

DONDE LA EXPERIENCIA EN MARISCO SE UNE A LA TECNOLOGÍA PRECISA DE MEZCLADO

Caso Practico
Cabomar

Información y Cifras

- » La termoformadora puede producir bandejas termoselladas, bolsas de vacío o, como sucede en el caso del «misto scoglio», envases tipo skin.
- » Los multicabezales están divididos en la parte superior en tres secciones en una proporción de 5:5:6 para que, en conjunto, pesen de forma precisa los seis componentes diferentes para el preparado.
- » Nos ofrecen un 99 % de precisión y, en lo que a velocidad se refiere.

La producción de un preparado de marisco perfecto requiere, como cualquier otro proceso de mezcla, una gran habilidad para la selección y el abastecimiento de los ingredientes, así como precisión a la hora de pesarlos. El experto en marisco Cabomar Congelados ha encontrado la precisión de mezcla que buscaba en una línea de envasado especial en la que usa dos pesadoras multicabezal de Ishida.

Desfío

Cabomar, situada en el puerto de Marín en Pontevedra, España, ofrece una amplia variedad de servicios relacionados con la elaboración, el almacenamiento y comercialización, de productos congelados de marisco. El conocimiento de la empresa sobre las diferentes especies de moluscos y crustáceos, así como sus fuertes vínculos con las flotas pesqueras y las plantas de congelados en los principales caladeros internacionales, le permiten seleccionar diferentes combinaciones de ingredientes para elaborar cualquier preparado de marisco no solo de gran calidad, sino también coherente en lo que a sabor y textura se refiere.

Solución

Una gran variedad de ingredientes, algunas especies únicas y otras premezclas fiables llegan congeladas a Marín. Una vez que los expertos de Cabomar han decidido qué combinación utilizar para producir el resultado deseado, los ingredientes se introducen en un sistema de envasado que consiste en dos pesadoras de 16 cabezales idénticas de Ishida que están especialmente adaptadas para poder combinarse con gran precisión.

Una ayuda muy utilizada en la cocina

«En España es muy habitual utilizar estos preparados de marisco», explica Enrique Freire, de Cabomar. «Se pueden añadir al arroz para hacer paella, mezclar con una vinagreta para elaborar





“ Después de ocho años de experiencia práctica con las pesadoras de Ishida podemos afirmar que ahora es la única marca de multicabezales que utilizamos. ”

salpicón o calentar con un caldo para hacer sopa». Los productos son muy populares también en Italia y, de hecho, durante nuestra visita, la línea estaba envasando «misto scoglio», que se usa en los hogares o en los restaurantes para preparar pasta de marisco.

Receta del día

El «misto scoglio» se prepara a partir de seis componentes diferentes, entre ellos, mejillones con concha, almejas también con concha y trozos de calamar gigante. La guinda del pastel a esta receta la ponen las anillas de calamar, una mezcla de gambas y trozos de calamar y otra mezcla de gambas y mejillones sin concha.

Tras el control de calidad, cada ingrediente se introduce en una cubeta de alimentación por vibración, la cual lo envía a un sistema de cinta. Cada cinta alimenta un elevador que lleva el ingrediente a la parte superior de una de las pesadoras Ishida y lo envía a una sección específica del multicabezal. Los multicabezales están divididos en la parte superior en tres secciones en una proporción de 5:5:6 para que, en conjunto, pesen de forma precisa los seis componentes diferentes para el preparado.

Las dos «mitades» de cada pesaje se unen en una cinta transportadora que las lleva a la máquina de termoformado. Desde aquí se envían mediante un sistema de distribución especial a las nuevas bandejas formadas y se llenan seis bandejas al mismo tiempo.

La termoformadora puede producir bandejas termoselladas, bolsas de vacío o, como sucede en el caso del «misto scoglio», envases tipo skin.

Otra opción de Cabomar es utilizar el sistema de cintas transportadoras para llevar las cantidades pesadas a una embolsadora.

Aprovechando la oportunidad

«En un principio compramos la termoselladora con la intención de envasar un único producto», recuerda Enrique. «Pero nos llegó la oportunidad de firmar un contrato para suministrar un preparado de calidad a un gran minorista, así que buscamos el equipamiento necesario para llevarlo a cabo. Ishida y su distribuidor en España, CIMA, fueron de gran ayuda y la instalación se realizó sin problemas».

«Además, nos ofrecen un 99 % de precisión y, en lo que a velocidad se refiere, solo estamos limitados por la termoformadora».

“ Además, nos ofrecen un 99 % de precisión y, en lo que a velocidad se refiere, solo estamos limitados por la termoformadora. ”

«Después de ocho años de experiencia práctica con las pesadoras de Ishida podemos afirmar que ahora es la única marca de multicabezales que utilizamos. En lo relativo al soporte técnico, no hemos tenido muchas oportunidades de utilizarlo, pero es tranquilizador saber que tenemos la gran experiencia de CIMA disponible de forma local».

Contact

Ishida Europe Limited

Tel: +44 121 607 7700
info@ishidaeurope.com

Kettles Wood Drive
Woodgate Business Park
Birmingham B32 3DB
United Kingdom



www.ishidaeurope.com