

Étape par étape

Elaboration

TOWNSEND
FURTHER PROCESSING

marel



- Portionnement
- Enrobage
- Friture
- Cuisson

Une seule adresse pour vos besoins en élaboration

L'élaboration étape par étape



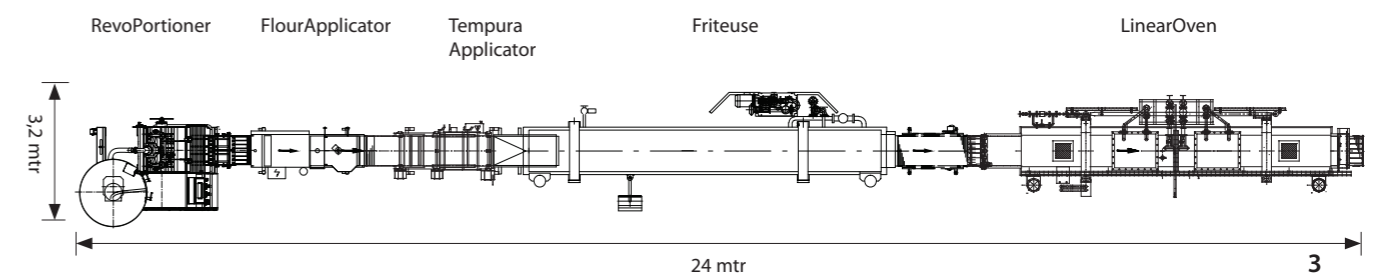
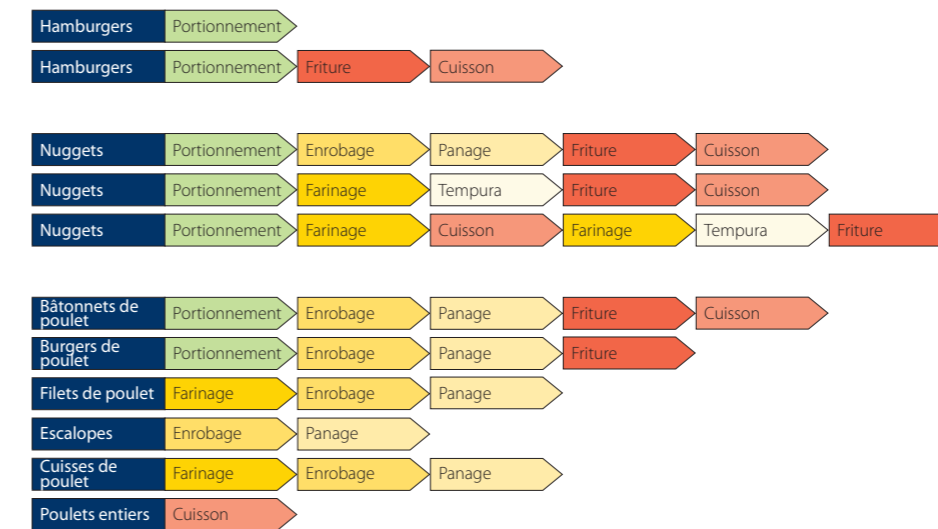
Le monde de la production de protéines animales est en constante évolution. Les modes vont et viennent, les méthodes de préparation ne cessent d'évoluer. Bien entendu, chaque marché présente ses exigences et ses attentes spécifiques. Toutefois, un facteur constant est l'objectif de produire efficacement des produits attrayants et ayant du goût, appréciés par de nombreux consommateurs. C'est la raison pour laquelle, nous vous proposons des systèmes de transformation flexibles et de qualité supérieure, sur la base des technologies les plus récentes dans le traitement des aliments. Nous pouvons constituer le système d'élaboration adéquat pour tout produit fini que vous souhaitez obtenir.

