

Elabore hamburguesas de calidad del tipo y en la cantidad que desee

Tecnología de elaboración de hamburguesas



-
- Creación de formas y porciones innovadora de baja presión
 - Proteínas, texturas y formas múltiples
 - Volúmenes pequeños, medianos y grandes
 - Soluciones adaptable que crecen a medida que lo hacen sus necesidades

¿Qué hace que una hamburg

Los elementos clave para conseguir la hamburguesa perfecta

La textura determina el sabor

La textura influye de gran manera en la experiencia de sabor del consumidor y viene determinada por el grosor con el que se tritura la carne y la orientación de sus proteínas, sobre todo de las fibras de colágeno. By controlling the direction of the fibers, it is possible to obtain a certain texture. Mediante el control de estas fibras se puede conseguir una textura determinada. Su tamaño y orientación permitirá contener diferentes cantidades de aire dentro de la hamburguesa, y esto hará que el resultado final sea más o menos jugoso. Además, las fibras más grandes requieren una mayor masticación, lo que mejora la sensación en boca y recuerda a la textura de la carne.

Consistencia de la forma

Cuando se cocina la hamburguesa, las fibras de colágeno se contraen, pero la reducción de tamaño se puede minimizar visualmente si se controla la orientación de estas fibras durante el proceso de elaboración y se orientan en dirección vertical. Así, la reducción de volumen de la hamburguesa se observará en una disminución de altura en lugar de diámetro. Esto significa que la hamburguesa conservará su tamaño después del cocinado, lo que ofrecerá al consumidor una experiencia óptima.

Diferentes tipos de hamburguesa

Cada tipo de hamburguesa tiene sus propias características que satisfarán diferentes preferencias de los consumidores



Hamburguesa estándar

En este tipo de hamburguesa se usa una masa de carne con una orientación desordenada de las fibras como resultado del proceso de triturado y mezclado. Con este tipo de masa cárnica es preferible no usar un proceso de formación de alta presión para evitar que se distorsione la forma y se pierda materia prima.



Hamburguesa tierna y fresca

Esta hamburguesa se caracteriza por tener una textura más similar a la carne de vacuno sin triturar que se consigue gracias a la orientación vertical de las fibras. Cuando se muerden, las columnas independientes se sueltan en la boca y no es necesario cortar las fibras con los dientes.

¿Cualquiera sea una hamburguesa?

El aspecto es determinante

El aspecto de la hamburguesa, tanto cruda como cocida, tendrá un gran impacto en el proceso de decisión del consumidor y es muy importante para su satisfacción general. La orientación de las fibras, el grosor del triturado y el aspecto de la superficie determinan el atractivo visual de una hamburguesa para el consumidor.



Hamburguesa casera

Si desea conseguir una sensación de que la carne está más suelta, se usará una orientación similar a la de la hamburguesa tierna y fresca, pero se reducirá el tamaño de las columnas de carne y se crearán fibras verticales más estrechas. Estas fibras más pequeñas también limitan la reducción visual de tamaño.



Hamburguesa de carnicería

Una orientación alternativa es el estilo de carnicería o la textura de cabello de ángel, en la que las fibras se entrelazan. Esta textura deja aire dentro de la hamburguesa, que la hace más jugosa y reduce el tiempo de cocinado. También le da una textura y un aspecto únicos y artesanales.

Todo tipo de proteína

Las hamburguesas ya no se hacen solo con carne de vacuno, sino que existen muchas otras alternativas, como el pollo, el cerdo, el cordero y las cada vez más populares proteínas de origen vegetal. La tecnología de nuestros sistemas permite cambiar sin esfuerzo entre todos los tipos de materia prima para crear la hamburguesa perfecta con cualquier tipo de proteína.



Resultados óptimos en todo momento

Factores críticos para elaborar hamburguesas de alta calidad

Porcentaje de grasa

La proporción de magro y grasa es crucial para conseguir la calidad correcta del producto final. Controlar el contenido de grasa permite cumplir las especificaciones y, además, controlar los costes. La tecnología de rayos X y espectroscopia de interacción son dos ejemplos de las tecnologías que se usan para determinar la proporción de magro y grasa.

