

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 PESAJE Y MEZCLADO DE ALIMENTOS

Las líneas de pesaje y mezclado de alimentos de NIEROS® son usadas para la preparación de productos cárnicos o vegetales, como salchichas, salami, mezclas de carne o mezclas de ensaladas. Fáciles de usar, son una solución conveniente y ergonómica para cualquier industria alimentaria que produzca mezclas de cualquier tipo.

Diseñada para plantas pequeñas o complejas, cada unidad está construida para satisfacer los requisitos en términos de procesos de producción, tipo de producto final y capacidad de producción. Con una variedad de características personalizables y opciones adicionales, las líneas de pesado y mezclado de NIEROS® permiten una dosificación precisa y una preparación de alta calidad de carnes y vegetales, siguiendo las instrucciones de la receta, a la vez que se ajustan a los requisitos de HACCP, IFS y NFS.



Componentes de la línea de procesamiento

- Terminal de visualización con instrucción de receta (cantidades de los ingredientes)
- Contenedor para los ingredientes
- Dispositivo de inclinación electrohidráulico fácil de usar para añadir la cantidad correcta de cada ingrediente a la mezcla.

Etapas de pesaje y mezclado de alimentos

- Un técnico de alimentos escribe la receta de la mezcla y la introduce en el sistema. Las cantidades de ingredientes se muestran en la estación de trabajo que guía al trabajador para preparar la mezcla de alimentos más adecuada.
- Los ingredientes de la mezcla de alimentos se colocan en tanques o recipientes apilables separados. Cada tanque o recipiente se puede levantar e inclinar mediante un sistema especial de inclinación con pulsador, lo que permite una dosificación fácil y manual de los ingredientes en carros cutter (Eurobin) de 200 o 300 litros.
- Cada contenedor se coloca en un transporte móvil con báscula de pesaje y se mueve manualmente de un recipiente de ingredientes a otro para proporcionar una mezcla de alimentos correcta.
- Una báscula de pesaje controla el peso de la mezcla en cada punto a lo largo del proceso, asegurando el correcto peso total y la cantidad correcta de mezcla.



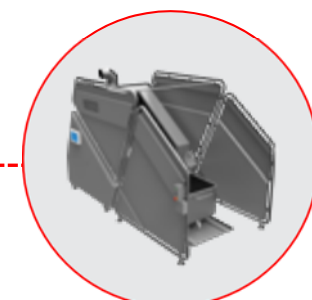
Pantalla con las especificaciones de la receta
(cantidades de los ingredientes)



Contenedor para los alimentos



Dispositivo de inclinación electrohidráulico para añadir la correcta cantidad de cada



Lava cajas CLK 200 o CLK 300
(equipamiento adicional)



Estándares Internacionales Recomendados (IFS)

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@nieres.si www.nieres.com