Avec des décennies d'expérience dans la technologie alimentaire et le traitement des protéines animales, Townsend Further Processing est leader de marché dans le développement, la fabrication et l'installation de systèmes innovants pour l'élaboration de protéines animales (viande blanche et rouge et poisson). Nous proposons des solutions pour le portionnement, l'enrobage, la friture et la cuisson. Sur la base de votre produit fini et de l'ensemble de ses caractéristiques spécifiques, nos spécialistes constituent le système le plus efficace pour répondre à vos exigences. Dans notre DemoCenter, nous pouvons simuler vos installations de production et réaliser les

produits que vous voulez, ce qui vous permet de vous faire une idée des machines ou des lignes que vous envisagez d'acheter: vous pouvez apprendre, voir, toucher, sentir et surtout goûter la manière dont nous traduisons vos souhaits et vos attentes en produits finis attrayants.

Townsend Further Processing entretient d'excellents contacts avec des fournisseurs réputés de matières premières et d'additifs. Avec ces spécialistes, nous constituons une équipe solide pour vous assister jusque dans les moindres détails.

Les process étape par étape



Portionnement

Un produit parfaitement portionné est le point de départ idéal pour un snack attrayant, un composant de repas savoureux ou un plat prêt-à-consommer. Le portionnement de votre masse de viande en produits est la première étape possible de votre processus d'élaboration. Bien entendu, vous voulez que les produits conservent leur consistance et qu'ils soient identiques au niveau du poids et de la forme. Et pour la plupart des transformateurs, la flexibilité et la capacité de produire une large palette de produits sont cruciales.

Townsend Further Processing propose divers systèmes pour un portionnement à basse pression et un formage à haute pression. Le formage à haute pression vous permet de produire une large palette de produits de qualité à un prix attrayant. Le portionnement à basse pression permet de réaliser des produits de qualité élevée tout en conservant la structure et la texture de la matière première.

Formeuse PlateFormer: de hautes performances à haute pression

Notre formeuse PlateFormer peut réaliser un grand nombre de produits différents tels que des nuggets, des escalopes, des croquettes ou des hamburgers avec une fluctuation de poids minimale. Les plaques de portionnement peuvent être remplacées rapidement, d'où des temps de changement courts. La PlateFormer constitue une méthode de production efficace et rentable.



Formeuse PlateFormer: Fonctionnement

Pour former les produits, la trémie est remplie d'une masse de viande qui est acheminée vers un bloc de pression. Le bloc de pression presse la masse dans la plaque de formage. Les produits formés sont déchargés sur un convoyeur de transport, prêts pour l'étape suivante du processus. Il existe toute une panoplie de plaques de formage, ce qui vous permet de réaliser toutes sortes de produits différents.

Avantages de la PlateFormer

- Réalisation de produits avec une fluctuation de poids minimale
- Grande diversité de formes et de produits possible
- Formage précis
- Changement aisé pour de nouveaux produits.

RevoPortioner: des produits parfaitement portionnés à basse pression

Notre RevoPortioner réalise des produits parfaitement portionnés à basse pression tout en conservant la structure et la texture de la matière première. La RevoPortioner peut traiter de la viande pur bœuf, des volailles et de la viande rouge (y compris de la viande de muscle entier) ou des mélanges de viande. Chaque produit a toujours une forme, un poids et une taille identiques et présente une qualité uniforme. Le système dépose les produits au moyen d'air, ce qui donne sur une consistance et une qualité meilleures du produit et sur une maîtrise optimale des étapes de processus restantes. La fuite de la masse de viande est réduite à un minimum absolu.

