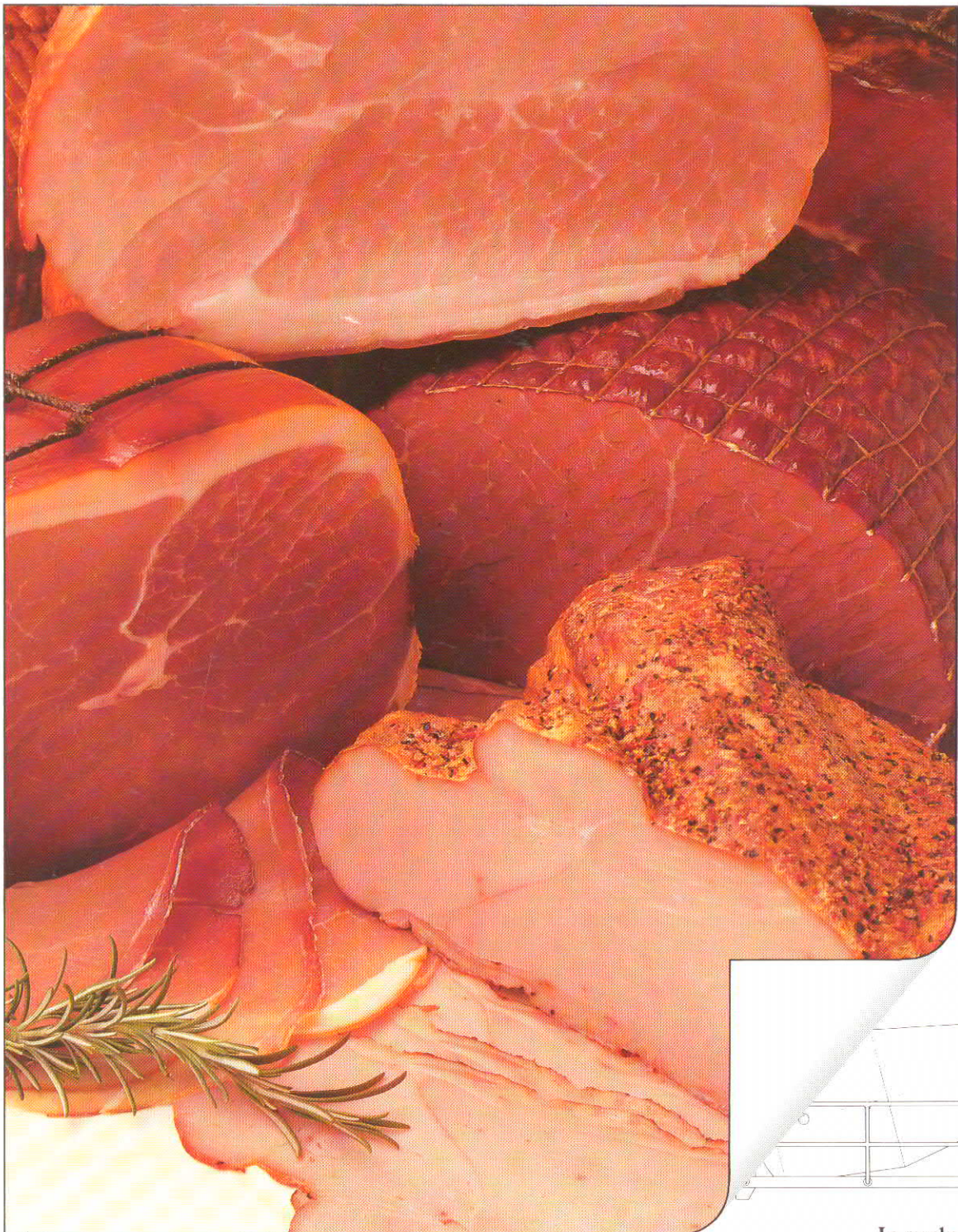


Masajeadoras de carne al vacío



Masajeadoras de tipo standard interiormente refrigeradas



La revolución está aquí

El proceso de masaje de Challenge-RMF es único

Las máquinas masajeadoras al vacío Challenge-RMF se usan a diario en factorías de carne y pollo en todo el mundo, y ofrecen muchos beneficios únicos:

■ Mejora en calidad

La acción que produce el suave masaje de carne con carne produce muy buenos resultados carga tras carga. No hay elevación ni caída de la carne, no hay desgarros ni cortes, ni daños por impacto - y esto no depende del tiempo que trabaje la máquina.

■ Beneficio óptimo

La uniforme y constante absorción de ingredientes y salmuera en sutiles tolerancias liga el líquido dentro del producto, disminuye las pérdidas por cocción, evitando salida de líquido, y aumentando el rendimiento del corte.

■ Máxima recuperación de la inversión

La masajeadora Challenge-RMF es una herramienta de producción: tiene la más alta productividad, menos partes mecánicas móviles, menores costos de funcionamiento y un reducido coste de mantenimiento - también tiene el tambor garantizado por veinte años.