Peso del producto

Conseguir el peso objetivo es crucial para garantizar la uniformidad del producto y conseguir unos resultados óptimos. El peso del producto se puede determinar de dos maneras. Cuando la máquina formadora usa presión para rellenar un molde, el volumen del molde y la densidad de la masa cárnica determinan el peso del producto. Cuando se usa una embutidora de vacío, el peso del producto se puede controlar con un juego de pesas de porciones sobre la embutidora conectada a la máquina.

Temperatura

La temperatura es un parámetro importante para controlar la viscosidad de la carne. El valor correcto se puede conseguir cuando se mezcla carne fresca y carne congelada en una proporción específica. De manera alternativa, si solo se necesita carne fresca, se puede usar un sistema de refrigeración a base de nitrógeno para conseguir la temperatura necesaria.

Detección de cuerpos extraños

La seguridad de los alimentos es de gran importancia y es vital para garantizar que los alimentos no tengan contaminantes. Como requisito, los productos de entrada y salida se escanearán con un detector de metales. También se puede usar un sistema de inspección más avanzado con tecnología de rayos X para detectar huesos y cristales, además de metales. Esto se debe llevar a cabo lo antes posible en la línea de procesamiento para evitar que huesos y otros contaminantes duros lleguen hasta la trituradora. Esto no solo mejora la calidad y la seguridad, sino que también reduce los residuos, ahorra tiempo y minimiza los costes.



Elaboración de hamburguesas con Marel

La flexibilidad es una característica clave en los procesadores modernos

Responder a las exigencias de los consumidores

Para aprovechar las oportunidades comerciales creadas por los cambios de las exigencias de los consumidores, deberá ser capaz de producir diferentes formas, texturas y cantidades de hamburguesas. También deberán ofrecer uniformidad y la calidad más alta al mismo tiempo. Sea cual sea el volumen o el tipo de hamburguesa, tenemos una solución para sus necesidades.

Soluciones ampliables

Nuestras líneas de elaboración de hamburguesas son modulares, por lo que puede empezar con algo pequeño y, en cualquier momento, ampliarlas para satisfacer un aumento de volumen o una demanda de productos completamente nuevos. Nuestra amplia gama de equipos de preparación de carne también es compatible con todos los diferentes tipos de soluciones de formación, por lo que resulta muy sencillo intercambiar las unidades de formación si necesita diversificar o especializar su producción de hamburguesas en cualquier momento.

Tecnología e innovación

Podemos crear una solución para usted, de principio a fin y para una gama ilimitada de posibilidades. Nuestros sistemas de preparación de carne pueden preparar su masa de forma higiénica, precisa y eficiente con la máxima calidad. Nuestra tecnología avanzada para el análisis de grasa y la detección de contaminantes en la línea de producción puede garantizar productos de alta calidad y la seguridad de los alimentos. En cuanto a dar forma a las hamburguesas, disponemos de varios sistemas innovadores para preparar porciones y formas a baja presión.

Procesamiento basado en datos

Innova, nuestra solución modular general de software, le permite recoger datos y usarlos de manera efectiva para ofrecer un control y una trazabilidad completos durante todo el proceso de producción.

Le ayudamos en cada paso

Tenemos la experiencia para ayudarle desde la entrada de las materias primas hasta los productos terminados

Inspección y análisis de grasa

Mediante la integración de nuestras soluciones en su línea de producción de hamburguesas, tendrá la oportunidad única de controlar por completo el porcentaje de grasa que se introduce en el proceso de formación. Nuestro Sensor X Magna innovador con tecnología de rayos X también ofrece la ventaja de detectar huesos y otros contaminantes.

Triturado y mezclado

Nuestras trituradoras y mezcladoras son una parte importante de la línea de producción de hamburguesas en la que la masa cárnica se prepara de manera cuidadosa, precisa y eficiente para conseguir la mejor calidad con una

estabilidad óptima. El diseño de estas máquinas provoca una destrucción mínima de las proteínas y evita que el producto se pierda al adherirse a las superficies. Pueden soportar cargas extremadamente pesadas, solo requieren un mantenimiento mínimo y se han diseñado para proporcionar niveles muy elevados de higiene.

