

Faire progresser les normes industrielles grâce à des équipements de traitement efficaces

Brampton ON, le 13 juin 2024 — Dans le monde compétitif de la production de viande, l'efficacité est la clé du succès. Les producteurs cherchent constamment des moyens de simplifier les opérations et de réduire les coûts tout en maintenant un produit de haute qualité pour les consommateurs. Chez MULTIVAC Canada, nous avons l'avantage d'être au premier plan des avancées technologiques. Si nos solutions d'emballage, leaders sur le marché, évoluent constamment en fonction des demandes de nos clients, nous assistons également à des innovations passionnantes dans les équipements de traitement et de préparation que nous proposons. De l'injection au mélange en passant par le tranchage, les fabricants utilisent la technologie de pointe de plusieurs nouvelles façons pour économiser du temps et de l'argent.

[7,096 characters incl. spaces]

Polyvalence et efficacité avec les mélangeurs LASKA

Les mélangeurs LASKA sont réputés pour leur polyvalence et leur efficacité, offrant aux producteurs une solution très bien pensée pour le mélange de divers ingrédients. Qu'il s'agisse d'un simple mélangeur ou d'une unité conçue pour la cuisson ou le refroidissement, ces mélangeurs donnent des résultats constants, et les dernières innovations ne font que renforcer cette conception.

Dans le monde du mélange, il existe deux méthodes principales pour obtenir un mélange parfait. Les grands mélangeurs à bras non engrenants offrent un déchargement rapide, mais des temps de mélange plus longs, tandis que les mélangeurs à bras entrecroisés offrent des temps de mélange plus courts, mais des temps de déchargement plus longs. Les producteurs ont toujours dû décider quelle méthode était la meilleure pour leur production, jusqu'à présent.

La nouvelle génération de mélangeurs LASKA résout ce problème en combinant les caractéristiques des deux méthodes. Ces nouvelles unités sont dotées de pales à engrènement, ce qui permet un mélange plus efficace ; cependant, grâce à une technologie d'entraînement indépendante, nécessitant peu d'entretien et économe en énergie, les arbres de mélange peuvent désormais être synchronisés. Grâce à cette innovation, les méthodes de conception avec et sans engrènement ont été combinées pour raccourcir les temps de mélange et permettre une double décharge des produits, ce qui n'était pas possible auparavant. Le temps, c'est de l'argent — plus les temps de mélange sont courts, plus l'usine est efficace, tout en libérant des machines essentielles pour d'autres produits.

Injection de précision avec les injecteurs METALQUIMIA

Les injecteurs METALQUIMIA sont à la pointe de la technologie de l'injection de précision, permettant aux producteurs de viande d'améliorer leurs produits avec une saveur, une texture et une jutosité imbattables.

Allant à l'encontre des méthodes d'injection traditionnelles, METALQUIMIA a mis au point un système avec une pression de saumure plus élevée afin d'obtenir des résultats et des taux de rétention exceptionnels. En utilisant 12 à 20 trous de petit diamètre par aiguille, au lieu des 1 à 2 traditionnels, la saumure dans le système est atomisée, créant un effet de pulvérisation qui apporte de nombreux avantages jusqu'alors impossibles à obtenir.

Les résultats obtenus sont remarquables dans plusieurs domaines. La précision de l'injection est améliorée, car la distribution de la saumure est beaucoup plus cohérente, et les producteurs bénéficient de moins de fluctuations dans les pourcentages d'un produit à l'autre. Les taux de perte par égouttement sont considérablement réduits et la distribution de la saumure augmente pour atteindre toutes les parties du produit. Enfin, la plage d'injection de cette technologie permet d'atteindre plus efficacement des niveaux d'injection élevés. Avec un système de pulvérisation à haute pression, il est possible d'atteindre des taux

d'injection allant jusqu'à 70 % en un seul passage, en fonction du produit. Cela permet d'atteindre des taux d'injection jusqu'alors inaccessibles et d'éviter les passages multiples dans l'injecteur.

Qu'est-ce que cela signifie pour le transformateur ? Cette technologie permet de réaliser d'importantes économies de temps et d'argent en contrôlant avec précision les niveaux d'injection et la distribution dans les produits, tout en garantissant des taux de rétention maximaux.

Économiser du temps et de l'argent : le résultat final

Ces innovations ne sont qu'un aperçu de ce qui peut être offert aux producteurs de viande à la recherche d'une solution complète pour rationaliser leurs opérations ou améliorer leurs marges bénéficiaires. En exploitant la puissance de ces technologies, vous pouvez gagner du temps et de l'argent, améliorer l'efficacité, réduire les déchets et améliorer la qualité des produits.

Ai-je les moyens de m'offrir ces nouvelles technologies ? La vraie question est la suivante : « Pouvez-vous vous permettre de ne pas investir dans ces technologies émergentes ? » Chaque producteur aura des résultats souhaités différents, et notre équipe d'experts ici à MULTIVAC Canada se tient prête à vous montrer tous les derniers développements.

Remarque: depuis le début de l'année 2022, MULTIVAC Canada est le partenaire exclusif des équipements de préparation et de traitement de LASKA et METALQUIMIA.

À propos du groupe MULTIVAC

Expertise multiple, technologies de pointe innovantes et marques fortes sous un même toit: le groupe MULTIVAC offre des solutions complètes pour le conditionnement et le traitement de produits alimentaires, médicaux, pharmaceutiques et industriels, et ne cesse de définir de nouvelles normes sur le marché en tant que leader technologique. Depuis plus de 60 ans, le nom de MULTIVAC est synonyme de stabilité et de valeurs, d'innovation et de viabilité ainsi que de qualité et d'excellence de service. Fondée en 1961 dans la région de l'Allgäu, le groupe MULTIVAC est aujourd'hui un fournisseur mondial de solutions, qui aide les petites et moyennes entreprises ainsi que les grands groupes à façonner leurs processus de production de manière efficace et respectueuse des ressources. La gamme de produits comprend différentes technologies d'emballage, des solutions d'automatisation, des systèmes de marquage et d'inspection ainsi que des matériaux d'emballage. Cette palette de produits est complétée par des solutions de traitement adaptées aux besoins des clients, depuis les techniques de tranchage et de portionnement jusqu'aux techniques de boulangerie. Les solutions sont ajustées aux exigences individuelles des clients dans les centres de formation et d'application. Quelque 7 200 collaborateurs et collaboratrices de MULTIVAC répartis dans plus de 80 filiales à travers le monde entretiennent une proximité marquée avec les clients et leur offrent une pleine satisfaction en les accompagnant depuis la toute première idée jusqu'au service après-vente. Plus d'informations sur: www.multivac.com

Press contact

MULTIVAC Canada
6 Abacus Rd,
Brampton, ON,
L6T 5B7,
Canada.
+1 (905) 264-1170
marketing@ca.multivac.com
ca.multivac.com