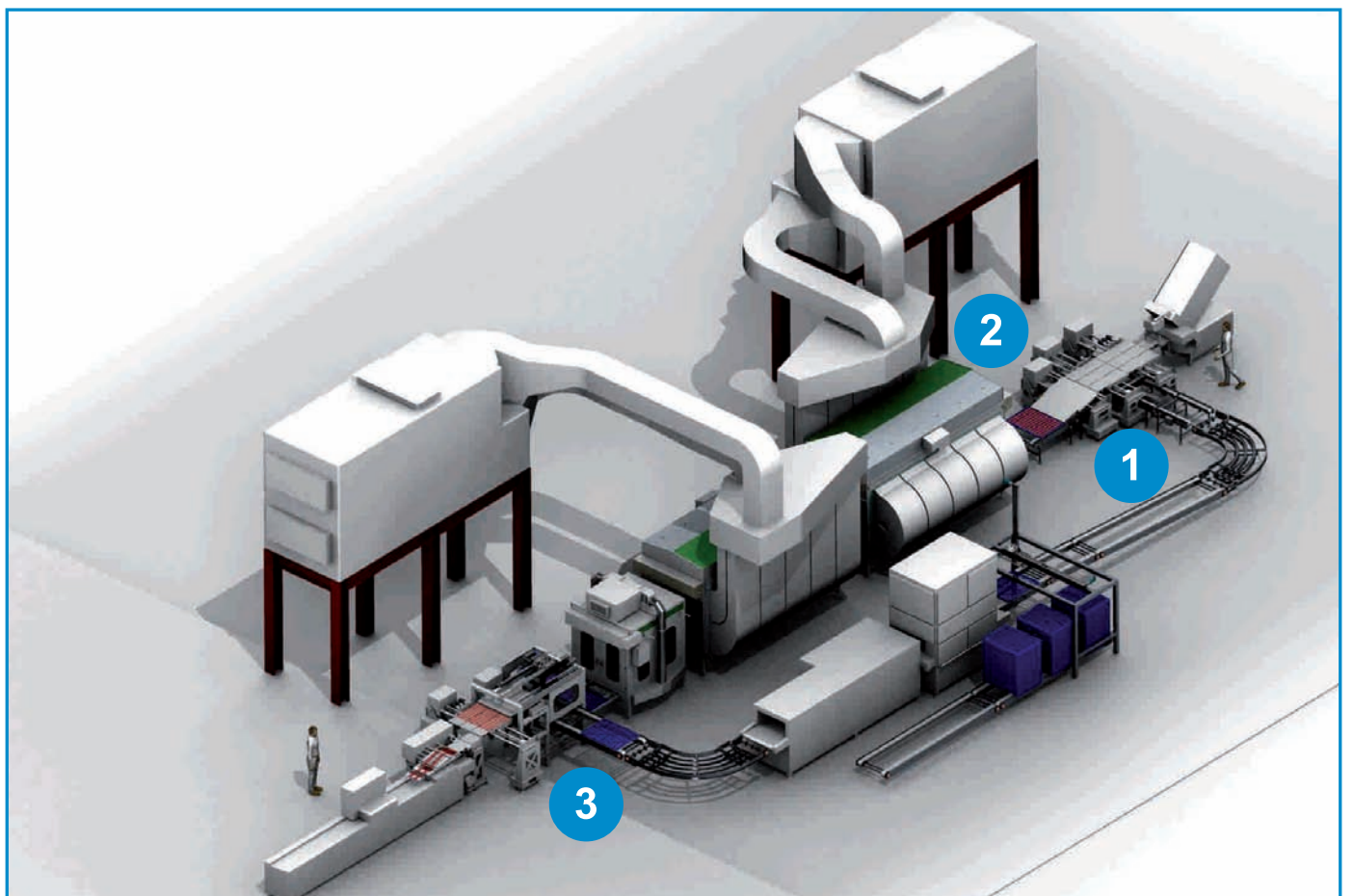




QDS PROCESS®

LA TECNOLOGÍA DE RUPTURA PARA EL CURADO Y SECADO ACELERADO DE PRODUCTOS CÁRNICOS

El QDS Process® (Quick-Dry-Slice), la tecnología revolucionaria para el curado y secado acelerado de productos cárnicos, desarrollada conjuntamente por METALQUIMIA, el IRTA y CASADEMONT, se ha convertido recientemente en una realidad del mercado, con la instalación de la primera unidad de fabricación industrial en CASADEMONT (Girona – España).



■ Zona de loncheado

VENTAJAS DE LAS LÍNEAS DE QDS PROCESS®

VENTAJAS TECNOLÓGICAS

✓ **Mejora de la regularidad en la calidad del producto:** Las líneas QDS Process® controlan de forma individual la variación del peso del producto transportado en cada bandeja (Identificada con un "tag" de RFID) asegurando una homogeneidad mucho mayor en todo el lote y entre lotes. Esta mayor regularidad tiene también un impacto económico ya que el reducir la desviación estándar entre las mermas permite acercarse al rendimiento medio al límite superior permitido por la legislación.

✓ **Disminución del riesgo de alteración del producto:** El rápido secado y el alto grado de control existente en las líneas QDS Process® eliminan la mayor parte de los riesgos a los que se ve sometido el producto tradicional en su largo periodo de secado, ante posibles irregularidades o averías en las condiciones del secadero (humedad y temperatura) o ante contaminaciones cruzadas con flora indeseable.

✓ **Mayor seguridad alimentaria:** A pesar de que los estudios microbiológicos demuestran que el comportamiento de los patógenos como *Listeria Monocytogenes*, *Stafilococcus Aureus* y *Salmonella* es muy similar en el producto QDS Process® y en el producto tradicional, podemos concluir que, fruto de la mejor regularidad y control sobre el producto y de la reducción de los riesgos de alteraciones, el producto QDS Process® ofrece un mayor grado de seguridad alimentaria.

✓ **Flexibilización del proceso de investigación y desarrollo:** El acortamiento de la duración del proceso del producto permite aumentar drásticamente la eficiencia del proceso de I+D+i al poder realizar un número mucho mayor de pruebas de diseño de nuevos productos. Adicionalmente, el diseño de las líneas QDS Process® permite intercalar pruebas entre la producción normal sin distorsionarla de forma significativa.

