

# Agregue valor aos seus produtos

Equipamentos para empanamento Marel



- Crie produtos finais atrativos
- Aumente o rendimento e o valor
- Alta flexibilidade





## Cobertura

Uma boa cobertura agrega valor aos seus produtos, aumenta o rendimento e melhora a textura, o sabor e a apresentação. Também fortalece e protege os produtos durante o congelamento. O número de possíveis coberturas é abundante, sejam úmidas ou secas, ou uma combinação delas. A linha de conveniência Marel garante ótima cobertura, a maior aderência possível e flexibilidade máxima.





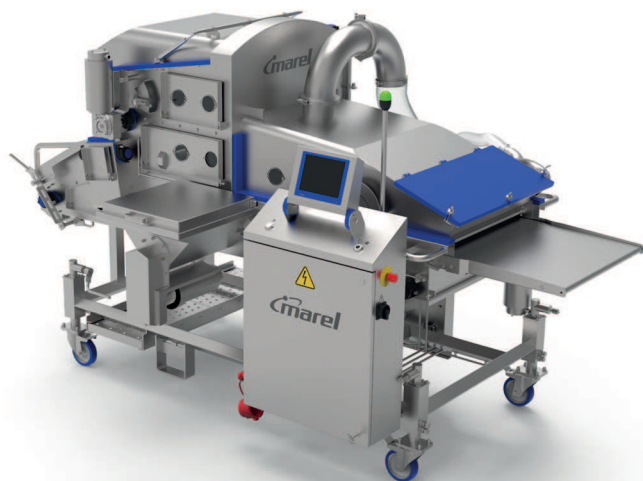


# Enfarinhamento

O enfarinhamento é uma etapa inicial comum da cobertura seca. A fina camada de farinha aplicada em sua massa funciona como um aderente, permitindo que outras camadas tenham melhor aderência. Ela também suporta a suculência do produto e agrega rendimento. O equipamento de enfarinhamento Marel é adequado para diversas capacidades e exigências. O excesso de cobertura é retirado e pode ser reutilizado onde possível.

## Active Flour Applicator

- Cobertura uniforme
- Mantém o ambiente livre de poeira
- Alta capacidade: até 25 metros por minuto



## Cobertura uniforme

Uma camada inferior de farinha solta é criada no Active Flour Applicator. Isso permite que os produtos caiam na camada de farinha. Ao mesmo tempo, a parte superior dos produtos é levemente polvilhada com farinha, garantindo uma ótima cobertura da parte superior e inferior dos produtos. A faca de ar da máquina remove uniformemente o excesso de farinha da esteira. Um rolete de pressão ou placa vibratória opcional melhoram ainda mais este processo.

## Ambiente livre de poeira

O Active Flour Applicator aplica uma quantidade muito precisa de enfarinhamento, reduzindo o nível de excesso de farinha no produto e limitando o nível de poeira a um mínimo. Além disso, devido à baixa pressão no interior da máquina, a farinha permanece na máquina, mantendo o ambiente de produção limpo. O filtro do ciclone de farinha permite que sejam filtradas grandes quantidades de ar da máquina. Isso ajuda a manter um ambiente de trabalho limpo e sem poeira.





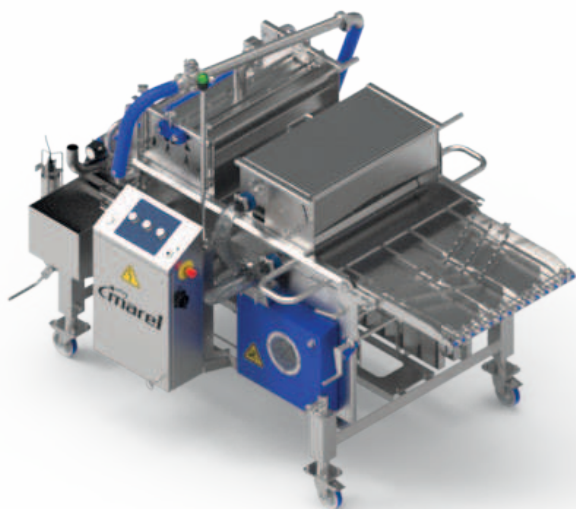
## Cobertura úmida

O empanamento a seco não adere a produtos naturais ou formados. Uma camada da mistura para empanar, rica em amido e proteínas, garante aderência adequada ao produto. A Marel oferece diversas máquinas de cobertura úmida. Elas garantem uma excelente distribuição de cobertura, removem e reutilizam seu excesso e são adequadas para uma ampla gama de capacidades.

