PROVISUR® TECHNOLOGIES

Bombos

Innovaciónes & Aplicaciones

Lutetia®

Curado – Masaje – Marinado
Descongelación – PROactivación®



Expertos en Masaje,


Calidad y Producción consistentes

Masaje bajo vacío - un proceso patentado por Lutetia

Los bombos Lutetia se caracterizan por:
- Una pala helicoidal única, con rotación apta para todos los productos
- Uso de vacío continuo
- Control del ciclo totalmente automatizado

Innovación en Masaje

Por nuestro conocimiento de las interacciones entre vacío, temperatura, acción mecánica y control del tiempo, nuestros clientes obtienen indiscutibles beneficios en calidad de producto y eficiencia de proceso.

- Una rápida y homogénea distribución de ingredientes, desde la superficie del producto hasta su centro
- Una pala helicoidal para mejor distribución, sin sobreprocesado
- Absorción de salmuera en el centro de las fibras por el mecanismo biocinético mejorado por vacío
- Intercambio de fluidos en superficie acelerado

Optimización de la funcionalidad de las proteínas:
- El enlace proteína-agua se refuerza
- Las proteínas solubles son extraídas del centro a la superficie para optimizar la funcionalidad de pegado
- Mejora del desarrollo y estabilidad del color

Producción de productos bajos en sal y etiqueta limpia con tecnología Lutetia

Los clientes están demandando productos con “menos sal” y “etiquetas más limpias”.

Lutetia ha desarrollado dos métodos para compensar la reducción de ingredientes uso de las tecnologías de Termoactivación y PROactivación®.

Soluciones Lutetia:
- Maduración: Aceleración de la cinética de las reacciones bioquímicas
- Retención de agua: Extracción y solubilización de proteína en el centro del músculo, mejorando el enlace entre sal y proteína, mejor actividad de agua y estructura de la carne
- El proceso obtiene un gel estable que garantiza el loncheado



Curado y Marinado

Su elección de un equipo con doble camisa o simple dependerá de:

- Sus instalaciones/emplazamiento
- Sus productos
- Sus aplicaciones

Tapa de inspección

Fácil acceso para limpieza e inspección completa del tambor, incluyendo la parte trasera de la pala.

Puede usarse junto con cintas elevadas para una carga automática.

Doble camisa

Diseño único de la doble camisa con espirales aislados que garantizan una transferencia de calor optimizada y previene potenciales contaminaciones con el fluido térmico.

Aplicaciones

- Curado/salado
- Marinado
- Descongelación
- Proactivación
- Secado
- Ahumado
- Enfriamiento/congelación/ cobertura criogénicas
- Cocción

Estructura, higiene y limpieza

Con una estructura mecánica segura y bien concebida, nuestros equipos cumplen o exceden los requisitos de seguridad e higiene.

Sonda de radiofrecuencia

La sonda Lutetia está en contacto directo con el producto permitiendo el control completo del proceso, incluyendo velocidad de giro, nivel de vacío y temperatura de la carne.



Máxima flexibilidad para cualquier aplicación

PROactivación y Secado

Un sistema único e innovador de procesado de producto

El proceso patentado de PROactivación, con control de vacío, temperatura y función, proporciona mejor aroma, color y maduración acelerada. Esta tecnología innovadora, mejora el rendimiento y calidad general para sus productos cocidos, como bacon o jamón, así como para formulaciones "etiqueta limpia" o bajas en sal.

Proporciona resultados excepcionales con productos seco curados como salchichón, cecina, speck, prosciutto, coppa y bresaola, con una reducción significativa de tiempos de curado, todo ello con reducida ocupación del espacio.

Para obtener el mejor rendimiento de cada plancha de bacon, piense en la prensa Hoegger previa al loncheado.

Patente Lutetia N° 99/08776 – 10/52021 – 12/62278.

Cocción en el bombo Lutetia

Para algunos productos específicos, el bombo Lutetia se usa para cocer con vapor directo o con la doble camisa.