✓ **Posibilidad de desarrollar nuevos productos con formas distintas a la redonda tradicional:** El proceso tradicional restringe las formas posibles de los embutidos curados a la tradicional forma cilíndrica, que es la única que permite garantizar la uniformidad en el secado. Por su propia concepción, el QDS Process® permite secar lonchas de producto con cualquier forma imaginable, tanto regular como irregular, si bien será necesario adaptar la línea para su manipulación.

✓ **Posibilidad de desarrollar productos cuya fabricación no es posible con el sistema tradicional:** El sistema de curado tradicional requiere, para su viabilidad, que el producto llegue a la fase de secado con un nivel de aw ya reducido que evite la putrefacción del producto en los primeros días de secado, cuando aún la actividad de agua es elevada. La rapidez del secado QDS Process® permite obviar este requerimiento sin dañar el producto, lo que abre la puerta al desarrollo de productos con estas características.

✓ **Sin formación de hongos superficiales:** La rapidez del proceso QDS Process® elimina totalmente la formación de hongos superficiales, que se consideran indeseables en algunos países.

✓ **Mejora en el color del producto final:** Durante el proceso de secado tradicional, el largo tiempo de proceso provoca reacciones de oxidación de las grasas con la formación de peróxidos intermedios que provocan la oxidación de los pigmentos, decolorándolos. El producto QDS Process® presenta siempre un color más intenso y menos amarronado que el producto tradicional, al evitarse en gran medida estas reacciones de oxidación por el corto tiempo de proceso.

✓ **Eliminación del encostrado superficial:** El proceso tradicional suele provocar la aparición de una costra alrededor de la pieza, que en caso de ser excesiva puede incluso impedir la evaporación de la humedad interna, obteniéndose lonchas secas en su parte exterior y poco curadas en el centro. El proceso QDS elimina totalmente este fenómeno y permite obtener una loncha totalmente uniforme.

QDS PROCESS



IRTA
RESEARCH & TECHNOLOGY
FOOD & AGRICULTURE



VENTAJAS ECONÓMICAS

✓ **Disminución de los requerimientos de espacio:** Una línea QDS Process® de 400 kg/h representa una reducción en la ocupación de suelo de unos 800 m² de secaderos para un producto de 4 semanas de maduración.

✓ **Disminución del capital circulante a mantener:** Con el sistema de curado tradicional hay que mantener en secaderos la capacidad de producción de todo el tiempo de secado. Las líneas QDS Process® permiten liberar esta inversión y ahorrarse los costes financieros de mantenerla.

✓ **Reducción del consumo energético y del impacto medioambiental:** El hecho de que el secado QDS Process® pueda realizarse a temperaturas más altas que el tradicional sin poner en riesgo la estabilidad del producto permite utilizar tecnologías de "Free-cooling" que aprovechan las condiciones del aire exterior para el secado. El ahorro energético

variará en función de las condiciones climáticas, pero puede cifrarse en un promedio de un 30 % en zonas mediterráneas y será mayor cuanto más frío sea el clima.

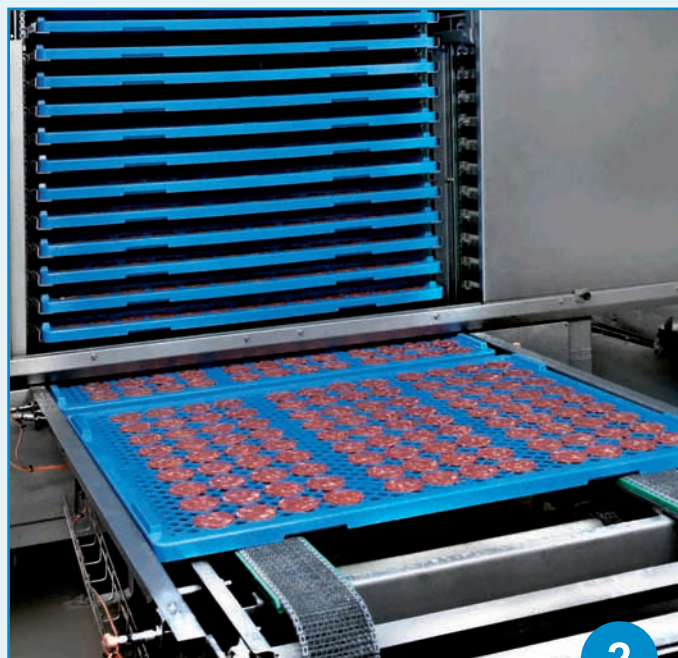
✓ **Uso de "casing" de menor coste:** El menor tiempo de permanencia del embutido dentro del "casing" permite pensar en el uso de materiales más económicos. En algunos productos puede incluso plantearse el empleo de materiales plásticos impermeables con una importante reducción de costes.

Una línea QDS Process® de 400 kg/h representa una reducción en la ocupación de suelo de unos 800 m² de secaderos para un producto de 4 semanas de maduración.



Zona de loncheado

ECONÓMICAS



Zona de secado convectivo

VENTAJAS OPERATIVAS

✓ **Simplificación de la planificación de la producción:** Una de las grandes dificultades de la fabricación de productos curados estriba en el largo tiempo de anticipación con el que hace falta planificar la producción. La reducción del tiempo de proceso a 2-3 días permite reaccionar de una manera mucho más rápida y flexible a los cambios en la demanda del mercado, acercando el proceso a una fabricación just-in-time.