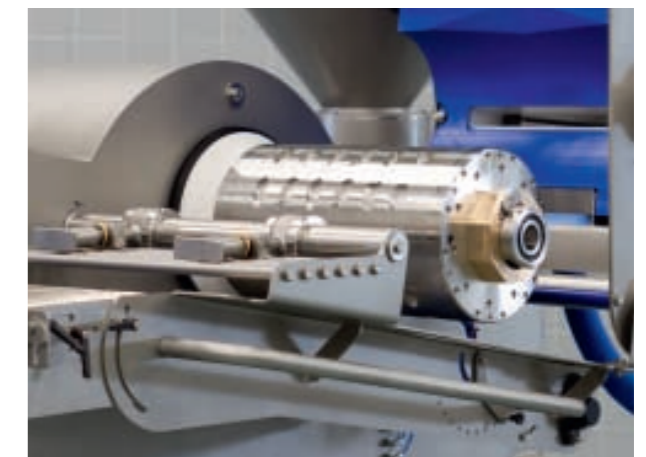
RevoPortioner: Fonctionnement

Depuis la pompe intégrée, la masse de produit est acheminée à basse pression dans la bouche d'alimentation. Là, les cavités dans le tambour de portionnement en rotation continue sont remplies de masse de produit. Un couteau pressurisé maintient les cavités remplies sous pression, ce qui garantit une forme de produit consistante. Au moment de l'éjection, les produits portionnés sont décollés du tambour au moyen d'air. Sur un tapis de déchargement, les produits sont acheminés vers l'étape de processus suivante.



Avantages du RevoPortioner

- Convient pour de la viande pur bœuf, de la viande de muscle entier et des mélanges de viande
- Préserve la texture et la structure et donne la meilleure sensation possible en bouche
- Forme et poids consistants et très précis
- Coûts de maintenance très bas
- Décharge de produit au moyen d'air, aucune eau nécessaire. Cela améliore la qualité et la consistance du produit fini.



Enrobage

Un enrobage influence votre rendement et détermine fortement le croquant, le goût et la présentation de vos produits finis. Une présentation attrayante de votre produit fini peut convaincre vos clients à l'acheter.



Un enrobage ajoute de la valeur à votre produit.

Les possibilités d'enrobages sont innombrables. Votre choix se porte-t-il sur humide ou sec, ou plutôt une combinaison des deux? La séquence du process dépend du produit fini sélectionné. Quel que soit l'enrobage sélectionné, Townsend Further Processing peut fournir le système adéquat pour quasiment tous les types d'enrobage.

■ Farinage

Le farinage constitue une étape possible vers des produits finis véritablement attrayants. Une mince couche de farine fait office d'adhésif qui permet à d'autres enrobages de mieux adhérer. Cela paraît simple, mais travailler avec des particules fines de farine est une science en soi. Townsend Further Processing a maîtrisé ce matériau et a utilisé cette connaissance pour développer FlourApplicator, une farineuse, qui fonctionne selon des normes de précision élevées.

FlourApplicator: pour une mince couche de farine

FlourApplicator de Townsend Further Processing porte le farinage à un niveau supérieur. La machine vous permet de régler exactement la quantité de farine requise. FlourApplicator peut être utilisée pour fariner une large gamme de produits.



FlourApplicator: Fonctionnement

La machine transporte le produit sur un tapis couvert de farine, qui fonctionne à différentes vitesses. La farine est appliquée sur une tôle de distribution avec un tamis vibrant, ce qui crée une couche uniforme de farine sur le produit. Il est possible de régler différemment la quantité de farine en fonction des produits. La machine enlève l'excédent de farine et, si possible, la réutilise.

Avantages du FlourApplicator

- Convient à une vaste gamme de produits
- Assure une distribution parfaite de farine
- Enlève l'excédent de farine et la réutilise
- Commande et nettoyage aisés.

■ Enrobage

Sans additifs, l'amidon n'adhère pas aux protéines: le panage n'adhèrera donc pas sur un produit naturel. Par conséquent, une couche supplémentaire d'enrobage, contenant de l'amidon et des protéines, est requise sur ces produits. Une couche d'enrobage fait en sorte que le panage adhère correctement au produit.

BatterApplicator: pour une couche adhésive optimale

BatterApplicator applique une solution d'enrobage sur vos produits. Cette couche est appliquée sur une vaste gamme de produits comme des escalopes, des filets, des côtelettes, des burgers, des bâtonnets de poulet, mais aussi sur des produits non désossés comme les pilons.

BatterApplicator: Fonctionnement

Un convoyeur achemine les produits dans la machine d'enrobage. Le dessous du produit se déplace dans une solution d'enrobage. En même temps, quatre rideaux au maximum enrobent les produits sur le dessus et les côtés. L'enrobage excédentaire est enlevé immédiatement et réutilisé.



