

FT

FLEISCHEREI TECHNIK

Ausstattung und Technologie für die Fleischbranche
Equipment and Technology for the Meat Business

MEAT TECHNOLOGY

SIND SIE BEREIT ...

FT German MeatTech Inside



Wir freuen uns auf Sie!

Bell EMEA: Nuevo laboratorio, nuevo nombre
El sexteto lidera el procesamiento de Handtmann
Formando la hamburguesa perfecta

Vemag: Sala Curvy
Raps fuerte en Italia
Bélgica: Se detiene la tendencia a la baja

Raps Italia

Raps más fuerte en Italia

Con la fundación de Raps Italia, una empresa conjunta con el especialista en ingredientes del Tirol del Sur Zuegg Com, el fabricante de especias Raps, con sede en Kulmbach, ha ampliado su presencia en Italia. Zuegg lleva más de 20 años desarrollando y comercializando ingredientes y productos acabados innovadores en Lana. La empresa ha sido el socio exclusivo de Raps en Italia durante muchos años. Oliver Ebner, Director General de Raps: «Raps Italia nos permitirá ofrecer a los fabricantes italianos de alimentos condimentos personalizados, ingredientes funcionales y soluciones de recubrimiento adaptadas a sus necesidades individuales.» Rostros de la empresa conjunta: Tim Pircher, Servicio de Atención al Cliente de Raps Italia, y Lukas Zuegg, Director General de Raps Italia.



Minebea Intec
Dos días de seguridad

Los días 5 y 6 de junio de 2025, todo en Minebea Intec girará en torno a la seguridad alimentaria. El fabricante mundial de tecnologías de pesaje e inspección industrial le invita a su centro de producción de Bovenden (Leinetal 2, 37120 Bovenden) para los «Días de la seguridad alimentaria», dos días repletos de presentaciones especializadas, talleres y demostraciones en directo de tecnologías avanzadas. Oliver Eck, Director de Alimentación y Agricultura para Europa Occidental de TÜV Nord y Director General de TÜV Austria, mostrará lo que es importante para HACCP, FSSC 22000 e IFS y cómo los fabricantes pueden preparar de forma óptima para las auditorías. Los interesados pueden inscribirse gratuitamente en la página web de Minebea Intec o enviando un correo electrónico a Johannes.Fuehrmann@minebea-intec.com.

ESCAPARATE DE MARCA

Planning the next level

Fachplanung
Lebensmittel-
verarbeitung

Lißner
engineers + architects

lissner.eu

Bell EMEAL

Nuevos laboratorios, nuevo nombre



Los expertos en aromas Bell Flavors & Fragrances EMEAL, con sede en Leipzig, han inaugurado nuevos laboratorios en su centro de producción de la ciudad de negocios india de Sri City. En las instalaciones se producen aromas para alimentos y bebidas. „Con esta ampliación, reforzamos aún más nuestra posición en el sector de los aromas. Nuestro objetivo es ofrecer soluciones de alta calidad adaptadas a las preferencias de los consumidores locales“, explicó Holger Wetzler, Consejero Delegado. Como parte de la expansión en la India, la empresa está ampliando su enfoque regional y ahora se refiere al grupo de empresas como Bell EMEAL para abreviar. Esto incluye todas las filiales en Europa, Oriente Medio, África y la India.

Belgian Meat Office

Se detiene la tendencia a la baja de los sacrificios

En 2024 se sacrificaron comercialmente 9,4 millones de cerdos en Bélgica. En comparación con el año anterior, se trata de un ligero aumento del 0,4% o 34.000 sacrificios. Así lo ha comunicado la oficina de estadística belga Statbel. „Obviamente, la mejora de los precios al productor en 2024 ha supuesto un impulso motivador para los ganaderos de porcino. La tendencia a la baja parece haberse detenido“, afirma Joris Coenen, Director de la Oficina Belga de la Carne en Bruselas, para explicar el ligero aumento de las cifras de sacrificios. Tras varios años de crisis (2022: -9%, 2023: -11%), esto significa una estabilización. Coenen supone que las cifras de sacrificios en 2025 se mantendrán al nivel del año anterior. Además, el año pasado se enviaron al matadero 809.217 reses, lo que supone un 5% más que en 2023. El aumento de las cifras se debe en parte a los sacrificios ordenados oficialmente en el contexto de la enfermedad infecciosa relacionada con el virus IBF. En Flandes, entre 3.000 y 4.000 reses se vieron afectadas por esta medida. «Al igual que en el sector porcino, también esperamos que las cifras de sacrificios en el sector vacuno se estabilicen en 2025», afirma Coenen. Con 249.000 toneladas, la carne de vacuno representa el 14% de la producción comercial de carne de Bélgica. (Fuente: Statbel & BMO). El sacrificio de aves de corral también registró un aumento en 2024, con un incremento del 3% hasta los 310,5 millones de cabezas. Statbel informa asimismo de que el año pasado se sacrificaron mensualmente en Bélgica 58.600 pavos, 5.600 ovejas, 4.300 otras aves de corral, 2.400 patos, 2.200 cabras y 130 caballos.