Las ventajas son:
- Cocción consistente y sin pegado de las piezas
- No se rompe el producto
- Excelente higiene
- Incremento del rendimiento
- Reducido consumo de agua

Aplicación Criogenia

El bombo Lutetia puede adaptarse con un equipo complementario para el enfriamiento criogénico, congelación criogénica y cobertura criogénica:
- Enfriamiento criogénico antes del formado
- Congelación criogénica para resultados IQF excelentes
- Cobertura criogénica para obtener una combinación perfecta de congelación IQF y aplicación de salsa

Combinación de pasos de proceso

La combinación de diferentes pasos de proceso en un solo equipo aporta numerosas ventajas:
- Ahorro de tiempo y trabajo en transferir productos entre diferentes equipos
- Reducción de tiempos de limpieza
- Menor inversión necesaria
- Baja ocupación de espacio
- Monitorear y controlar todos los pasos de proceso en un solo equipo – reduce complejidad y mejora calidad

TODO EN UNO

Descongelación *Curado* *Ahumado*

Tecnología, Diseño e Ingeniería

Sistemas de carga y descarga

Nuestra experiencia global nos permite encontrar la solución perfecta para su aplicación:

- Carga por vacío
- Carga neumática
- Carga hidráulica
- Sistemas de transportadores

Todos nuestros sistemas de carga son rápidos, simples, fáciles de usar y seguros para sus operarios.

Mejora de la productividad global.

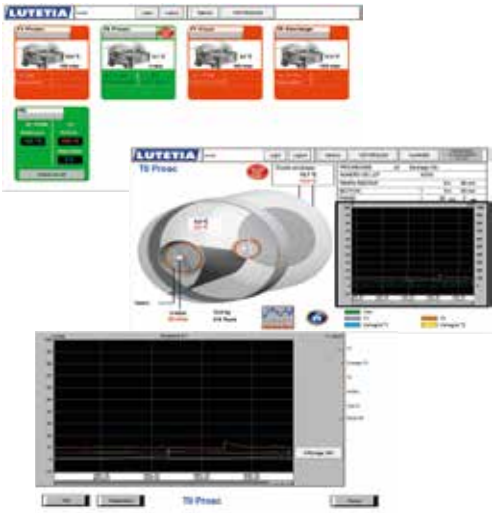
Funcionamiento y Monitoreo del proceso

La supervisión informática le proporciona acceso completo a registro de datos.

Datos de registro disponibles que incluyen:

- Número de lote
- Fecha y hora de inicio
- Nombre del operador, con diferentes niveles de acceso
- Alarmas por fallo con alerta por e-mail
- Nivel de vacío
- Presión
- Temperatura
- Reporte automático de fin de ciclo

La información puede verse por teléfono, tablet o PC. Es posible conectar al SCADA por servidor OPC o ethernet IP, así como la asistencia técnica remota.



Servicio Post-Venta

Lutetia tiene un extenso stock de piezas y un servicio técnico experimentado siempre disponible. Asistencia y piezas de repuesto pueden ser puestos a su disposición sin demora.

Centro de I+d+i

El Centro de Mejora Provisur Ingenuity Center (EEUU) es la principal herramienta de desarrollo en procesos alimentarios de Provisur. Con un rango completo de equipos de procesado, nuestras más avanzadas tecnologías proporcionan al cliente la mejor solución para sus procesos y produtos. Un equipo completo para desarrollo de procesos y validación, investigación y resolución de cuestiones de fabricación.

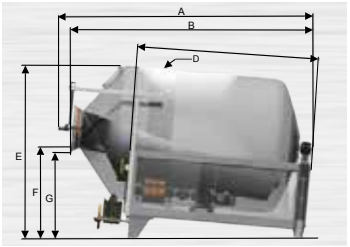
Oficina de diseño

Con un equipo de expertos ingenieros dedicados al diseño y desarrollo, Lutetia amplía los límites en rendimiento y tecnología:

- Avances en diseño seguro e higiénico
- Integrando los bombos en los procesos de producción de alimentos
- Optimización de métodos de producción
- Mejoras de diseño y nuevas aplicaciones

Gama de modelos

Los bombos Lutetia se usan en todo el mundo para mayor rendimiento y beneficio.