Avantages de la BatterApplicator

- Convient à une vaste gamme de produits
- Assure une excellente répartition de l'enrobage
- Elimine tout excès d'enrobage pour un produit fini optimal
- Réutilisation de l'enrobage excédentaire
- Commande et nettoyage aisés.

■ Panage

Une répartition uniforme de la chapelure sur le produit tout en conservant la structure de la chapelure, voilà ce dont il s'agit! Les produits panés sont attrayants grâce à une couche grossière ou mince de chapelure. De plus, cette couche croustillante contribue au goûteux et à la structure de vos produits.

BreadingApplicator: pour une couche de panage soigneusement appliquée

Une machine de panage Townsend Further Processing convient pour une large gamme de produits portionnés et non-désossés. Après le panage, vos produits sont dotés d'une couche de chapelure sur toutes les faces.

BreadingApplicator: Fonctionnement

Une tarière répartit la chapelure sur toute la largeur du convoyeur. Le produit est ensuite placé sur le convoyeur et une couche de chapelure est appliquée sur la face supérieure et les côtés. Un rouleau de pression ou une plaque vibrante assure une adhérence optimale. BreadingApplicator enlève alors toute chapelure excédentaire du produit.



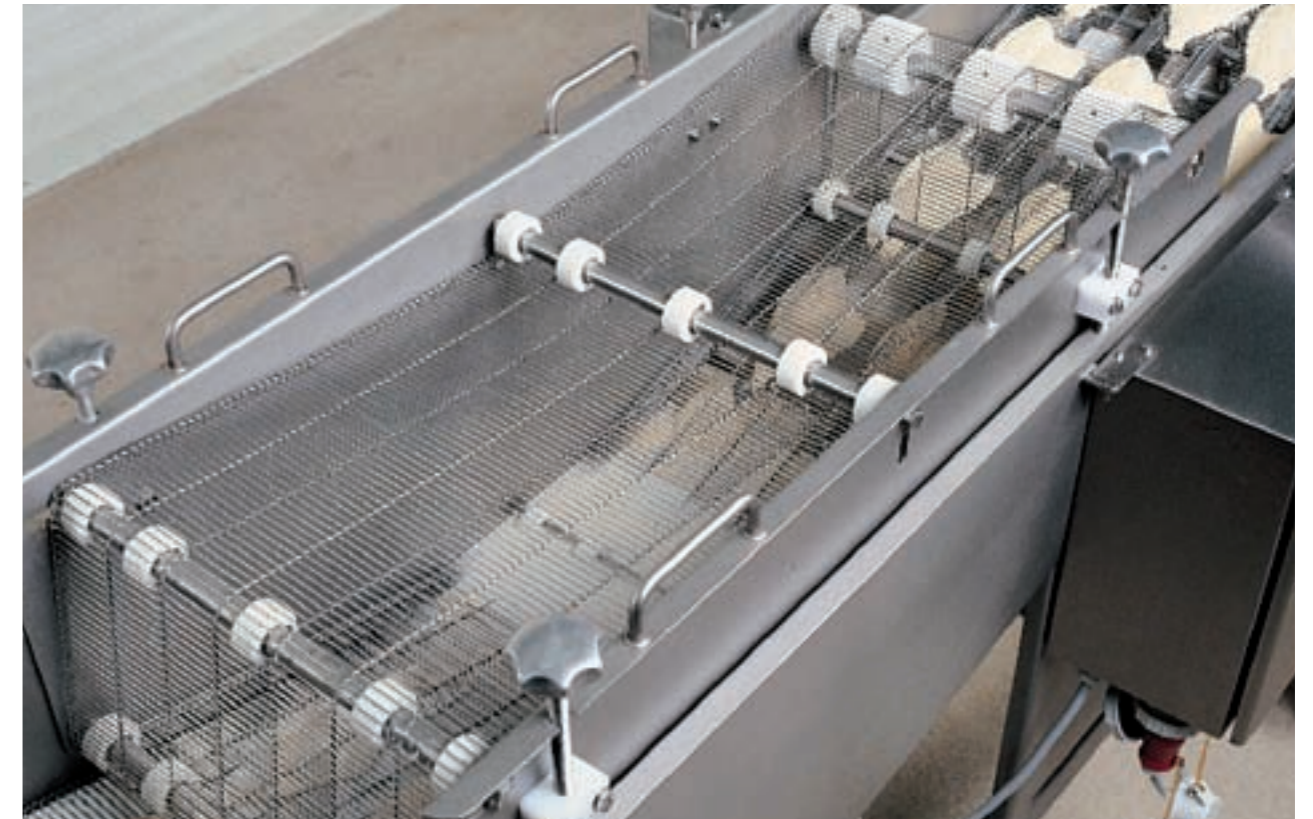
Avantages de BreadingApplicator

- Convient pour de nombreux produits différents
- Assure une excellente répartition de la chapelure
- Enlève l'excédent de chapelure afin d'obtenir un produit optimal
- Réutilisation de la chapelure excédentaire
- Commande et nettoyage aisés.



■ Application de tempura

La pâte Tempura est un enrobage très visqueux. Cet enrobage peut être composé d'eau glacée, de farine, de sel et d'œuf dans lequel la viande est immergée. Lors de la friture, le tempura forme une croûte croustillante autour du produit, qui lui donne un aspect particulier.



TempuraApplicator: pour un bon croquant

La machine à tempura convient pour une large palette de produits comme des nuggets ou des filets.

TempuraApplicator: Fonctionnement