### Active Batter Applicator

A base para produtos finais perfeitamente cobertos.

- Perfeita cobertura superior e inferior
- Excelente controle de aderência
- Alta velocidade de linha: até 25 metros por minuto



### Perfeita cobertura superior e inferior

A exclusiva tecnologia da camada de fundo ativo do Active Batter Applicator garante que os produtos sejam colocados diretamente na mistura de empanamento ao entrar na máquina. Isso resulta em uma cobertura perfeita da parte superior e inferior dos produtos. O Active Batter Applicator estabelece a base ideal para uma camada impecável de cobertura, virtualmente sem marcas de esteira ou vazios. Ele manuseia com facilidade misturas de empanamento espessas de até 3000 cP em altas velocidades, até 25 metros por minuto.

### Controle aprimorado de aderência e consistência

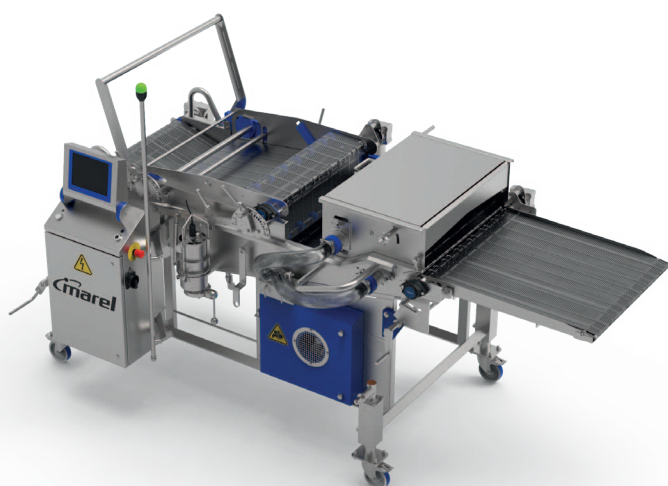
Quando os produtos saem da máquina, uma faca de ar expele a mistura de empanamento excessiva. A inovadora tecnologia Model Based Design desta faca de ar garante um fluxo de ar uniforme através da esteira. Isso garante uma cobertura da mistura de empanamento consistente em todos os produtos e melhora o controle de aderência. O máximo controle de aderência combinado à capacidade de manusear mistura de empanamento mais espessas em altas velocidades resultam em grandes volumes de produtos de alta qualidade.



## Active Tempura Applicator

Tecnologia de imersão ideal para criar produtos finais perfeitos.

- Excelente controle de aderência
- Manuseia misturas de empanamento de até 4000 cP
- Alta velocidade: até 25 metros por minuto



## Cobertura perfeita

O Active Tempura Applicator é adequado para uma aplicação ativa, que garante a cobertura total da parte superior e inferior do produto. Uma esteira transportadora move os produtos suavemente através da tempurá ou mistura de empanamento, enquanto a esteira superior garante que eles estejam submersos. Após a imersão, os produtos são transportados para fora do banho. Antes de os produtos cobertos saírem do Active Tempura Applicator, a faca de ar remove o excesso de tempurá.

## Manuseio suave do produto em alta velocidade

A orientação suave do produto e o design superior da faca de ar contribuem para uma qualidade de produto melhor e muito consistente, com menos rejeições e duplicatas. O Active Tempura Applicator possibilita produtos finais perfeitos com uma cobertura fina e uniforme no lado superior e inferior do seu produto. A máquina opera em até 25 metros por minuto, com a possibilidade de uso de misturas de empanamento e tempurá espessas, até 4000 cP.



## Active Mixer

Misturador semiautomático garante processo consistente.

- Controles com base na receita
- Controle ativo do processo
- Design ergonômico



A mistura correta começa com o Active Mixer. Após preparar uma mistura líquida de pó e água, o Active Mixer alimenta uma máquina de empanamento ou aplicador de tempurá com ela. O sistema opera intermitentemente, garantindo que o aplicador relevante encha em cargas. Uma bomba de pressão pode ser usada para misturas líquidas mais pesadas, como tempurá.

