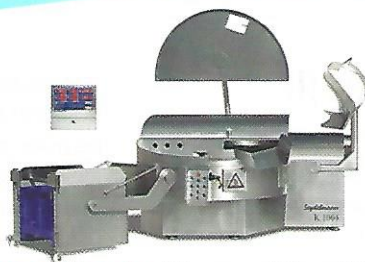


Supervision Une production plus efficace grâce à l'automatisation et à la vision

Les sociétés CSB-System et CSB-Automation mettent en avant leur concept « Smart Meat Factory ». Les points clés sont les logiciels mais aussi des solutions intégrées d'automatisation pour la production et l'intralogistique. Le module de supervision Linecontrol assure la surveillance et l'utilisation optimisée des machines. Le fournisseur a aussi construit la gamme CSB-Vision dans le but d'optimiser l'utilisation de matières premières. Des procédures d'analyse et d'évaluation automatisées, s'appuyant sur des images, permettent de réduire les pertes.

↳ CSB-System et Automation



Charcuterie Une cutter XXL avec un bol de 1 000 l

Seydelmann met en avant sa cutter de grande capacité K 10 004 AC-8. Avec un bol de 1 000 litres, cet équipement constitue une alternative aux installations mettant en œuvre plusieurs petites machines. L'objectif est de gagner en surface au sol comme en productivité. Il est capable de broyer et cuire sous-vide de 4,8 à 8 tonnes de produit par heure, sous la supervision d'un seul opérateur. ↳ Seydelmann

◆ Karl Schnell a développé un nouveau système de coupe pour ses affineurs. Alors que les solutions classiques se composent de deux jeux de couteau et grille, celui-ci est constitué d'un couteau unique associé à cinq grilles, dont deux tournantes. L'émulsion en est améliorée.

↳ Karl Schnell

◆ Rühle propose de gérer ses barattes par le biais de terminaux mobiles (tablettes, smartphones) qui communiquent avec l'équipement par wi-fi. La société a développé une application Android gratuite.

↳ Rühle

◆ Banss (IFR) a développé avec l'Institut danois de recherche sur la viande un robot de retrait de la feuille de saindoux. Sa capacité atteint 700 carcasses par heure. Moins de neuf grammes restent sur chaque demi-carcasse après l'opération. Les rouleaux sont servomoteurisés. La technologie est brevetée.

↳ Banss

◆ Hiperbaric a conçu une nouvelle machine de grande capacité pour le traitement par hautes pressions. Les vaisseaux, de diamètre 380 mm ont une contenance de 525 l. L'équipement se distingue par une capacité de 3 000 kg/h, avec une surface au sol de 63 m².

↳ Hiperbaric

Viande et charcuterie Pousser des produits jusqu'à 4 kg

Vemag a développé une gamme de pousoirs « Total vacuum », placés sous-vide d'air non seulement dans la trémie mais aussi dans la vis. Les XP1 et XP2 permettent ainsi une meilleure préservation des couleurs et des propriétés organoleptiques. Dotés de double vis plus larges (diamètre de 160 mm par vis), ils peuvent travailler des produits jusqu'à 4 kg, comme des noix de jambon entières. Le XP2 se caractérise en outre par le couple plus important de sa motorisation. Ceci permet de l'associer avec une tête de hachage ou de formage. Sur le salon, il était présenté dans une ligne de barquettes de cheveux d'anges à fibres horizontales. ↳ Vemag



Snacking De la viande séchée originale à grignoter

Metalquimia a adapté son process QDS (Quick Dry Slice) à la fabrication de produits de snacking protéiques. Considéré comme une technologie de rupture pour la production de charcuterie sèche en tranche, le procédé QDS consiste à sécher des tranches de saucisses ou barres de viande préalablement fermentées puis surgelées une fois le pH cible atteint. Ainsi tranché, le produit est séché en environ 40 minutes contre 40 jours pour un saucisson entier. Sur cette même base technologique, le fabricant espagnol a breveté un process continu et automatisé de fabrication de snacks, le QDSnacks. Avant surgélation, la préparation peut être fermentée et/ou cuite. Les produits obtenus peuvent prendre des formes variées comme des cubes, des ficelles ou des chips.

↳ Metalquimia



Friture Une filtration mécanique en continu

Avec son nouveau procédé Clearoil, Alco propose une solution de filtration mécanique, sans additif et continue, adaptée à tous les types d'huile de friture. Ces dernières sont pompées à une pression de 2,7 bar à travers un filtre en papier qui retient les particules de taille supérieure à un micron. Quand le gâteau sédimentaire atteint une hauteur prédéfinie, et donc que la pression à appliquer devient trop forte, la pompe s'arrête automatiquement. Un flux d'air à haute pression presse alors l'huile résiduelle. Alco estime qu'avec cette technologie l'huile peut être utilisée de deux à trois fois plus longtemps.

↳ Alco