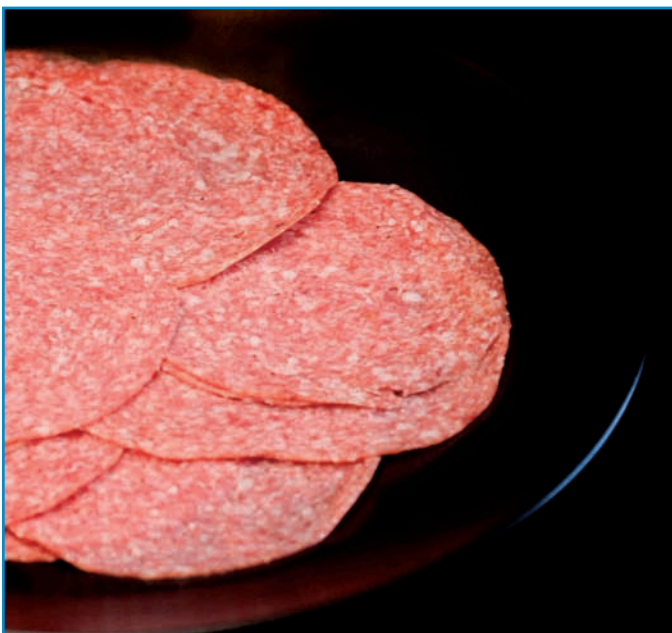
✓ **Posibilidad de independizar las fases de secado y fermentación:** El proceso QDS permite fermentar lotes de producto, congelarlos y mantenerlos en este estado durante períodos prolongados, secándolos en cuestión de horas cuando sea necesario.

La reducción del tiempo de proceso a 2-3 días permite reaccionar de una manera mucho más rápida y flexible a los cambios en la demanda del mercado.



Zona de envasado

OPERATIVAS



Welcome to the spirit of **Metalquimia**



Línea de preparación de salmueras y marinados

BRINMIX

Al límite del tiempo



- Menos tiempo de preparación
- Más productividad
- Óptima homogeneidad en las mezclas
- Ergonomía y facilidad de operación
- Enfriamiento Eficaz
- Menos Espuma

www.metalquimia.com



S. Ponç de la Barca, s/n - 17007 GIRONA · SPAIN
Tel. 34 972 21 46 58 - Fax 34 972 20 00 11
info@metalquimia.com

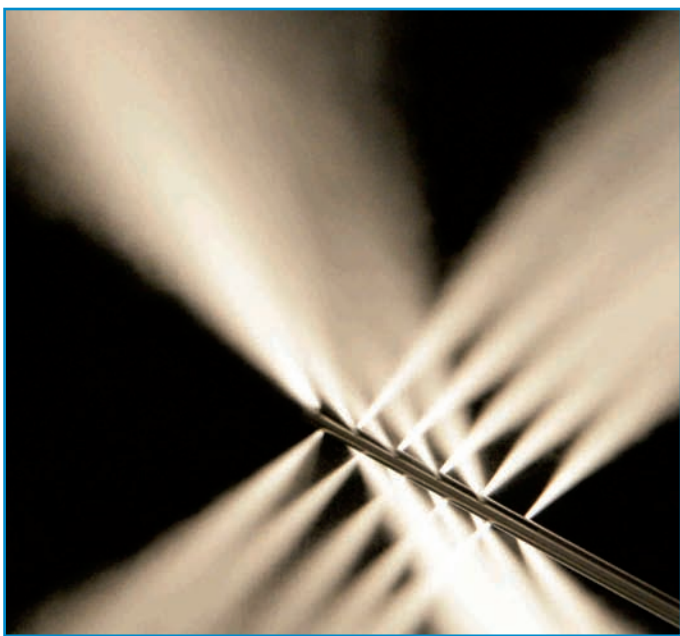
HA NACIDO UNA ESTRELLA: LA INYECCIÓN POR SPRAY REINVENTADA

NUEVO

METALQUIMIA presenta en IFFA las nuevas series MOVISTICK PLUS ... una estrella que renace con la incorporación de un Sistema de Inyección por Spray Reinventado y Patentado, que permite obtener una espectacular distribución de la salmuera y uniformidad del color, la mayor versatilidad en porcentajes de inyección, las mínimas pérdidas por escurrido, los mayores índices de productividad del mercado y los más elevados rendimientos finales con la máxima precisión de inyección.

Las nuevas inyectoras **MOVISTICK PLUS** incorporan características de funcionamiento tan innovadoras como:

- ✓ Incremento de los ciclos de funcionamiento = aumento de la productividad
- ✓ Separación entre Cabezales de Inyección optimizada para una máxima eficacia y eficiencia de la inyección
- ✓ Facilidad en la operación de cambio del Cabezal Tenderizador para control, limpieza e higienización
- ✓ Dispositivo para seleccionar proceso de inyección: Cabezal Simple o Doble
- ✓ Cabezal tenderizador incorporado y ajustable por ciclos para una máxima extracción de proteínas
- ✓ Funcionamiento hidráulico autopilotado
- ✓ Regulación de la Presión de Inyección por Efecto Spray
- ✓ Gran simplicidad de extracción de las agujas de inyección para control, limpieza e higienización
- ✓ Diseño respetuoso con el medio ambiente
- ✓ Diseño totalmente vanguardista para una óptima higiene y seguridad alimentaria



FILOGRIND 3-OPTION

3 NUEVAS FORMAS DE MEJORAR EL LIGADO Y EL RENDIMIENTO DEL LONCHEADO

METALQUIMIA presenta en la IFFA la nueva gama de tenderizadoras de carne FILOGRIND 3-OPTION ofreciendo nuevas posibilidades de elaboración, gracias a sus 3 nuevas opciones de regulación: Básica, Rodillo Fijo y Velocidad Variable. Ello permite obtener el máximo aumento de la superficie de extracción de proteínas, con la consiguiente reducción de las pérdidas en cocción, mejora del rendimiento final y minimización de los defectos del ligado intermuscular, evitando así la aparición de agujeros en el producto loncheado. Muy recomendable para los nuevos productos que actualmente lideran el mercado de productos cárnicos cocidos.





BACONLINE

Beneficios directos



- Más rendimiento del loncheado
- Más porcentaje de inyección
- Más absorción de salmuera
- Menos escurrido
- Menos bolsas

EL PRESIDENTE DE CATALUÑA INAUGURA LAS NUEVAS INSTALACIONES PRODUCTIVAS

El presidente del Gobierno de Cataluña, el Muy Honorable Sr. José Montilla, inauguró las nuevas instalaciones de Metalquimia, en un acto al cual asistió también el Consejero de Agricultura, Sr. Joaquim Llena

El presidente del Gobierno de Cataluña, el Muy Honorable Sr. José Montilla, inauguró las nuevas instalaciones de Metalquimia, en un acto al cual asistió también el Consejero de Agricultura, Sr. Joaquim Llena. Las nuevas instalaciones, contiguas a las actuales naves productivas de Metalquimia, ocupan un espacio total de 10.000 m², con una superficie construida de 5.000 m² dedicados a la producción.