Formación

Una parte fundamental de la línea de producción de hamburguesas es la unidad formadora. Nuestro equipo de formación garantiza la uniformidad y la precisión del peso, la forma, el tamaño y la calidad. Además, ofrece flexibilidad y la capacidad de elaborar diferentes tipos de productos.

Pesaje

Para el control de calidad, es fundamental integrar las balanzas en la línea de producción de hamburguesas. Fabricamos balanzas industriales independientes o que se instalan en la línea y que proporcionan niveles altos de precisión, durabilidad y, al mismo tiempo, son fáciles de usar.

Soluciones de carga

Cuando es necesario entregar las hamburguesas al cliente en bandejas o envasadas al vacío, tenemos los equipos para ayudarle a presentarlas de la manera necesaria con soluciones de láminas intercaladas, apilado y carga.



Primer nivel de producción de hamburguesas

RevoPortioner 400

Una línea de producción con RevoPortioner 400 es la solución perfecta para fabricantes que se introducen por primera vez en el mercado de las hamburguesas frescas o para minoristas.

El RevoPortioner 400 da forma a las hamburguesas con una presión baja, de modo que se retiene la textura y la estructura de la masa cárnica, además de garantizar que todas tengan la misma forma uniforme y exacta y el mismo peso.

Sistema avanzado de liberación de aire

La formadora de tambor rotativo de baja presión patentado del RevoPortioner se llena a través de un divisor de conexión a lo ancho. Las hamburguesas se expulsan mediante un avanzado sistema de liberación de aire en lugar de agua o empujadores.

Pérdida máxima del 0,3 % de materia prima

La liberación con aire a baja presión, combinada con el tambor exclusivo de la formadora, no solo mejora la consistencia y la calidad del producto, sino que también reduce la cantidad de materia prima que se pierde y crea un entorno de trabajo más limpio y seguro.

Coste bajo de propiedad

Gracias a su construcción resistente, el RevoPortioner 400 necesita un mantenimiento y un coste operativo mínimos que, unidos a su larga vida útil, resultan en un coste de propiedad extremadamente bajo, con un valor mayor durante un tiempo más largo.

Sistemas de formado





Mezclado
y triturado

Análisis
de grasa

Triturado



Tipo de hamburguesa:
Estándar



Mercado al que se dirige:
Minorista



Volumen:
Medio

Producción de hamburguesas premium flexible

PremiumFormer

Una línea de producción con una PremiumFormer será perfecta para los fabricantes que quieran diversificar su producción y crear diferentes tipos de hamburguesas premium.

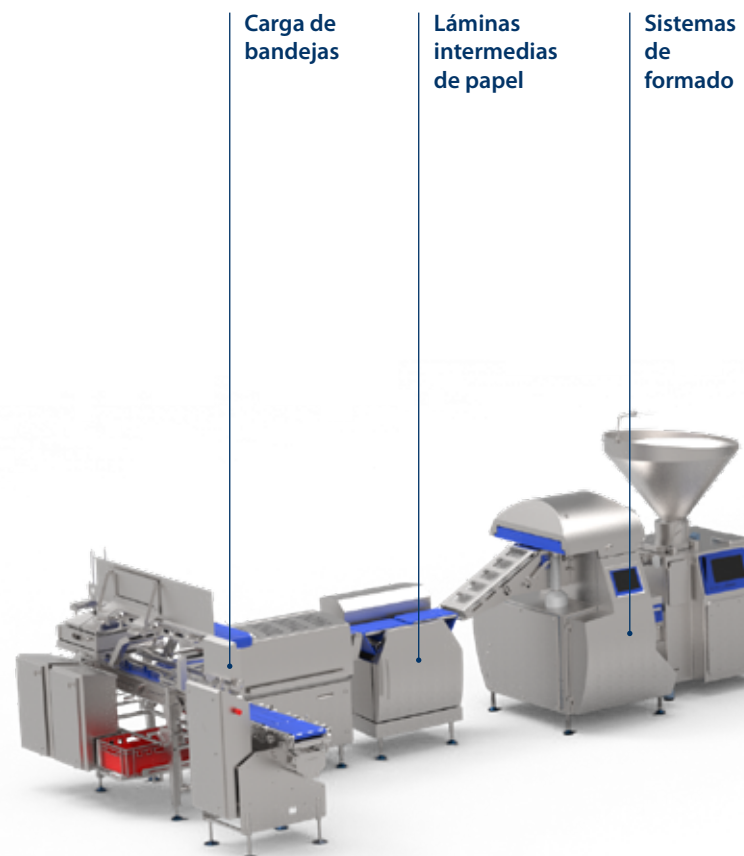
La PremiumFormer es una solución única para dar forma a hamburguesas frescas con diferentes formas y texturas que además garantiza una calidad y una consistencia únicas. Los moldes se pueden cambiar para crear diferentes formas con facilidad.