## Controle ativo do processo

O Active Mixer está equipado com configurações de gerenciamento de receita.

Na tela, o operador pode ver quais são as ações requeridas, como a quantidade de farinha que ele precisa adicionar e o tempo ideal de mistura. O abastecimento de água é automatizado, o que garante uma mistura de empanamento consistente. O Active Mixer fornece feedback em tempo real sobre a viscosidade da mistura de empanamento. Quando isso não corresponder às configurações da receita, a luz de advertência acenderá. Isto garante um processo muito reproduzível.



# Cobertura seca

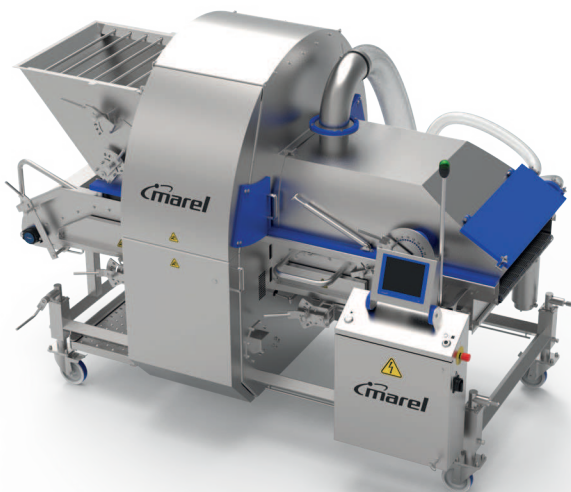
Há uma variedade infinita de coberturas secas. Elas agregam sabor, cor e textura ao seu produto, bem como peso, estabilidade e valor. Elas também proporcionam uma aparência atraente e marcante aos produtos.

O portfólio de coberturas secas Marel é adequado para revestir uma ampla gama de produtos naturais desossados, com ossos e formados ou porcionados. Os sistemas garantem uma boa absorção e distribuição uniforme da empanada/crosta sobre o produto. Eles podem manusear todos os tipos de coberturas secas, mesmo as mais sensíveis. O excesso de cobertura é retirado e reutilizado.

## RevoCrumb

Excelente cobertura do produto, graças ao inovador sistema de gestão de crosta.

- Ótimo controle da cobertura superior e inferior
- Adequado para crostas vulneráveis e grossas
- Altas velocidades de linha: até 25 metros por minuto



O RevoCrumb produz coberturas perfeitas com ótima distribuição de crosta sobre todos os lados do produto. Devido ao inovador sistema de gestão de crosta, é possível controlar o fluxo de crostas grossas e finas na parte superior ou inferior. Isso garante uma cobertura ideal que sempre atenda aos seus requisitos.

## Ótima cobertura do produto

O RevoCrumb permite altas velocidades de linha, até 25 metros por minuto, garantindo uma cobertura perfeita do produto no lado superior e inferior. O inovador sistema de gestão de crosta oferece controle sobre a distribuição da crosta. A crosta pode ser distribuída de maneira uniforme ou distinta na parte superior e inferior do produto. Uma faca de ar com tecnologia Model Based Design elimina o excesso de crosta, melhorando o produto e a consistência. Adicionar um rolo de pressão opcional ou uma placa vibratória pode aumentar ainda mais a aderência.

## Minimização da avaria de crosta

O RevoCrumb apresenta um revolucionário mecanismo de transporte que consiste em uma roda d'água que transporta cuidadosamente a crosta. A estrutura da crosta permanece intacta durante o processamento, já que o RevoCrumb não a tritura ou esmaga, tornando-a particularmente adequada para crostas vulneráveis, como farinha grossa ou flocos de milho.