Bombos simple y doble camisa

	Tipo 0	Tipo 1	Tipo 2	Tipo 3	Tipo 4	Tipo 40	Tipo 400	Tipo 5	Tipo 6	Tipo 7
Capacidad de carne + salmuera* kg	100-120	350-400	800-900	1.200-1.300	1.500-1.600	1.800-2.000	2.400-2.600	3.400-3.600	5.400-5.800	6.000-6.800
lb	*220-265*	*770-882*	*1.765-1.985*	*2.645-2.865*	*3.310-3.525*	*3.970-4.410*	*5.290-5.730*	*7.495-7.940*	*11.905-12.790*	*13.230-14.990*
A. Longitud total** mm	1.470	2.165	2.600	2.850	3.300	3.820	3.900	3.945	5.020	4.930
ft	*4,82*	*7,10*	*8,53*	*9,35*	*10,83*	*12,53*	*12,80*	*12,94*	*16,47*	*16,18*
B. Longitud sin tapa mm	1.277	1.990	2.430	2.670	3.130	3.640	3.725	3.775	4.850	4.875
ft	*4,19*	*6,53*	*7,97*	*8,76*	*10,27*	*11,94*	*12,22*	*12,39*	*15,912*	*15,99*
C. Ancho total mm	910	1.240	1.310	1.470	1.470	1.570	1.820	2.060	2.070	2.160
ft	*2,99*	*4,07*	*4,30*	*4,82*	*4,82*	*5,15*	*5,97*	*6,76*	*6,79*	*7,09*
D. Diámetro con banda de rodadura mm	660	990	1.140	1.340	1.340	1.440	1.650	1.950	1.950	2.100
ft	*2,17*	*3,25*	*3,74*	*4,40*	*4,40*	*4,72*	*5,41*	*6,40*	*6,40*	*6,89*
E. Altura total mm	1.990	1.970	1.980	2.020	2.020	2.100	2.265	2.480	2.550	2.725
ft	*6,530*	*6,46*	*6,50*	*6,63*	*6,63*	*6,89*	*7,43*	*8,14*	*8,37*	*8,94*
F. Altura de carga mm	900	1.100	1.100	1.120	1.140	1.180	1.250	1.260	1.360	1.500
ft	*2,95*	*3,61*	*3,61*	*3,68*	*3,74*	*3,87*	*4,10*	*4,13*	*4,46*	*4,92*
G. Altura hasta la boca mm	860	1.020	1.020	1.040	1.060	1.100	1.170	1.180	1.275	1.427
ft	*2,82*	*3,35*	*3,35*	*3,41*	*3,48*	*3,61*	*3,84*	*3,87*	*4,18*	*4,68*
Potencia kW***	1,6	3,5	3,5	5,9	5,9	7,0	7,0	7,0	10,2	10,2
Camisa simple kg	260	700	1000	1150	1300	1500	1800	2500	3500	4200
Camisa simple *lb*	*575*	*1545*	*2200*	*2540*	*2870*	*3310*	*3970*	*5510*	*7720*	*9260*
Doble camisa kg	320	800	1100	1300	1500	1800	2200	3100	4500	5000
Doble camisa *lb*	*700*	*1770*	*2430*	*2870*	*3310*	*3970*	*4850*	*6840*	*9920*	*11030*

* La capacidad máxima depende de la proporción de inyección o marinado de sus productos y su densidad.
** Con doble camisa y/o elevación hidráulica, la longitud se incrementa unos 450mm, excepto en los equipos T40, T400, T5, T6 y T7.
*** Potencia en kW como indicativa, puede incrementar en caso de incorporar opciones.

Lutetia SAS
Z.A. du Pré de la Dame Jeanne
60 128 Plailly – FRANCE

Tél . +33 (0)344 607 000
Fax. +33 (0)344 607 001

www.provisur.com
Lutetia.info@provisur.com