El presidente del Gobierno de Cataluña resaltó la importancia de la emprendeduría y el espíritu innovador de la comunidad empresarial catalana y animó a la familia Lagares y a todo el equipo de Metalquimia a continuar esforzándose para mantener a la prestigiosa compañía gerundense en primera línea en cuanto a tecnología y calidad dentro del panorama cárnico internacional.



■ Las nuevas instalaciones de 10,000 m²



■ El Sr. y la Sra. Lagares con el presidente del Gobierno de Cataluña

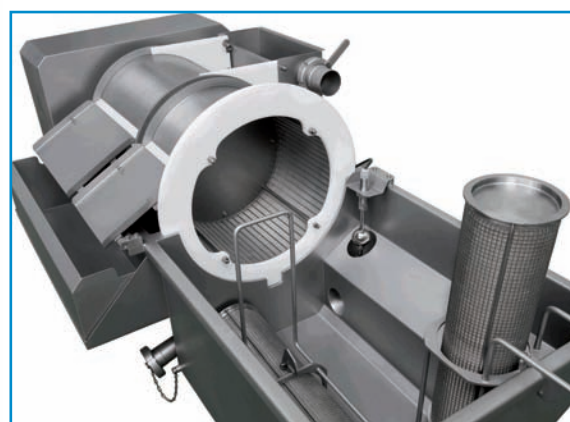
LÍNEAS DE MARINADO AUVIPLUS EXTRA VALOR PARA LAS CARNES



NUEVO

METALQUIMIA expone en IFFA las líneas de marinado AUVIPLUS rediseñadas, con una amplia gama de nuevas prestaciones para una óptima funcionalidad e higiene. Las nuevas AUVIPLUS están equipadas con un nuevo sistema de filtraje automático para marinados y salmueras (Modelo FR-32), que permite el marinado ininterrumpido durante toda la jornada laboral. Todo ello proporciona una inmejorable relación coste – productividad, una mayor precisión en la inyección y una gran calidad y consistencia del producto fresco marinado.

La nueva inyectora para marinados AUVIPLUS incorpora además un sistema de inyección por spray totalmente rediseñado, con placa de agujas de inyección fácilmente intercambiable, sensor de nivel de carne para un óptimo funcionamiento y precisión de la inyección, dispositivo de regulación automática (por display) de la altura de paso de carne en el cabezal inyector, incorporando la posibilidad de variaciones del porcentaje de inyección en función del perfil del producto, así como otras innovaciones en el diseño, con un especial énfasis en la operación ergonómica, higiénica y segura. Asimismo, las AUVIPLUS incorporan nuevas posibilidades de control y operación (PC weblogger), que garantizan durante todo el día un marinado constante y de gran calidad (con hasta 2548 puntos de inyección).



■ The new 24-H brine/marinade filter Mod. FR 32

NUEVO
El nuevo
FILTRO FR-32
para salmueras y
marinados

DRYBINDER

Nuevo sistema de drenaje para marinados



NUEVO

■ Drybinder

METALQUIMIA presenta en la IFFA el nuevo DRYBINDER, el sistema de drenaje continuo para marinados que permite obtener una óptima retención de la salmuera y una significativa mejora de la calidad de la carne marinada después del envasado.

Su diseño específico, junto con sus posibilidades de inclinación, permiten que el DRYBINDER realice un drenaje rápido del marinado libre superficial, además de proporcionar una retención ligeramente superior de la salmuera inyectada, con lo que se obtiene un producto más seco, con el consiguiente aumento de los rendimientos, la mejora de la vida media (caducidad) y una óptima apariencia del producto después del envasado.

WELCOME TO THE SPIRIT OF METALQUIMIA

MOVISTICK
SIN DUDA, LA MEJOR INYECTORA DE CARNE

- Nuevo cabezal de inyección con efecto spray, diseñado para el máximo rendimiento.
- Espectacular distribución de la salmuera y del color, sin zonas muertas.
- La más amplia gama de porcentajes de inyección en productos con y sin hueso.
- Los mayores índices de productividad en inyección con hueso del mercado.
- Mínimas pérdidas por escurrido y máximos rendimientos finales.
- Sistema totalmente hidráulico, libre de averías.
- Máxima facilidad de montaje/ desmontaje, higiene y desinfección.

OK!
IT'S THE BEST!

METALQUIMIA, S.A. S. Ponç de la Barca, s/n, 17007 GIRONA - SPAIN · Tel. 34 972 21 46 58 · Fax 34 972 20 00 11
www.metalquimia.com · info@metalquimia.com

WELCOME TO THE SPIRIT OF METALQUIMIA

THERMOMAT
SIN DUDA, EL MEJOR REACTOR DE MASAJE

- Máxima Rentabilidad: la mayor productividad del mercado
- Máxima Eficiencia: la mayor rapidez en absorción de salmuera y extracción de proteínas
- Máxima Eficacia: excepcional uniformidad del color y del ligado muscular
- Enorme Versatilidad: infinitas combinaciones de proceso
- Nuevo Software con las más avanzadas prestaciones en el masaje de carnes
- Diseño de vanguardia para una total higiene y desinfección
- Funcionamiento ergonómico optimizado para el trabajo diario
- Sencillez de todos sus componentes con un mínimo mantenimiento

OK!
IT'S THE BEST!

METALQUIMIA, S.A. S. Ponç de la Barca, s/n, 17007 GIRONA - SPAIN · Tel. 34 972 21 46 58 · Fax 34 972 20 00 11
www.metalquimia.com · info@metalquimia.com

WELCOME TO THE SPIRIT OF METALQUIMIA

TWIN FILOGRIND
PROBABLEMENTE LA MEJOR TENDERIZADORA DEL MUNDO

DOBLE ACCIÓN,
DOBLE EFECTO

- MÁS RENDIMIENTO EN EL LONCHEADO
- MENOS DEFECTOS DE LIGADO INTERMUSCULAR
- MENOS DESMENUZAMIENTO MUSCULAR
- MENOS MERMAS DE COCCIÓN

OK!
IT'S THE BEST!