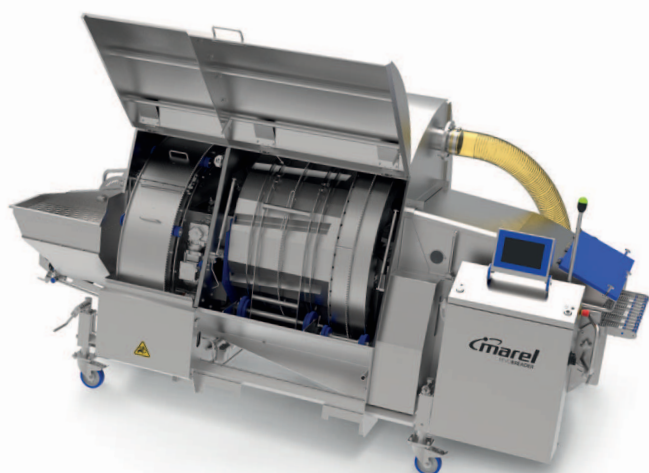




## RevoBreeder

Cria produtos com cobertura de alta qualidade e estilo caseiro.

- Solução flexível
- Ótima cobertura e alta aderência
- Dano mínimo de crosta



## Solução flexível

A RevoBreeder é uma máquina flexível que oferece posições de mesa e tambor. Isto a torna a solução definitiva para a aplicação de revestimento de alta qualidade, tanto para produtos revestidos estilo caseiro quanto em formato plano.

Graças ao grande tamanho do tambor, a troca entre a posição de mesa e tambor não requer a remoção de nenhuma peça da máquina, pois a esteira pode ser estendida através do tambor. Portanto, o tempo de troca entre ambas as posições é menor que dois minutos.

## Produtos finais de alta qualidade

Na posição tambor, o grande tamanho do tambor garante alto controle sobre o nível de impacto mecânico em produtos estilo caseiro. Isto garante alta aderência da crosta e ótima cobertura do produto, bem como alta retenção de crosta no produto durante o processo de fritura. O sistema de saída da RevoBreeder na posição tambor garante a distribuição ideal do produto ao longo da largura da esteira, melhorando a transição nas máquinas posteriores na linha.



Na posição de mesa plana, os produtos são através de uma camada inferior de crosta, enquanto a camada superior é criada pela crosta que cai suavemente sobre o produto. Isso resulta em produtos cobertos uniformemente e de alta qualidade.

## Dano mínimo da crosta

Após a cobertura dos produtos, o excesso de crosta é removido em duas etapas; primeiro lugar por um mecanismo de vibração e depois por facas de ar. O excesso de crosta é cuidadosamente transportado de volta para a máquina. A RevoBreeder está equipado com uma roda d'água que manuseia suavemente a crosta, garantindo dano mínimo.

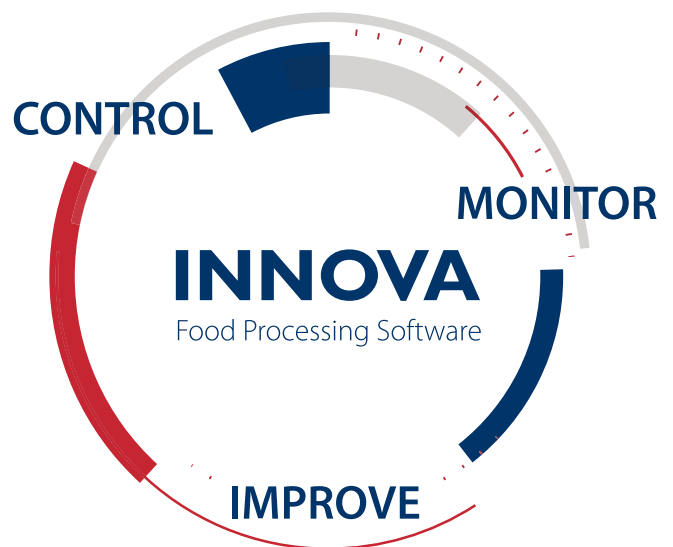






# Innova

Todos os equipamentos de empanamento da Marel podem ser equipados com o Innova, o Software de Processamento de Alimentos da Marel, que permite que os processadores maximizem o rendimento e a produtividade, cumprindo com os padrões de qualidade e garantindo a segurança dos alimentos. O Innova garante o controle de processamento mais eficaz disponível para máquinas individuais ou linhas de processamento, e fornece dados em tempo real para monitoramento de desempenho, permitindo que os processadores maximizem sua lucratividade.



*A Marel é a maior fornecedora global de equipamentos e sistemas avançados para as indústrias de pescados, carnes e aves.*