



TÚNEL DE ELIMINACIÓN DE BOLSA Y DE LA TRIPA DE EMBUTICIÓN

TNPP



**ELIMINACIÓN
ENVASE**



HIGIENIZACIÓN



La línea de túneles TNPP es la más adecuada para resolver problemas relacionados con:

- **DESEMBALAJE E HIGIENIZACIÓN DE LA SUPERFICIE DE LOS PRODUCTOS COCIDOS EN ENVASE O EN BOLSA**
- **ELIMINACIÓN DE LA TRIPA E HIGIENIZACIÓN DE LA SUPERFICIE DE LOS PRODUCTOS CRUDOS REDUCIENDO LA CARGA BACTERIANA**

IDEAL PARA HIGIENIZAR
LAS SUPERFICIES DE
PRODUCTOS COCINADOS
O CRUDOS

El producto, completo con la bolsa de cocción, se carga en la cinta y entra en la primera fase del túnel, donde el embalaje se calienta externamente para facilitar el desprendimiento de la bolsa de la superficie del producto. El mismo sistema se utiliza en el caso de los productos en los que es necesario retirar la tripa. A la salida del túnel, una cortadora automática con cuchillas giratorias realiza un precorte horizontal de la bolsa y/o la tripa, que el operador manualmente. El producto continúa en la cinta y entra en la segunda fase del túnel, donde una serie de chorros de vapor eliminan la gelatina presente en la superficie e higienizan el producto. De este modo, se consigue una buena limpieza e higienización de la superficie del producto con una exposición mínima al aire u otros contaminantes, y el producto puede enviarse directamente a la línea de envasado.

TNPP

El túnel se compone principalmente de:

- Estructura de soporte de acero inoxidable con pies ajustables.
- Cinta transportadora de malla de acero inoxidable completa con piezas de transmisión e inversor para ajustar la velocidad de alimentación.
- Zona de precalentamiento, con rampas de inyección de vapor, colocadas de forma que incidan sobre el producto por todas las caras, carenado superior y electroventilador de gran capacidad para la extracción del vapor agotado.
- Sistema automático de precorte de bolsas mediante cuchillas giratorias montadas en brazos ajustables, carenado de acero inoxidable completo con micro de seguridad.
- Zona para la extracción manual de la bolsa precortada con superficie de polietileno colocada entre los dos túneles.
- Zona de limpieza y eliminación de gelatina de la superficie, con rampas de inyección de vapor, colocadas de forma que incidan sobre el producto en todas las caras, carenado superior y electroventilador de gran capacidad para la extracción del vapor usado.
- Depósito inferior de acero inoxidable para recoger y transportar el condensado y la gelatina al desagüe, con circuito de lavado de agua para la limpieza de la cinta.
- Cuadro de potencia y control en caja de acero inoxidable, ejecutado conforme a la normativa vigente, con unidad de control y pulsadores de emergencia.



VENTAJAS

- ✓ Automatización del ciclo de retirada de bolsa o de tripa.
- ✓ Reducción de la mano de obra.
- ✓ Simplificación de la fase de retirada de bolsa y/o de tripa.
- ✓ Higienización y eliminación de la carga bacteriana de la superficie.
- ✓ Producto limpiado y desinfectado antes del envasado.
- ✓ Alta productividad.

APLICACIONES



**CARNES
Y EMBUTIDOS**



**PLATOS
PREPARADOS**



QUESOS