METALQUIMIA, S.A. S. Ponç de la Barca, s/n, 17007 GIRONA - SPAIN · Tel. 34 972 21 46 58 · Fax 34 972 20 00 11
www.metalquimia.com · info@metalquimia.com

WELCOME TO THE SPIRIT OF METALQUIMIA

NEW

TWINVAC PLUS
SIN DUDA, LA MEJOR EMBUTIDORA DE MÚSCULO ENTERO

- Máxima calidad en embutición al vacío de músculo entero
- Ilimitada versatilidad funcional
- Máxima precisión de embutición, mayor eficacia y productividad
- Nuevo software con las más elevadas prestaciones de embutición

OK!
IT'S THE BEST!

METALQUIMIA, S.A. S. Ponç de la Barca, s/n, 17007 GIRONA - SPAIN · Tel. 34 972 21 46 58 · Fax 34 972 20 00 11
www.metalquimia.com · info@metalquimia.com

PRECISIÓN Y COMPACTACIÓN EN LA EMBUTICIÓN DE MÚSCULO ENTERO

Las líneas TWINVAC PLUS, junto con la tecnología COMPACTA, proporcionan la máxima precisión en el peso y la mayor calidad de producto en las líneas automáticas y al vacío de embutición de músculo entero, lo cual permite obtener barras totalmente compactas para loncheo, resultando en un mínimo rechazo en las líneas de loncheo, ausencia de agujeros internos, mayor cohesión muscular, mayor productividad y más automatización.



■ TWINVAC PLUS, junto con la tecnología COMPACTA

EMBUTIDORAS DE MÚSCULO ENTERO INDIVIDUAL O MÚLTIPLE

METALQUIMIA presenta la nueva gama de embutidoras de músculo entero orientado junto con las líneas de clipado que permiten la embutición automática, no continua, y el clipado de productos cárnicos individuales o múltiples, de diámetro pequeño, mediano o grande, como lomos, jamones enteros, músculos de ternera, de entre otros muchos ...



■ El músculo entero relleno

Puntos clave:

- ✓ Conservación de la orientación y de la morfología del músculo
- ✓ Trabajo con productos de pequeño, mediano y gran diámetro
- ✓ Embutición de músculos individuales en línea
- ✓ Extrema presión de compactación
- ✓ Forma redonda uniforme de barra embutida
- ✓ Sin mermas de loncheo cuando se lonchea una barra de más de un músculo
- ✓ Clipado automático de ambos extremos de la barra con fuerte estirado



NUEVO

VOLCAT PRECISION PRECISIÓN Y CALIDAD SIN IGUAL EN LA EMBUTICIÓN !!

La combinación de la embutidora TWINVAC PLUS con la nueva gama de dosificadoras VOLCAT PRECISION ha dado como resultado una línea automática y al vacío de embutición de músculo entero sin comparación en el mercado cárnico, ofreciendo la mayor precisión en el peso del mercado (hasta 10 gramos de DE), respetando la estructura cárnica y la morfología muscular y convirtiéndose, sin duda, en la mejor tecnología de embutición de músculo entero para productos de gran diámetro.



■ La nueva VOLCAT PRECISION

Benefits
in every slice

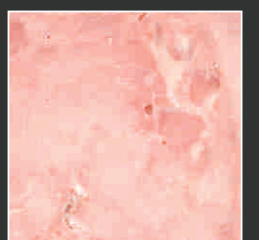


New

COMPACTA

Automatic Stuffing & Compacting Line
for low-injection Sliced Products

- FEWER rejects in Slicing Lines
- FEWER internal holes
- BETTER muscle cohesion
- MORE productivity
- MORE automation



without Compacta



with Compacta



METALQUIMIA, S.A. - S. Ponç de la Barca, s/n - 17007 GIRONA · SPAIN
Tel. 34 972 21 46 58 · Fax 34 972 20 00 11
www.metalquimia.com - info@metalquimia.com



AUTOLINES: TWINLINE & COOKLINE

Metalquimia presenta las impresionantes plantas automáticas de elaboración y cocción de productos cárnicos TWINLINE & COOKLINE, que integran inyección, tenderización, masaje, maduración, embutición, clipado, cocción y enfriamiento, en una línea de flujo continua y totalmente automatizada.

Las AUTOLINES presentadas por METALQUIMIA representan los sistemas más modernos, productivos, versátiles, compactos, energéticamente eficientes, seguros, higiénicos y rentables del mercado cárnico mundial para la elaboración de productos cárnicos cocidos, con tecnología de vanguardia totalmente probada.



■ AUTOLINE: proceso de ensamblaje de TWINLINE & COOKLINE en los talleres de METALQUIMIA



■ Reactor Caída / Masaje

ALTA PRODUCTIVIDAD EN LÍNEAS AUTOMÁTICAS DE ELABORACIÓN DE COCIDOS: LA TWINLINE

La TWINLINE es la línea automática de elaboración de jamón cocido que ofrece, mediante un sistema dual, integrado, compacto, continuo y altamente automatizado, un elevado rendimiento, una alta productividad y una garantía total del control de los parámetros que intervienen en el proceso. La total trazabilidad de los lotes de producción de la TWINLINE y la consistencia, calidad y seguridad del Producto Final obtenido son otras de las características extraordinarias de la línea de elaboración de productos cárnicos cocidos presentada por METALQUIMIA.



LÍNEAS BBV: ELABORACIÓN DE COCIDOS "EN UN PASO"

La planta BBV LINE integra una línea automática de alta productividad para la elaboración de productos cárnicos cocidos "en un paso", con capacidades reinventadas y nuevas opciones de operación, que abren un amplio abanico de posibilidades de fabricación, resultando en una reducción de los costes de producción y un control absoluto a través de todo el proceso de masaje - maduración.

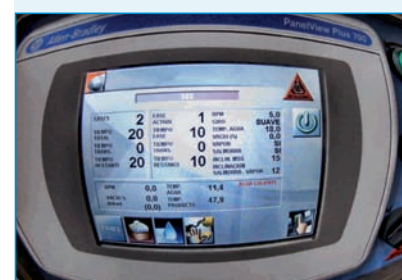
TECNOLOGÍA DE DESCONGELACIÓN METALQUIMIA

Optimizando de la Cadena de Valor

NUEVO

METALQUIMIA presenta en IFFA 2010 su nueva Tecnología de Atemperado y Descongelado (T2) que optimiza la Cadena de Valor de dicho proceso, combinando la reducción de los elevados tiempos del proceso con una mejora de los rendimientos de descongelación. Además, permite al fabricante disponer de una óptima materia prima para ser utilizada posteriormente en los procesos de inyección.