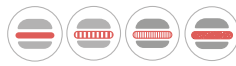
Muchas orientaciones y formas de las fibras

La PremiumFormer ofrece diferentes posibilidades de orientar las fibras con un módulo de acabado que le da a las hamburguesas su textura final inmediatamente después de rellenar los moldes de formación. Los moldes se pueden cambiar para crear diferentes formas con facilidad. Esta máquina también crea las formas con una presión baja para conservar la estructura y la textura de la masa cárnica.

Cambios rápidos y sencillos

Los cambios entre diferentes tipos de hamburguesas solo requieren unos pocos minutos y, gracias a su pequeño tamaño, la PremiumFormer se podrá incluir con facilidad en cualquier instalación de producción.





Tipo de hamburguesa:
Estándar, casera, tierna y fresca y de carnicería



Mercado al que se dirige:
Minorista



Volumen:
Bajo



Producción de hamburguesas de carnicería especializada

MasterFormer

Una línea de producción con la MasterFormer es la opción ideal para los procesadores que desean especializar su producción de hamburguesas y centrarse en elaborar hamburguesas de carnicería.

Aspecto artesano atractivo

La MasterFormer separa en porciones la masa cárnica y le da forma para crear hamburguesas que tienen un aspecto artesano, con una estructura y una textura abiertas.

Formado con presión ultra baja

La MasterFormer usa una presión mínima y una manipulación mecánica mínima para presionar con suavidad la carne y darle la forma deseada, seguida por un mecanismo de liberación de baja presión para garantizar que la hamburguesa no sufra ningún daño.

Residuos mínimos

También ofrece la ventaja de que prácticamente no se malgasta materia prima durante el proceso.