Fotos: Bell EMEAL, Minebea Intec; Graphic: Belgian Meat Office

NovaTaste

Austria en el Sarre

NovaTaste, de Salzburgo, fabricante de especialidades de especias e ingredientes funcionales para la industria cárnica, de embutidos, pescado y productos precocinados, ha firmado un acuerdo de asociación estratégica con Rosemarie Eppers GmbH & Co. KG («Eppers») de Saarbrücken. Eppers, fabricante de especias y salsas de alta calidad desde hace más de 40 años, se integrará en el Grupo NovaTaste. La planta de Eppers en Saarbrücken, con unos 140 empleados, constituirá la plataforma europea de líquidos de NovaTaste y aglutinará así la experiencia en líquidos del Grupo NovaTaste en Europa. En la foto de abajo (de izquierda a derecha): Nicole Pabi (Estrategia NovaTaste), Peter Eppers (Director General Eppers), Nicole Leyendecker-Eppers (Directora General Técnica Eppers), Ralf Leyendecker (Director General de Ventas y Marketing Eppers) y Ludger Eilers (Director General Europa NovaTaste).



Vemag Maschinenbau

Nave de curvas

Ceremonia simbólica de colocación de la primera piedra en Vemag Maschinenbau: en una nave de 4.600 m² se fabricarán curvas de transporte y alimentación para embutidoras al vacío. Las curvas transportadoras transportan masas bombeables a través del sistema de transporte según el principio de doble husillo. «Gracias a la ampliación de nuestras capacidades, podremos impulsar la innovación aún más rápidamente en el futuro», afirma Andreas Bruns, Presidente del Consejo de Administración de Vemag, subrayando la importancia del nuevo edificio. El importe de la inversión en la nueva nave asciende a unos 7,5 millones de euros. Además, se destinarán otros fondos a la adquisición de maquinaria y equipos de última generación. Estas inversiones contribuirán de forma significativa a aumentar la eficacia de la producción y, por tanto, la competitividad y la capacidad de innovación de la empresa. Está previsto que la nave esté terminada en 2026, justo un año después de la ceremonia de colocación de la primera piedra.



Fotos: Albert Handtmann Maschinenfabrik, NovaTaste, Vemag Maschinenbau

Albert Handtmann Maschinenfabrik

Un sexteto dirige Handtmann Processing



El grupo empresarial Handtmann ha cambiado el nombre de su división de sistemas de embutición y porcionado a Handtmann Processing. También se ha reorganizado el nivel directivo. El equipo directivo, formado por el CEO/CSO Harald Suchanka y el CTO/COO Dr. Mark Betzold, cuenta ahora con el apoyo de un equipo directivo de con cuatro vicepresidentes.

Estos son los cuatro nuevos miembros:

- Martin Staudenrausch es responsable de Tecnología Global.
- Romina Müller asume el desarrollo del mercado internacional como Vicepresidenta de Ventas Globales y Marketing.
- Stefan Rampf es responsable de Finanzas y Control Global.
- Ralf Jedrysiak es responsable de Gestión Global de la Cadena de Suministro

En la foto de arriba (de izquierda a derecha): Harald Suchanka, Ralf Jedrysiak, Romina Müller, Stefan Rampf, Dr. Mark Betzold y Martin Staudenrausch. Encontrará información en www.fleischnet.de.

niroflex

CHAINMAIL BOLERO

- No unprotected gaps between sleeve/shoulder and body.
- Chainmail versions:
Body – 4.2 or 7.0 chainmail;
with 1 or 2 arm(s) – 4.2 chainmail
- Detectable
- If pointed knives are used, type 4.2 is highly recommended
- Additional protection for the upper part of the body
- Good fit and high comfort are insured by weight distribution in the neck and shoulder region
- Available in different sizes

Visit us:

IFFA 2025
03. – 08.05.2025
hall 9.0 – C10

Friedrich Münch GmbH + Co KG

In den Waldäckern 10
75417 Mühlacker
Phone: +49 7041 9544-0
Fax: +49 7041 9544-55
Mail: info@niroflex.de
www.niroflex.de





La hamburguesa perfecta

Provisur Technologies y Allegra Foods: Esta asociación lleva la excelencia de las hamburguesas al mercado sudafricano de QSR.