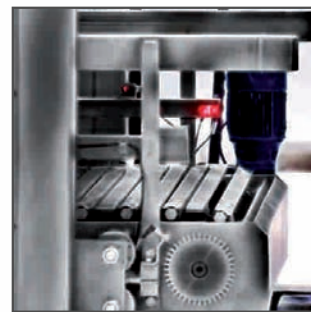
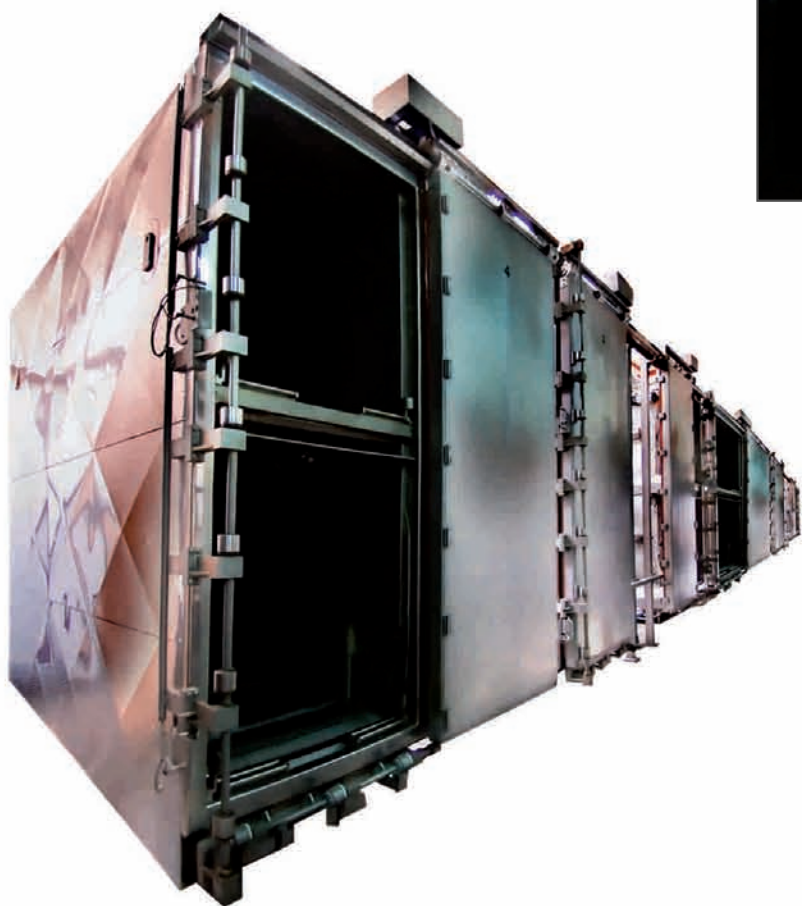
La exclusiva tecnología T2 diseñada por METALQUIMIA incluye una fase de atemperado, una etapa de separación de la carne congelada y una fase de descongelación, donde la correcta combinación entre los ciclos térmicos y de vacío, el control del movimiento de la carne en el reactor mediante un software desarrollado expresamente para este fin y un enfriamiento final rápido y uniforme, garantizan la obtención de una materia prima descongelada de alta calidad muy adecuada para ser inyectada.





COOKLINE

Lo último se cuece en Metalquimia



- Sistema de cocción y enfriamiento por **convección forzada**
- Para productos cárnicos cocidos y alimentos "ready to eat"
- Máxima automatización y control total del proceso de cocción y enfriamiento
- Optimiza la factura energética del proceso de cocción y enfriamiento
- Productividad y distribución de temperaturas únicas en el mercado
- Total versatilidad en moldes, multimoldes y formatos
- Muy fácil accesibilidad, higienización y mantenimiento
- Tecnología de vanguardia **Metalquimia**



S. Ponç de la Barca, s/n - 17007 GIRONA · SPAIN
Tel. 34 972 21 46 58 - Fax 34 972 20 00 11
www.metalquimia.com - info@metalquimia.com

NOEL AMPLIA SU COOKLINE

NOEL ALIMENTARIA de Girona (España) ha ampliado su instalación FDC COOKLINE, lo último en sistemas de cocción / enfriamiento de productos cárnicos y pasteurización de alimentos "ready-to-eat" que acopla, mediante un sistema de proceso totalmente integrado, las operaciones de moldeo, cocción, enfriamiento y desmoldeo, en una línea de flujo totalmente automática y continua.



ENTREVISTA

¿Qué hizo que NOEL ALIMENTARIA se decantara por la tecnología COOKLINE de METALQUIMIA frente a otras tecnologías de cocción existentes en el mercado?

Podríamos definirlo con cuatro conceptos clave:

1 Versatilidad

- en la implantación de la nueva tecnología, ya que se pueden aprovechar las estructuras y formatos existentes previamente
- en la producción, ya que se pueden planificar producciones pequeñas o grandes, así como utilizar un gran abanico de programas de cocción y/o diferentes formatos de producto (multimoldes, cestas de cocción, etc...)
- en la facilidad de incorporar nuevos proyectos

2 Automatización de todo el proceso de cocción / enfriamiento, así como del control on-line

3 Seguridad del proceso, de las personas, en la limpieza, en la higiene y en el producto final

4 Ahorro, tanto de energía y de agua como de mano de obra

Cuáles son las principales ventajas operativas y de funcionamiento que les ha aportado la COOKLINE?

Principalmente, y entre otras la integración de los procesos de cocción y enfriamiento y la simplificación de los movimientos de carga y descarga.

¿Y las ventajas tecnológicas y de producto?

