

LÍNEAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTO

SOBRE LAS LÍNEAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE NIEROS®

El sector del procesamiento de alimentos es una industria delicada e intensa donde los productos crudos deben ser manejados con cuidado para **cumplir con los estándares de calidad e higiene**. Al mismo tiempo, el proceso tiene que ser **rápido y económico**, asegurando que el producto fluye suavemente a través del menor número posible de fases y minimizando el gasto de alimento.

Además, la repetición constante de los mismos movimientos en las estaciones de trabajo hace que las **intervenciones sean más ergonómicas** y simplificando todo el trabajo manual, asegurando **la seguridad del trabajo y una alta productividad**.

Al proporcionar un **amplio rango de líneas de procesamiento de alimento personalizadas**, NIEROS® satisface eficazmente las necesidades de producción de alimentos, especializadas en carne, aves de corral, pescado y marisco, fruta y vegetales, panadería y otras líneas de procesamiento de alimentos.

Ya tengas una pequeña planta de producción de alimentos con pocas fases de procesado y un pequeño número de empleados, o estés llevando una producción compleja, con múltiples fases, líneas de transporte y un número considerable de empleados, los expertos de NIEROS® te ayudaran a encontrar la solución más efectiva para tu negocio.

Las líneas de procesamiento de alimento de NIEROS® ofrecen soluciones para **minimizar el riesgo de contaminación del alimento** y se **ajustan a los requisitos de la HACCP, IFS y NSF**. Por último, pero no menos importante, todos nuestros productos son producidos internamente y fabricado en acero de alta calidad para cumplir los más altos requisitos de calidad.



BENEFICIOS

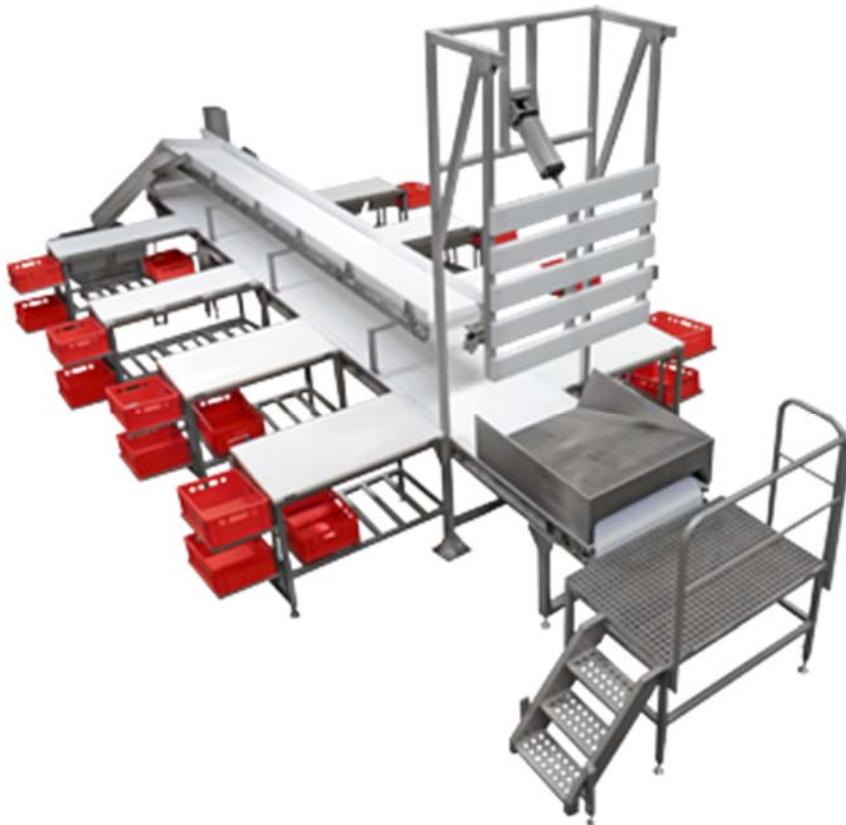
- Alta capacidad
- Alto rendimiento
- Diseño ergonómico y simplificación del trabajo
- Costes de labor reducidos.
- Acorde con los estándares de higiene.
- Servicio rápido y eficiente.
- Diseño modular para una alta flexibilidad.
- Diseñada por los expertos de NIEROS®, pero siguiendo la inspiración de nuestros clientes.
- Totalmente personalizadas.
- Líneas de producción racionalizadas y optimización del rendimiento.
- Monitoreo digital eficaz para la optimización del tiempo y coste.
- Fácil limpieza, mantenimiento y gestión.
- Soluciones integradas.

LÍNEAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TOTALMENTE PERSONALIZADAS

Todas las líneas de procesamiento de NIEROS® son totalmente personalizables, permitiendo a cada cliente superar los mayores retos de producción, ya sea en términos de tiempo, producción o limitaciones de espacio.

El sistema modular permite una línea de procesamiento fácil y flexible, ayudando a reducir el tiempo y el coste de procesos de producción. Cada simple línea de procesamiento de alimentos es el resultado de una exitosa colaboración entre los expertos de NIEROS® y sus clientes. Este enfoque permite a los expertos de NIEROS® comprender plenamente los principales desafíos y necesidades de la producción de sus clientes con el fin de buscar las mejores soluciones posibles.

Ya sea que sus capacidades de producción son pequeñas o grandes, ningún desafío es demasiado grande y ninguna solución demasiado pequeña para los expertos de NIEROS®. Es un honor para nosotros poderle ayudar, sean cual sean sus requisitos o especificaciones. Comprendemos las diferentes características de las líneas de procesamiento en un amplio rango de sectores de la industria alimentaria y damos solución para todas las fases de producción, desde la entrega de materias primas hasta el área de envasado de los productos finales.



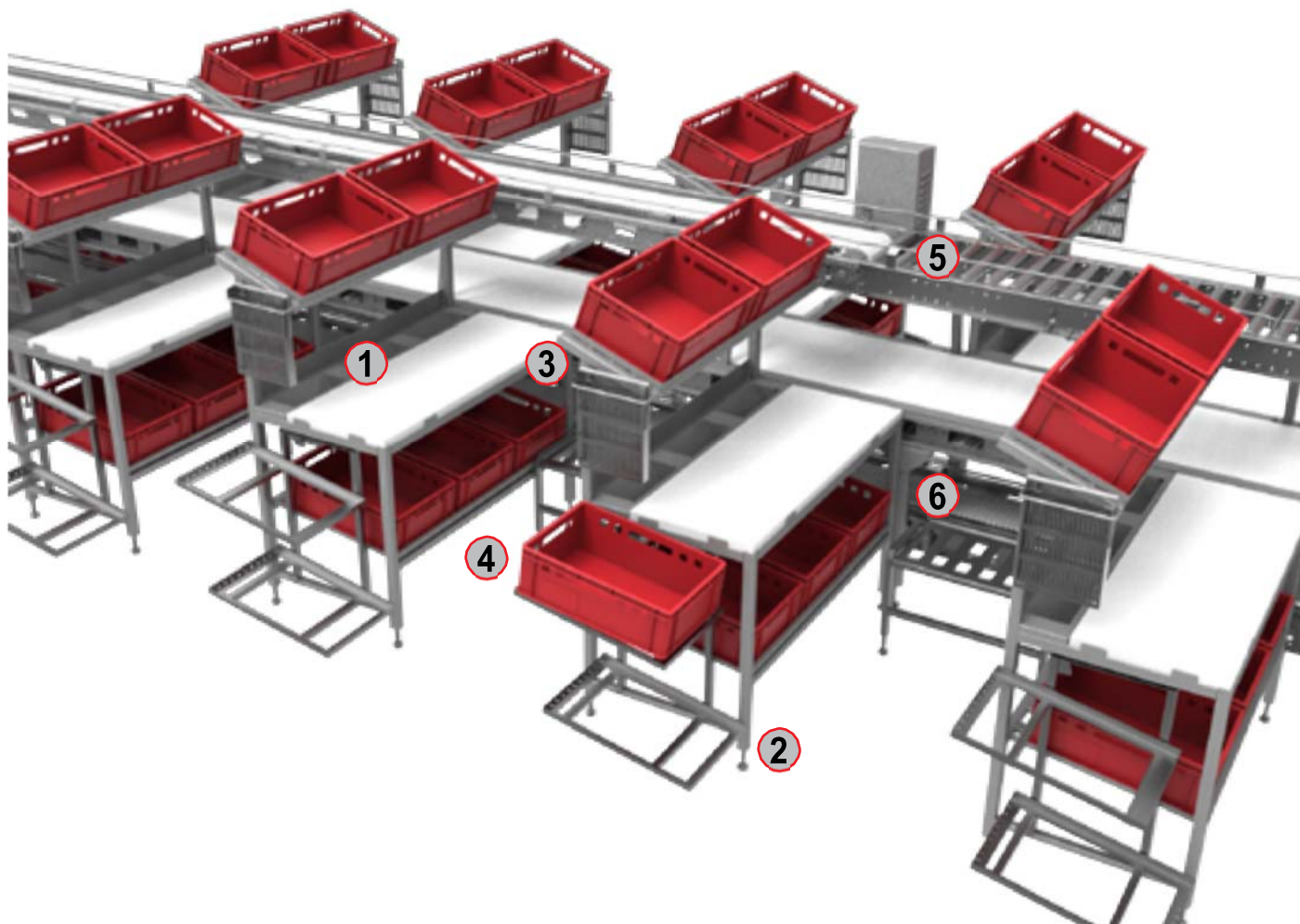
Los expertos de NIEROS han desarrollado líneas de procesamiento optimizadas para una amplia gama de industrias alimentarias como carne roja, aves de corral, pescado y marisco, fruta y verdura, panadería y otros. La foto mostrada arriba, es una muestra de una línea de procesamiento de carne roja para una planta de producción de pequeña escala.