Provisur Technologies es un renombrado fabricante de equipos industriales de procesamiento de alimentos con sede en Chicago, Illinois, que cuenta con una red mundial de centros de ventas e innovación. En Gracias a la experiencia adquirida durante décadas con sus marcas tradicionales, Provisur se ha asociado con Allegra Foods, un proveedor sudafricano de hamburguesas de alta calidad para el mercado de los restaurantes de servicio rápido (QSR).

Alto rendimiento, alta calidad

Allegra Foods fabrica actualmente hamburguesas de calidad superior para un conocido cliente sudafricano de QSR. Con sede en Johannesburgo, la planta de producción de la empresa lleva tres años en funcionamiento, pero muchos de los miembros del consejo de administración cuentan con treinta años de experiencia en la fabricación de hamburguesas. A pesar de su elevada producción, Allegra sólo emplea a 65 personas, desde el director general hasta el per-

sonal de limpieza. Creen que esto es posible únicamente gracias al alto nivel de automatización que proporciona el sistema Provisur. Desde el principio, Provisur fue un socio importante para Allegra Foods. El director de operaciones, Essop Dawood, que trabajó en otra empresa de producción de hamburguesas durante tres décadas antes de incorporarse a Allegra Foods, dice de Provisur: «Siempre hemos utilizado equipos Provisur. Según mi experiencia anterior y mi experiencia en Allegra Foods, los sistemas Provisur son muy robustos y fiables. Nuestros clientes son muy exigentes. Creemos que sólo los sistemas Provisur pueden producir la calidad y el suministro seguro que ellos esperan.»

«Tenemos capacidad para producir 1,2 millones de hamburguesas al día. Con una inversión mínima podemos a 1,5 millones para satisfacer la demanda».

Essop Dawood, Director de Operaciones, Allegra

Presente y futuro

Aunque actualmente atiende al mercado sudafricano, la empresa pretende expandirse en múltiples direcciones. Essop Dawood explica: «Tenemos capacidad para producir 1,2 millones de hamburguesas al día. Con una inversión mínima, podemos llegar a 1,5 millones para satisfacer la demanda». Según Andreas Elia, Director General de Allegra Foods, la empresa también planea expandirse al comercio minorista: «Hemos desarrollado una asociación con una conocida marca local. A mediados del año que viene estaremos también en los supermercados».

Maximum output and quality

Tanto para el director general como para el director de operaciones de Allegra estaba claro desde el principio que los sistemas Provisur eran la opción ideal. Sin embargo, no fue sólo la avanzada tecnología de procesamiento de carne de vacuno de Provisur, sino también los conocimientos y la experiencia de la empresa lo que sentó las bases para el diseño y la puesta en marcha de la planta de Allegra Foods.

Desde innovaciones tecnológicas y sistemas hasta un profundo conocimiento de cómo racionalizar las recetas en un producto final de alta calidad para el mercado QSR, los expertos de Provisur estuvieron siempre a mano. El director de cuentas de Provisur, Heath Jepson, y el equipo del proyecto ayudaron a planificar la planta actual desde cero, combinando máquinas para formar el proceso de producción ideal para obtener la máxima capacidad y la mejor calidad. «La ciencia alimentaria y el apoyo técnico de Provisur han sido extraordinarios. Sus expertos llegan de Estados Unidos y nos ayudan a optimizar el producto. A veces nos fijamos en la bioquímica del producto o en la ciencia de la carne para introducir mejoras.», añade Andreas Elia.



1. Rectificadora Weiler en funcionamiento.
2. Proceso de mezcla con la mezcladora Weiler.
3. El sistema de recuperación en línea Dominator Max™ está acoplado a la trituradora mezcladora Weiler.

Preparación eficaz de la carne

Para conseguir hamburguesas de la mejor calidad, Allegra combina bloques congelados y carne fresca. La picadora de bloques Weiler Dominator 16BG de Provisur se utiliza para pretriturar los bloques congelados, lo que reduce las materias primas a un tamaño que facilita la mezcla en una masa homogénea. Está diseñada específicamente para aplicaciones de bloques congelados y templados.