Con la tecnología COOKLINE de METALQUIMIA, tenemos controlada en todo momento tanto la temperatura interna del producto como la temperatura del agua, así como los demás parámetros de pasteurización, la cual cosa nos ha permitido diseñar unos ciclos de cocción/enfriamiento



■ Sr. Jaume Planella
Director de I+D+i



■ Sra. Gemma Juncà
Directora de la división
de Productos Cocidos

específicos para cada tipo de producto que nos aseguran su total calidad microbiológica.

¿Cómo mejora el sistema COOKLINE la ergonomía y las condiciones de trabajo de sus operarios?

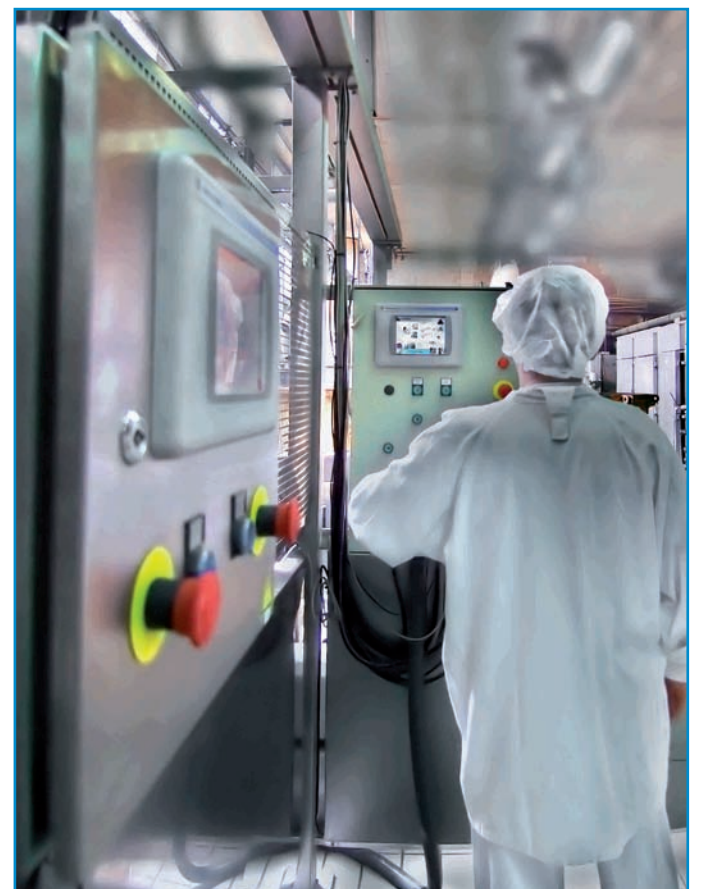
Al tratarse de un sistema de cocción y enfriamiento integrado, nos permite ahorrar muchos movimientos de carga y descarga y traslados con carretillas elevadoras convencionales, a la vez que se eliminan sobreesfuerzos.

Puntos clave

- ✓ Versatilidad
- ✓ Automatización
- ✓ Seguridad del proceso
- ✓ Ahorro de energía

NOEL, aparte de la COOKLINE dispone de otras líneas de elaboración fabricadas por METALQUIMIA... ¿Qué tipo de garantías les ofrece METALQUIMIA como organización para que sigan ustedes confiando en ella de forma sistemática e incondicional?

Para nosotros, los equipos METALQUIMIA garantizan principalmente robustez y fiabilidad. Pero además, METALQUIMIA nos aporta la innovación y la asesoría necesarias para hacer frente a los nuevos retos que surgen en un mercado tan competitivo y cambiante como el actual.

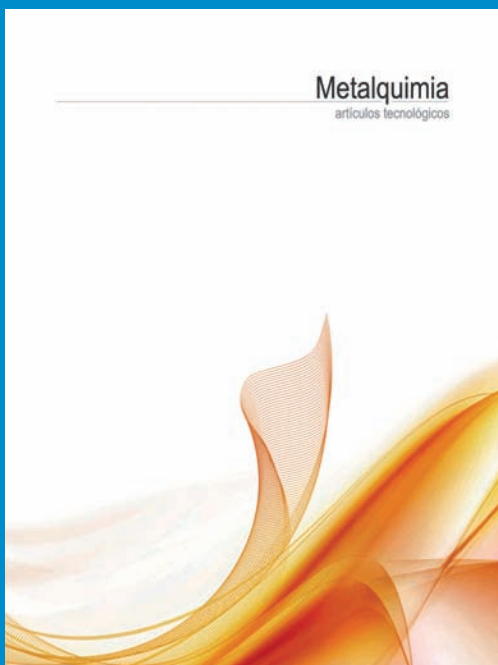


NUEVO

LIBRO TECNOLÓGICO

Desde principios de los años 90, METALQUIMIA ha editado la REVISTA METALQUIMIA. Durante todos estos años, la revista METALQUIMIA ha experimentado una evolución espectacular hacia la excelencia, convirtiéndose en un auténtico "Tratado Tecnológico", un compendio de las diferentes tecnologías de proceso y de elaboración que METALQUIMIA puede ofrecer para mejorar la competitividad de los procesadores cárnicos del mundo entero.

Hoy, transcurridos más de 20 años desde de la primera edición de la revista, METALQUIMIA presenta por vez primera el LIBRO DE ARTÍCULOS TECNOLÓGICOS, un trabajo en formato de libro (tapa dura) que recopila los procesos más avanzados para la elaboración de productos cárnicos cocidos, marinados y la tecnología QDS para el curado / secado acelerado de productos cárnicos; una completa selección de los últimos avances y desarrollos llevados a cabo por el Departamento Tecnológico de METALQUIMIA, conjuntamente con sus partenaires estratégicos que, sin ninguna duda, contribuirá a mejorar y actualizar la formación técnica y el conocimiento tecnológico de los especialistas del sector cárnico mundial.



SOLUCION pX: un best-seller de metalquimia

Desde su presentación en la IFFA, la línea pX, la solución integral para la elaboración de productos cárnicos a pequeña escala de METALQUIMIA, se ha convertido en un auténtico best-seller de METALQUIMIA.

La solución pX, que ofrece una planta llaves-en-mano de óptima funcionalidad para productos cárnicos cocidos con una capacidad de hasta 3.000 kg/día (versión pX) o de 5.400 kg/día (versión 1X), ha permitido a un gran número de procesadores cárnicos de todo el mundo conocer de cerca el ESPÍRITU DE METALQUIMIA, con una instalación productiva de la más alta calidad para la fabricación a pequeña escala, con obtención de un rendimiento productivo óptimo y una total garantía de calidad de los productos cárnicos cocidos.

