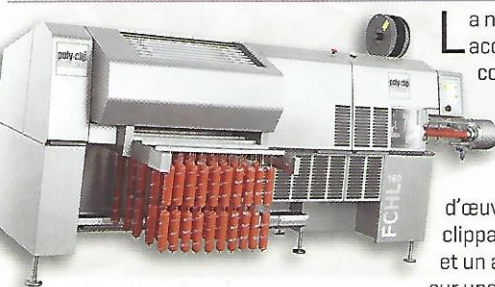
RevoPortioner 700, la V-Pump produit 5 000 kg/h. Il existe un cas d'application industrielle en Allemagne. **Service lecteur 779101**

VEMAG POUSSOIRS SOUS VIDE HAUTE EFFICACITÉ

Le XP1 garantit des cadences très élevées : il est capable de transporter jusqu'à 25 t/h en fonction des produits. Il convient au traitement de produits à base de jambon ou entièrement composés de muscles, ainsi que des saucisses crues et bouillies. Combiné avec un système à vide total TVS 149, il permet de réduire la teneur en oxygène dans la matière première. Quant au XP2, il se distingue par sa puissance (65 kW). Il convient aux applications de viande hachée et de saucisses crues avec ou sans hachoir. Il a une capacité de portionnement de 5 t/h, avec une cadence de 170 portions de 500 g par minute. Il est doté de deux doubles vis de 160 mm de diamètre chacune. Il accepte une haute proportion de viande congelée, allant jusqu'à 70 %. **Service lecteur 779102**



POLY-CLIP SYSTEM CLIPPEUSE AUTOMATIQUE



La nouvelle clippeuse-accrocheuse FCHL 160 combine plusieurs fonctions en une seule machine. Résultat : une hausse de productivité de 25 % et une réduction de main-d'œuvre de 37 %. Elle réalise un clippage, une pose de la boucle et un accrochage des produits sur une barre avant le séchage

et le fumage. Quand la barre est remplie, elle est positionnée pour un stockage intermédiaire. Le nombre et la position des boucles sont déterminés selon les produits et les recettes. La capacité est de 80 boucles par minute. Poly-clip propose aussi la FCHL 80, avec une capacité réduite de moitié.

Service lecteur 779103

MADO HACHOIR AUTOMATIQUE

Le hachoir MEW 737 est un hachoir automatique angulaire présentant deux particularités : les vis d'aménage et de travail sont facilement et rapidement



démontables, sans outil, d'où un nettoyage facile et une hygiène assurée, et ces vis sont quasiment sur un même plan, garantissant un transfert optimal, tout en ménageant la viande. Il permet de traiter des épaules entières et des viandes jusqu'à -5 °C. Il est doté d'une trémie de 330 litres. En option, il est proposé avec une fonction de séparation des nerfs et cartilages. La capacité est de 3 000 kg/h. **Service lecteur 779104**

BUSCH POMPES À VIDE À PALETTES

Busch a présenté pour la première fois sa nouvelle gamme de pompes à vide à palettes RD, spécialement conçue pour les machines d'emballage et offrant 20 % d'économies d'énergie. La vitesse de pompage des différents modèles à des niveaux de vide élevés a également été améliorée, afin de réduire les durées de cycle et la consommation énergétique pour l'emballage de produits à base de viande. Tous les composants nécessitant une maintenance sont montés du même côté de l'unité, pour un accès plus facile et des temps d'arrêt de production réduits. La circulation de l'air de refroidissement a également été optimisée. La sortie de l'air d'échappement peut être dirigée vers le côté ou le bas, selon la manière dont la pompe RD est intégrée à la machine d'emballage. Un dispositif de lest de gaz installé de série permet d'extraire l'humidité de l'air, ce qui rend cette pompe à vide bien adaptée pour l'emballage de viande fraîche et autres produits humides. **Service lecteur 779105**



K + G WETTER CUTTER SOUS VIDE 120 LITRES

La nouvelle cutter sous vide d'une capacité de 120 litres est munie d'un couvercle avec deux sections permettant à l'opérateur de ne soulever que la partie avant lors du remplissage ou de la vidange. Elle est également équipée d'une nouvelle interface conviviale pour contrôler et régler la vitesse des lames, la température, la vitesse de rotation de la cuve en fonction des besoins et des produits. L'accès pour le nettoyage a été amélioré. Un contrôle visuel peut être réalisé car la plupart des pièces sont accessibles. La cutter sous vide offre aussi une option cuisson qui intègre une double enveloppe. La vitesse de rotation des couteaux est variable en fonction des recettes. **Service lecteur 779106**



Le Salon de l'industrie des viandes confirme son succès

Plus de 63 000 visiteurs venant de 143 pays ont fréquenté le Salon Iffa, du 7 au 12 mai à Francfort [Allemagne], soit une progression de 50 % par rapport à 2013 (60 509 visiteurs de 144 pays). Le visitorat international est en hausse et représente 66 %. Les pays les plus représentés sont la Russie, l'Espagne, la Pologne et l'Italie, les

Pays-Bas, la Chine, les États-Unis, l'Autriche, l'Australie et l'Ukraine. Du côté des exposants aussi, Iffa 2016 a enregistré une participation record, avec 1 027 entreprises (966 en 2013), venues de 51 pays.



MESSE FRANKFURT EXHIBITION GmbH/PETRA WELZEL