A continuación, se toman muestras de la carne premolida para determinar el contenido de punto magro. El análisis de grasa en línea es un elemento de calidad clave antes de que la materia prima pase a las mezcladoras. Proporciona datos exactos sobre el contenido de grasa y, si es necesario, solicita material extra para alcanzar el rango objetivo. Esto permite a Allegra cumplir con fiabilidad sus requisitos de calidad.



Tras el análisis de grasa en línea, el producto debe transportarse a una mezcladora. Para este paso, Allegra Foods utiliza dos mezcladoras Weiler M7225. Su innovador diseño patentado evita que el producto se someta a un trabajo excesivo, ya que se aplica muy poca energía mecánica a la carne. Las mezcladoras Weiler se alimentan en paralelo para garantizar la eficacia de procesamiento necesaria. Estas mezcladoras se distinguen por un sistema único de palas dobles superpuestas y un tornillo de descarga que proporcionan una acción de mezcla rápida y completa que garantiza una mezcla homogénea de todas las materias primas. En Allegra se mezcla carne congelada y fresca, lo que garantiza la mejor calidad del producto durante todo el proceso. El alto nivel de consistencia conduce a un producto final de la más alta calidad. Estas mezcladoras son extremadamente robustas y pueden integrarse perfectamente con el resto de equipos Weiler.

El objetivo de la molienda final es reducir la textura a la consistencia deseada. La picadora mezcladora Weiler Dominator 14 utilizada por Allegra es una excelente inversión a largo plazo para los procesadores de carne de vacuno, cerdo y otras materias primas. Proporciona una textura de primera y un producto final excepcional.

4. La Formax VerTex 660 está diseñada con la revolucionaria tecnología de moldeado rotativo VerTex Tender-Form que proporciona una textura superior.
5. La opción de herramientas Cuber-Perforator de Formax acelera la congelación, reduce el consumo de energía y proporciona una hamburguesa de cocción más rápida manteniendo más del tamaño original.

Esto es Provisur Technologies

Provisur® Technologies de Chicago, Illinois, está especializada en máquinas innovadoras para el procesamiento industrial de alimentos, así como en sistemas de producción integrados para una amplia gama de productos finales. Bajo el paraguas de la empresa operan varias marcas conocidas y consagradas, que figuran entre los líderes tecnológicos del sector. Con su cartera de productos, dividida en las áreas de Rebanado (Cashin®, Formax®, Hoegger®), Procesamiento posterior (Weiler® y Formax®), DMC (Lutetia®) y Separación (AM2C®, Beehive®, Hoegger®), Provisur proporciona a las empresas de procesamiento de alimentos soluciones de máxima eficiencia. El desarrollo y las pruebas pueden realizarse en el Centro de Ingeniería de Provisur en Mokena, Illinois, o en el Centro de Innovación de Provisur (PIC) en Plailly, cerca de París, ofreciendo a los fabricantes de alimentos la oportunidad de experimentar toda la gama de productos de Provisur.

nal. Este proceso de trituración mejora la capacidad de moldeado y da lugar a un producto final delicioso: una hamburguesa consistente que proporciona un buen bocado.

Sabor y textura

El sistema Provisur está perfectamente equipado para fabricar la excelente calidad de producto por la que Allegra es conocida. El equipo también aumenta al tiempo que reduce los costes totales de explotación. Está diseñado con menos piezas y componentes autoalineables para simplificar el funcionamiento y facilitar el mantenimiento y el saneamiento. El sistema de recuperación en línea Weiler Dominator Max™ se acopla a la picadora mezcladora Weiler para extraer más carne de la operación de picado fino. Al acoplar este componente, la carne que se rechaza durante el proceso de eliminación del tejido duro puede recuperarse en lugar de entrar en el flujo de residuos. De hecho, se puede recuperar hasta el 99,5% del producto en buen estado, maximizando así la sostenibilidad y rentabilidad de Allegra.

Conformado y retoques finales

La VerTex 660, que forma parte de la línea de formadoras Formax, está diseñada con la revolucionaria tecnología de formado rotativo VerTex Tender-Form, que proporciona una textura superior y la integridad general del producto. Esta línea de productos está diseñada para ofrecer a los procesadores de tamaño medio una versatilidad y textura excepcionales con el menor coste de propiedad.

La opción de utillaje Cuber-Perforator de Formax acelera la congelación, reduce el consumo de energía y proporciona una hamburguesa de cocción más rápida a la vez que mantiene en mayor medida el tamaño y la forma originales. Así optimizadas, las hamburguesas pasan directamente al proceso de congelación y envasado.