Zona de trabajo

El área de trabajo es la parte central de todos los procesos de producción donde se lleva a cabo la manipulación manual de alimentos como el corte, la clasificación, la porción, el corte y el envasado. Compuesta por estaciones de trabajo individuales o múltiples, cada área de trabajo necesita seguir los principios de ergonomía y seguridad facilitando el trabajo y aumentando la producción.

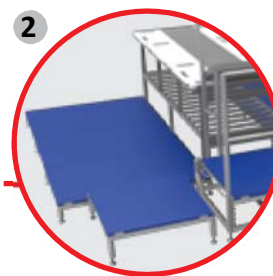
En consecuencia, las mesas de trabajo pueden ser equipadas con una amplia variedad de funciones y herramientas convenientes, permitiendo un fácil, seguro y eficiente procesamiento del producto. Por ejemplo, para facilitar el proceso de clasificación puede elegir el número de agujeros de la mesa, así como también su tamaño. Del mismo modo, puede seleccionar entre un gran número de porta cuchillos, determinar su posición y la altura deseada. Su diseño robusto hecho con materiales de alta calidad garantiza una larga vida útil y alta resistencia a pesar de su exposición las 24 horas del día al corte intensivo y la manipulación de otros alimentos.

Además, es de primordial importancia organizar las cintas de transporte y las euro cajas en el trabajo a múltiples niveles, colocándolos a una altura conveniente con la posibilidad de seleccionar la velocidad y el número de cajas para lograr un trabajo óptimo, una alta productividad y, por último pero no menos importante, una buena calidad del producto.



**1**

Agujeros en la mesa para clasificar los cortes de carne – ajustables en número y tamaño

**2**

Plataforma de trabajo (Opcional)

**3**

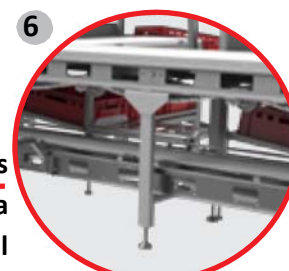
Cestas de cuchillos

**4**

Euro cajas limpias y vacías

**5**

La cinta transportadora de cajas vacías se coloca por encima de la línea principal

**6**

La cinta transportadora de cajas llenas se coloca por debajo de la línea principal

**7**

Mesa para aves de corral (opcional)

**8**

Diseño higiénico con superficie inclinada

Soluciones y Proyectos

C/ Olot, nº. 8 (Pol. Ind. Mas Beuló) 08500

- Vic (Barcelona)

Tel. 93 812 19 42 / 93 881 63 92

645 771 713 / 650 800 649

Email: comercial@solucionesyproyectos.net

**SOLU
CIO
NES**



**PRO
YEC
TOS**

NIEROS Metal

tovarna opreme d.o.o.

Gmajna 55,

SI-2380 Slovenj Gradec Slovenia,

EUROPE

T: +386 (0)2 88 27 100

F: +386 (0)2 88 44 078

E: info@nieros.si www.nieros.com