

Manija de aspiración y vapor



¿Se atreve a ignorar una eficiencia demostrada?

Para mejorar la seguridad de los productos en líneas de procesamiento de cerdos desarrolladas en conjunto con el Instituto Tecnológico Danés, la manija de aspiración y vapor sirve para eliminar todas las contaminaciones visibles con heces, tierra y pelo de superficies relativamente lisas de las canales, tales como la panza.

Higiene

La cabeza de aspiración con suministro continuo de vapor reduce considerablemente el riesgo de contaminación cruzada. La introducción de aspiración y vapor por toda la línea de procesamiento da por resultado la eliminación de materiales de las zonas expuestas a contaminación, mejorando así la higiene y seguridad del producto en la línea de procesamiento. El dispositivo de aspiración porta el distintivo CE y cumple con las exigencias establecidas por los reglamentos del HACCP.

Eficiencia demostrada

Los resultados de las pruebas microbiológicas indican que el uso de aspiración y vapor para extraer contaminaciones visibles tales como heces, tierra, pelo, etc., da por resultado cuentas más bajas de bacterias aeróbicas y cifras más bajas de pruebas positivas de E. coli, que cuando se usa el método de corte con cuchillos. En pruebas documentadas, se procesaron las piernas del ganado. El grupo de prueba procesado con el dispositivo de vapor y un grupo de control procesado con cortes de cuchillo. Ambos procesos duraron 10 segundos.

Reducción de cuenta total de bacterias aeróbicas en comparación con el nivel inicial:

- Cuando se usó aspiración, se eliminó un 94%
- Cuando se usó un cuchillo, se eliminó un 69%

Reducción del número de pruebas positivas de E. coli – el nivel inicial era de 51% de pruebas positivas:

- Después de usar aspiración y vapor, 7% de las pruebas dieron resultados positivos
- Después de usar un cuchillo, 26% de las pruebas de E. coli dieron resultados positivos

Fuente: Instituto Danés de Investigaciones de la Carne

Por qué la manija de aspiración y vapor!

- Reducción de cuenta total de bacterias aeróbicas en comparación con el nivel inicial – Eficiencia demostrada
- Reducción de pruebas de E. coli con resultados positivos en comparación con el nivel inicial – Eficiencia demostrada
- Asegurando una mejor calidad de las carnes en comparación con el proceso de recorte, sin adicionar tiempo de proceso
- Manija liviana y ergonómica con bloqueo rápido para asegurar un uso fácil y seguro
- Fácil de manipular y mejoramiento de la eliminación de contaminantes gracias a su boca angulada



Opciones

El uso más eficaz y económico del equipo de aspiración y vapor es como complemento de otras operaciones en la línea de procesamiento. Sin embargo, el proceso óptimo, con la eliminación de contaminantes inmediatamente cuando ocurren, puede lograrse por medio de introducir la aspiración de vapor a través de todo el proceso de trabajo.

El dispositivo de vapor no sustituye las labores de limpieza y desprendimiento de membranas durante la reinspección. Sin embargo, al introducir el equipo de aspiración al principio de las líneas de procesamiento, cuando la contaminación es reciente, se podría obviar el desprendimiento de membranas durante la reinspección, dado que el manchado no tendría lugar.

Seguridad y condiciones legales

El operario no queda expuesto a riesgos de quemaduras, puesto que el conducto del vapor se coloca en la manija y en la pieza de conexión, las cuales se enfrían por el aire aspirado en ellas.

La Administración Danesa de Veterinaria y Alimentación ha permitido el uso en general de sistemas de aspiración con vapor en zonas expuestas a contaminación superficial. La aspiración y vapor deberá efectuarse inmediatamente apenas ocurra la contaminación.

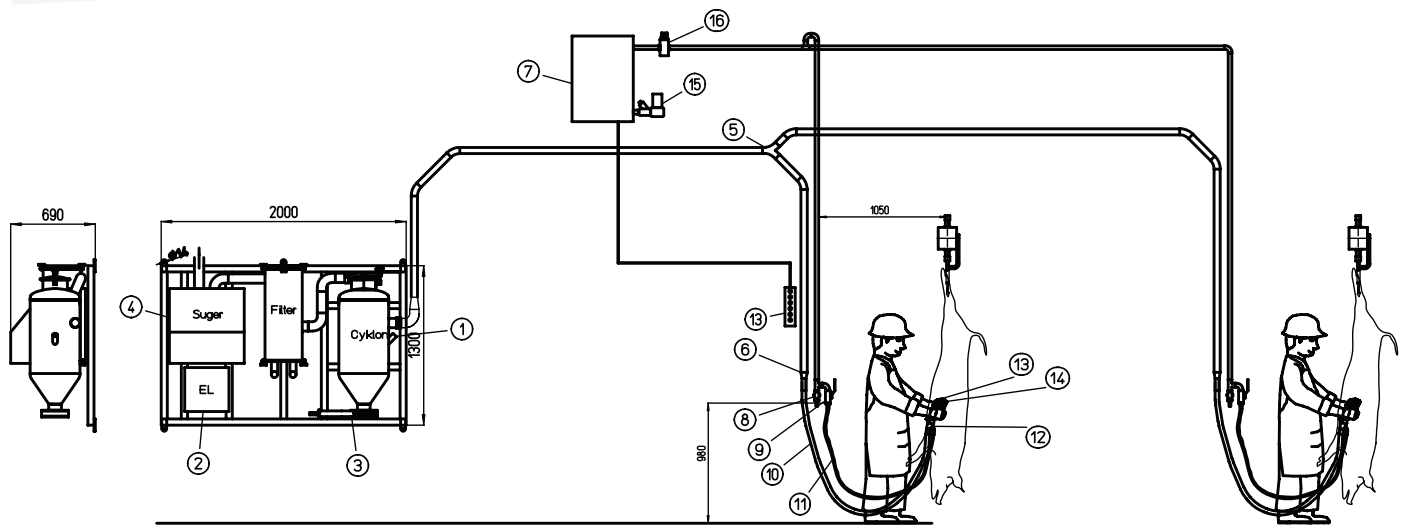
Datos Técnicos

Presión del vapor 1.2-1.5 bar/17,4-21.75 lb/pulg²

Caudal 10 kg/h / 22.04 lb/h

Dimensión de tubo ¼ pulg

Los datos técnicos están sujetos a modificaciones.



1. Control de nivel
2. Arranque - Paro
3. Válvula corrediza accionada manualmente
4. Bomba de aspiración
5. Conector en Y entregado por separado
6. Reducción a un diámetro de 32 mm
7. Generador de vapor
8. Separador de agua
9. Válvula de bola para el vapor
10. Manguera de aspiración
11. Manguera de vapor
12. Abrazadera
13. Manija de vapor
14. Raspador
15. Conexión de agua con electroválvula y válvula de retención
16. Regulador de vapor

Contáctenos

CN: shanghai@frontmatec.com
Phone: +86 215 859 4850

DK: kolding@frontmatec.com
Phone: +45 763 427 00

NL: rijssen@frontmatec.com
Phone: +31 886 294 000

UK: birmingham@frontmatec.com
Phone: +44 121 313 3564
frontmatec.com

DE: beckum@frontmatec.com
Phone: +49 252 185 070

ES: barcelona@frontmatec.com
Phone: +34 932 643 800

RU: moscow@frontmatec.com
Phone: +7 495 424 9559

US: kansascity@frontmatec.com
Phone: +1 816 891 2440