Un tapis transporte le produit dans l'enrobage tandis qu'un tapis supérieur l'immerge. Une unité de refroidissement maintient le tempura à une température constante. La viscosité reste constante et le produit reçoit une couche uniforme de tempura. Avant que le produit ne quitte la machine à tempura, elle souffle l'excès d'enrobage du produit. Des rouleaux en étoile optionnels dans le tapis de sortie font en sorte que le produit entre de manière maîtrisée dans l'huile de friture.

Avantages du TempuraApplicator

- Convient à une vaste gamme de produits
- Assure une répartition optimale du tempura
- Maintient le tempura à température constante
- Enlève l'excédent de tempura afin d'obtenir un produit fini optimal
- Réutilisation du tempura excédentaire
- Commande et nettoyage aisés.

Friture

La friture est une étape de process importante dans la transformation des aliments. Elle contribue à la sécurité alimentaire et à une bonne adhérence de la couche d'enrobage appliquée. La friture permet de détruire les micro-organismes et de réduire l'altération des aliments. De plus, les produits cuits dans de l'huile sont aussi savoureux.

Nos friteuses: la norme d'or

Avec nos friteuses, vous pouvez frire les produits à cœur ou instantanément. Le traitement thermique permet de conserver vos produits plus longtemps et de leur procurer de la saveur. Pour vos produits enrobés, la friture constitue la manière correcte de fixer leur enrobage tout en créant une couche croustillante. De plus, la friture permet de donner un aspect doré attrayant aux produits. Avec une friteuse Townsend Further Processing, vous pouvez frire une large gamme de produits et, ce, avec une qualité constante.

Nos friteuses: Fonctionnement

Un tapis transporte les produits enrobés au travers d'un bain d'huile de friture. Un tapis supérieur les maintient constamment immergés dans l'huile. La machine réchauffe l'huile de friture par voie électrique ou fonctionne à l'huile thermique. Un système de circulation d'huile veille à ce que la température de l'huile reste constante durant l'ensemble du process de friture.



Avantages des friteuses

- Convient à une vaste gamme de produits
- Prolonge la durée de conservation de vos produits
- Fixe la couche d'enrobage appliquée
- Réalise des produits à l'aspect attrayant
- Transfert de chaleur optimal vers les produits.