El sistema Provisur Feed the Former™ (FTF) es un sistema de transferencia de materiales totalmente automatizado compuesto por cintas transportadoras. El movimiento manual de la carne cruda requiere mucha mano de obra y conlleva elevados riesgos higiénicos, mientras que el FTF transfiere automáticamente la materia prima de la molienda final a la formadora. Dado que Allegra produce para un cliente sudafricano de QSR de gran volumen, las máquinas deben funcionar correctamente el 100% del tiempo. La velocidad, la eficacia y la calidad son de suma importancia. Otro factor importante es que Provisur nunca se duerme en los laureles, sino que innova continuamente.

Como piezas de un rompecabezas

«Otro aspecto del sistema Provisur en nuestro centro es la oportunidad de mejorar las economías de alcance», afirma Essop Dawood. «Esto Esto significa examinar nuestras máquinas y decidir qué piezas del equipo pueden añadirse como piezas de un rompecabezas para fabricar diferentes tipos de productos. La versatilidad es muy importante».



Maßgeschneiderte Lösungen perfekt auf Sie zugeschnitten! // Customised solutions tailored to your needs!

RENNER Schlachthaus-technik GmbH
Fachsenfelder Straße 33 · D-73453 Abtsgmünd
Tel. +49 (0) 7366 92096-0 · Fax +49 (0) 7366 92096-99
info@renner-sht.de · www.renner-sht.de

Qualität auf ganzer Linie.
Weltweit im Einsatz. //
Quality all along the line.
Used throughout the World.



**Besuchen
Sie uns auf
der IFFA!**

Halle 9.0
Stand C06



Dostmann electronic **Contacto directo**

Los nuevos registradores de datos de temperatura Hot Log de Dostmann electronic son ideales para supervisar y registrar temperaturas elevadas de hasta 140 °C. Son adecuados para supervisar la esterilización, que suele llevarse a cabo a 121 o 134°C en un proceso rápido, así como la pasteurización, que se utiliza a temperaturas inferiores a 100°C para esterilizar alimentos, productos farmacéuticos y líquidos de laboratorio. Los registradores a pilas miden en contacto directo con los alimentos. Esto les permite registrar la temperatura real. Esto también los convierte en la solución ideal para controlar el transporte de alimentos. Pesan entre 60 y 90 gramos, su carcasa de acero resistente al agua y al polvo es estanca a la presión hasta un máximo de 10 bares y cumple la clase de protección IP68.

Fuchs Group **Condimento innovador**

Con su nuevo aliño de pimentón puro para pollo, el Grupo Fuchs ofrece a los productores de carne una solución innovadora de condimento, que no requiere aromas, potenciadores del sabor ni azúcares añadidos. Mediante la combinación de especias y hierbas y el uso de tecnologías propias, los desarrolladores del producto y los sumilleros de especias han logrado crear un perfil de sabor complejo y con cuerpo que resulta visual y sensorialmente atractivo. El aliño también está disponible como aliño puro de pimentón ahumado, que impresiona con una sutil nota ahumada. Ambos aliños no contienen alérgenos, son halal y cumplen la normativa VLOG.



Iso-Pan Vertriebs GmbH **Duradero y fácil de cuidar**

El sistema Sanibord® de Iso-Pan® Vertriebs GmbH es un plástico reforzado con fibra de vidrio para la industria alimentaria, las grandes cocinas, la construcción de frigoríficos y congeladores y el sector médico. El sistema ofrece superficies duraderas y fáciles de cuidar que cumplen los elevados requisitos higiénicos de la industria alimentaria. Los productos se caracterizan por su resistencia a líquidos como vinagre, ácido clorhídrico, sangre, ácidos grasos y lácteos, productos de limpieza, pinturas y barnices. Además,



no se pudren ni se enmohecen, lo que los hace especialmente adecuados para su uso en zonas sensibles. Una característica especial es el rejuntado duro, que garantiza una higiene y durabilidad adicionales.



Die Online-Auktionsplattform für den Kauf oder Verkauf Ihrer Lebensmittel- und Getränkemaschinen

Das Angebot ist sehr vielfältig, bieten Sie auf Maschinen und Geräte wie:



Geben Sie Ihr Gebot ab
und profitieren Sie von den folgenden Vorteilen:

- ✓ Günstige Preise
- ✓ Schnelle Verfügbarkeit
- ✓ Nachhaltige Lösung
- ✓ Umfangreiches Angebot
- ✓ Volle Unterstützung
- ✓ Spezialisierte Beratung

Besuchen Sie uns
IFFA 2025

3. - 8. Mai 2025
Halle 9.1 C41



Registrieren kostenlos Finden & bieten Gewinnen Besuchen & abschließen