◀ El reactor de masaje 1X, incluido en la Línea pX

POTENCIA EXTRA PARA LA CLIPADORA pX LINE

La Clipadora PC-2 CLIPPER ha sido rediseñada para trabajar en combinación con la embutidora TWINVAC PC-2 y ofrecer, por vez primera al sector cárnico, la posibilidad de embutir con doble clipado cualquier tipo de pieza cárnica desde piezas individuales hasta barras extra-largas para loncheado, con sobreseparación, en líneas de producción de capacidad pequeña y mediana. Permite trabajar con tripas fibrosas y de colágeno, así como con tripas de plástico multicapa.



VITRINA DE PRODUCTOS CÁRNICOS REAL & VIRTUAL

El equipo tecnológico de METALQUIMIA presenta en la IFFA una vitrina real y virtual de productos cárnicos, con el objetivo de mostrar una amplia variedad de productos de primera clase: cocidos, ahumados, curados y marinados. La vitrina tecnológica de METALQUIMIA en la IFFA constituye una auténtica muestra de las tendencias y la evolución que está teniendo lugar actualmente en el mercado cárnico mundial.



IDFOOD AUTOMATION

SOLUCIONES “LLAVES-EN-MANO” PARA LA INDUSTRIA CÁRNICA



IDFOOD
by Metalquimia & Icnita

IDFOOD AUTOMATION es una empresa que nace fruto de una alianza estratégica entre **METALQUIMIA** e **ICNITA** para dar respuestas a la cada vez mayor demanda de soluciones en el sector cárnico global basadas en la identificación electrónica. Ambas sociedades aúnan sus fortalezas para crear una nueva plataforma empresarial ágil y dinámica que ayude a introducir en el sector innovadoras aplicaciones enfocadas al aumento de seguridad tanto de producto, como de la marca, como de las personas y a la aportación de eficiencia, ya sea aumentando la productividad, el control de los procesos y la trazabilidad, mejorando la rotación de activos y disminuyendo los costes energéticos y de operación.

La misión de **IDFOOD AUTOMATION** es desarrollar e implantar en el mercado soluciones de identificación electrónica (con la especialidad de la RFID) en todo el sector cárnico, utilizando la tecnología de identificación electrónica de **ICNITA** y la experiencia, conocimientos, tecnologías y canales de distribución de **METALQUIMIA** en este sector.

Según las palabras de Josep Lagares y de Joan M. Cassany (los co-directores de **IDFOOD AUTOMATION**): Es para nosotros un honor presentarles **IDFOOD** como plataforma de progreso y beneficio poniendo a disposición de todo el sector cárnico y pesquero nuestra experiencia, y especialmente un equipo humano altamente implicado en este proyecto. La estructura de **IDFOOD** pretende por un lado estar cerca de nuestros clientes y por otro tener una gran agilidad para usar la tecnología para desarrollar y convertir en nuevas soluciones las demandas del sector.



■ Sr. Josep Lagares y Sr. Joan Maria Cassany (co-directores de IDFOOD AUTOMATION)



■ Gestión de líneas de deshuesado



■ Aplicaciones para la seguridad alimentaria



■ Trazabilidad de productos cárnicos curados



WELCOME TO THE SPIRIT OF METALQUIMIA



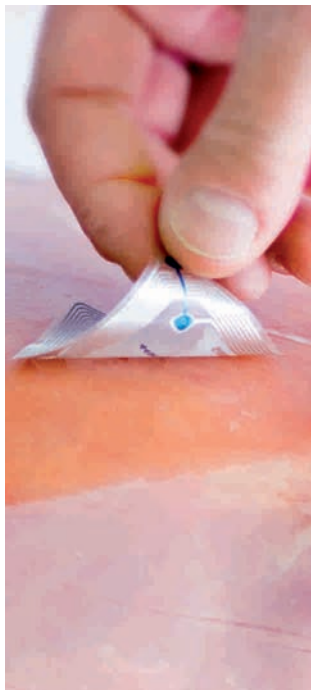
METALQUIMIA MASTERWORKS

Descubra las nuevas **obras maestras de Metalquimia** en IFFA



3-OPCIÓN
TENDERIZACIÓN

3 nuevas formas de mejorar la extracción de proteínas cárnicas, el ligado y el rendimiento en el loncheado.



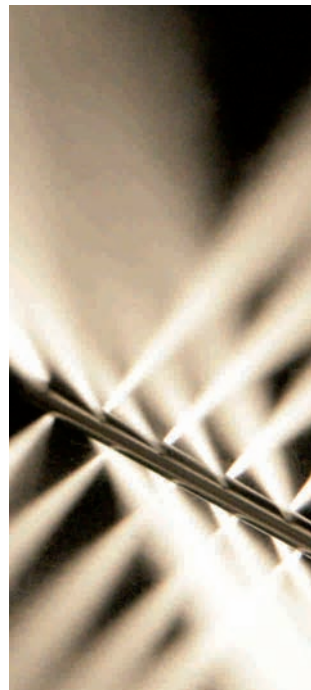
IDFOOD
AUTOMATION

Soluciones RFID "llaves en mano" para la industria cárnica.



TWINVAC:
PRECISIÓN Y
COMPACTACIÓN

Alta precisión, super compactación en la embutición automática de músculo entero.



INYECCIÓN
Y MARINADO
PLUS

Ha renacido una estrella: la inyección y el marinado por efecto spray reinventados.



AUTOLINES:
TWINLINE &
COOKLINE

Automatización máxima, rentabilidad sin igual en las líneas de elaboración y cocción de jamón.



QDS
PROCESS®

La tecnología de ruptura para el secado y curado de productos cárnicos.

Visítenos en la IFFA
Hall 9.0 - Stands B80/C80

METALQUIMIA, S.A.
S. Ponç de la Barca, s/n - 17007 GIRONA · SPAIN
Tel. (34) 972 21 46 58 - Fax (34) 972 20 00 11
info@metalquimia.com - www.metalquimia.com