Cuisson

La cuisson est une autre manière d'ajouter de la valeur à vos produits. La cuisson complète d'un produit dans de l'huile débouche sur une absorption élevée d'huile et sur une perte d'humidité. Suite à la demande croissante pour des produits sains, de plus en plus de transformateurs optent pour la combinaison friture à cœur et cuisson au four. Bien entendu, vous pouvez aussi cuire des produits sans les frire, comme les ailes épicées et marinées.



LinearOven pour le vaporisage, la cuisson et le grillage

Avec LinearOven, vos produits subissent un traitement thermique dans des conditions optimales et perdent peu d'humidité. La viande atteint ainsi sa température à cœur, devient savoureuse et croustillante et reste succulente. Le tout sans perte de poids ou de rendement.

LinearOven: Fonctionnement

Avec LinearOven, vous pouvez vaporiser, cuire et griller à un niveau de qualité élevé. Dans le four, les produits se déplacent dans un tunnel à air chaud, qui comporte deux compartiments. Des ventilateurs assurent un flux d'air optimal et uniforme, de sorte que toutes les faces du produit doré uniformément. L'injection de vapeur permet de régler l'humidité de l'air. Avec LinearOven, vous pouvez cuire non seulement des produits portionnés et enrobés, mais aussi des pilons et des spare ribs.

Avantages de LinearOven

- Convient pour vaporisage, cuisson et grillage
- Maîtrise optimale du flux d'air pour un rendement de poids élevé
- Cuit et colore uniformément les produits
- Convient pour la cuisson de toutes sortes de produits
- Assure une qualité de produit élevée et constante.

A votre service

En optant pour Townsend Further Processing, vous optez pour un futur fiable du point de vue opérationnel. Townsend Further Processing reste toujours à l'écoute de ses clients et réfléchit avec eux aux process de production et aux possibilités de produits finis. Townsend Further Processing peut former votre personnel, propose des contrats de maintenance sur mesure et est disponible 24 heures par jour et 7 jours par semaine par le biais de son service central d'assistance expert. Elle dispose d'un réseau mondial de techniciens d'assistance et de service.

Townsend Further Processing vous invite à visiter son DemoCenter à Boxmeer, aux Pays-Bas. Nous pouvons y simuler vos installations de production sous l'égide de nos spécialistes en technologies alimentaires et de process et d'un cuisinier professionnel. Nous vous donnons un aperçu de divers produits et processus de production, et procédons à une démonstration en direct.



Pour nous contacter

Townsend Further Processing

Conception, fabrication, ventes et services dans le monde entier de systèmes de fabrication de produits élaborés pour le portionnement, le marinage, l'enrobage, le traitement thermique et la fabrication de saucisses à base de volaille, de viande rouge et de poisson.

Townsend Further Processing

Handelstraat 3, 5831 AV Boxmeer
P.O. Box 233, 5830 AE Boxmeer
Pays-Bas
T: +31 (0)485 586 122
F: +31 (0)485 586 655
E: info.townsend@marel.com
www.marel.com/townsend

Townsend Further Processing est un nom commercial de Marel Townsend Further Processing B.V. © Copyright Marel Stork Poultry Processing B.V., Pays-Bas, 2010. Sauf accord écrit préalable de Townsend Further Processing B.V., toute reproduction ou modification de toutes ou partie de la présente brochure est strictement interdite, quelle que soit la méthode de reproduction ou de modification utilisée et quel que soit le support utilisé. Tous ceux qui portent atteinte à la présente notice s'exposent à des poursuites au pénal ou au civil, conformément aux conventions internationales et à la législation de copyright.

Les données publiées dans la présente édition correspondent aux informations les plus récentes au moment de la mise sous presse et sont susceptibles de modifications futures. Townsend Further Processing se réserve le droit de modifier la construction et l'exécution de ses produits à tous moments, sans obligation de porter des modifications sur le matériel quel aura livré auparavant. Les informations données ne sont fournies qu'à titre indicatif. Townsend Further Processing n'accepte aucune responsabilité en cas d'erreur ou d'omission dans les informations publiées et lors de l'utilisation de ces informations. La publication des informations présentes ne peut être interprétées comme une garantie qu'elle soit explicite ou tacite.