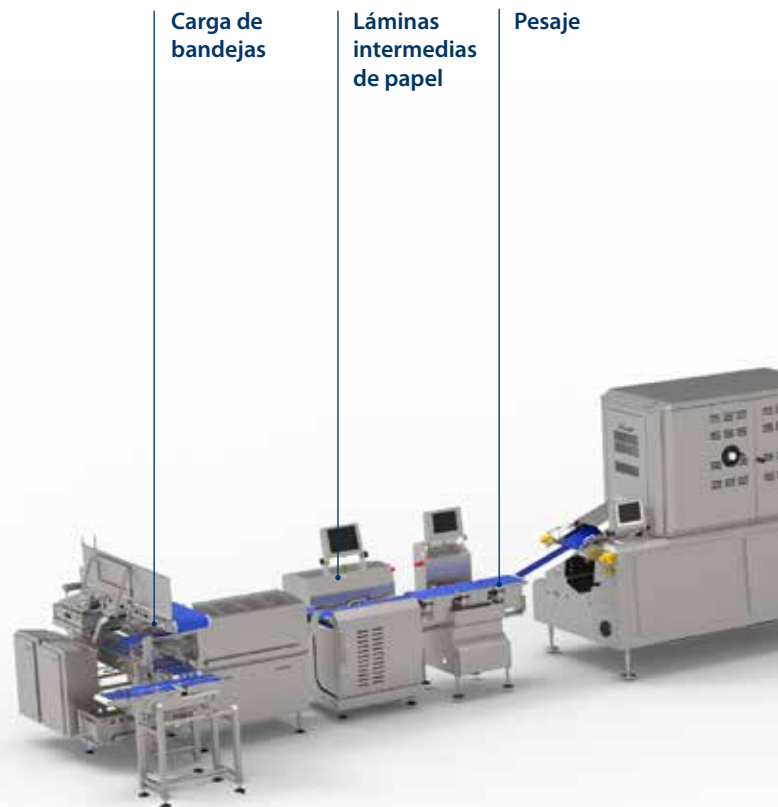
Flexibilidad de productos

No solo le permite crear hamburguesas con un aspecto artesano perfecto, sino que, además, la MasterFormer le permite cambiar de forma rápida y sencilla para formar bloques de carne triturada con diferentes pesos y formas.

Carga de bandejas

Láminas intermedias de papel

Pesaje





Tipo de hamburguesa:
Carnicería



Mercado al que se dirige:
Minorista



Volume:
Medio



Formado

Mezclado/
Triturado final

Triturado

Detección de metales

Producción de grandes volúmenes de hamburguesas estándar

RevoPortioner 700 con bomba V

Una línea de producción con la RevoPortioner 700 con bomba V es la solución definitiva para procesadores que deseen alcanzar cotas más altas de producción de hamburguesas. Ideal para fabricantes que deseen crear hamburguesas para restaurantes de comida rápida.

La RevoPortioner 700 elabora hamburguesas estándar a baja presión y garantiza la uniformidad de las formas, los pesos y la calidad. Sin embargo, para conseguir unos mayores niveles de producción, (hasta 5000 kg por hora) combina un prototipo de bomba V con tecnología patentada de tambor helicoidal.

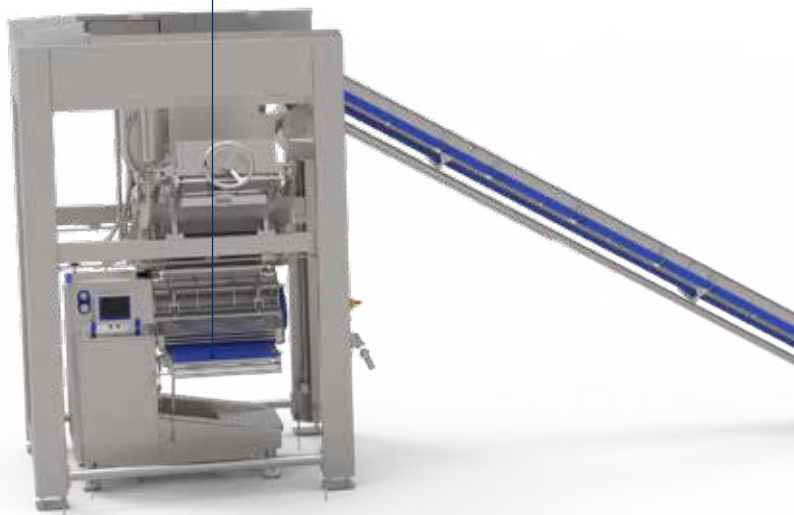
Minimal handling for optimal quality

La bomba V es un nuevo tipo de bomba de alto volumen para dar forma a las hamburguesas. Ofrece la capacidad de suministrar una gran cantidad de masa cárnica a la unidad formadora. Su forma en V facilita que la bomba tenga una influencia mínima en la estructura de la carne, de manera que el alto volumen procesado se consigue sin poner en peligro la calidad. El canal de suministro de carne más ancho resulta en una mayor uniformidad de la calidad en toda la cinta transportadora.

Mayor capacidad de un flujo constante de carne

En el tambor helicoidal de la RevPortioner, los moldes para las hamburguesas se alinean en diagonal para permitir un proceso de llenado continuo, en el que la bomba no necesita activarse y desactivarse con tanta frecuencia como en los tambores convencionales. Esto genera un flujo de carne más constante en el sistema y ayuda a controlar la presión de llenado y a eliminar las variaciones que pueden ocurrir en producciones de alto rendimiento.

Formado





Mezclado/
Triturado final

Inspección

Triturado



Tipo de hamburguesa:
Estándar



Mercado al que se dirige:
Comida rápida



Volumen:
Alto

TRANSFORMING FOOD PROCESSING