Las masajeadoras Challenge-RMF permiten ofrecer calidades excelentes que se repiten partida tras partida. Son máquinas ideales para cualquier producto, tales como jamón, carne, pollo y productos de pescado.



Una gama de ocho modelos standard con capacidades desde 350 kg a 10.000 kg que se adapta a la producción que el cliente prevea. También se dispone de una gama de seis modelos con control de temperatura, interiormente refrigerados, equipados con el Control de Temperatura de Doble Hélice (Double-Helix®).

En la cubierta frontal y en la parte superior derecha se presentan fotografías de productos cárnicos masajeados, salados o secados en las masajeadoras al vacío Challenge-RMF.

Calidad superior siempre con los mismos resultados

Práctico y adaptable

El sistema patentado Challenge-RMF es altamente adaptable y comprende un alto número de funciones y prestaciones adicionales con el fin ahorrar tiempo y mano de obra.

Productos cárnicos secos y ahumados:

la calidad de los productos cárnicos secos y ahumados se puede mejorar con el mismo tiempo hasta su envasado. Esto significa:

- Disminución del capital empleado; la reducción significativa del stock de carnes se debe a una disminución del tiempo del proceso hasta obtener el producto acabado.
- Óptima distribución de sal en el jamón.
- Eliminación de errores de producción.
- Obtención de un producto naturalmente salado.

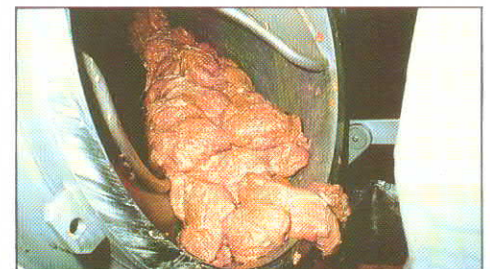
Ingredientes sólidos o líquidos: se pueden adicionar durante o al final del ciclo, según convenga a la fabricación.

Preparación del jamón: una mejora considerable en la eficacia del deshuese, que normalmente precisa gran cantidad de mano de obra, se obtiene usando primero el sistema para acondicionar los jamones.



Jamón deshuesado totalmente constituido por músculo

La distribución uniforme de los ingredientes y una perfecta ligazón contribuyen a la calidad del producto acabado. Se producen pérdidas mínimas en el estufaje, así como menos pérdidas durante cocción y refrigeración.



Jamón seccionado y formado

Para los jamones que han sido cuidadosamente pulidos de grasa, nervios y tejido conjuntivo, y macerados hasta el centro, las velocidades de tambor mayores, los ciclos más cortos y el elevado vacío mejoran la calidad del jamón de molde y el envasado en bolsa.

Simple de operar, simple de mantener

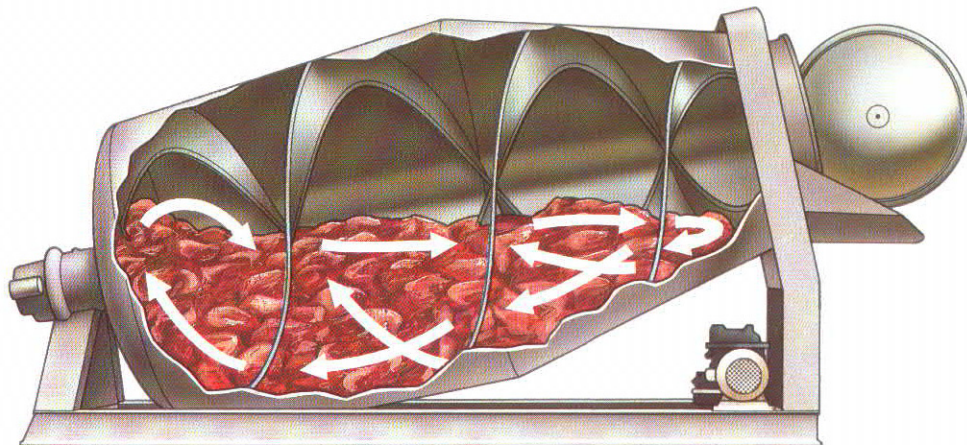
Un eje inclinado, un tambor de acero reforzado y un sistema helicoidal son los elementos clave en el proceso de la masajeadora de carne Challenge-RMF. Los modelos normales están constituidos con cintas helicoidales gemelas soldadas en la pared del bombo. Los modelos refrigerados con Control de Temperatura están equipados con cintas helicoidales idénticas de Doble Hélice lo que, al no haber ningún elemento movable independiente, elimina el riesgo de desgarre o corte.

La capacidad máxima del tambor es del 50% de su volumen. Cuando empieza la rotación, se crea un movimiento elíptico amasador dentro de la masa que masajea cada pieza de carne, no produciendo "puntos muertos" - la carga está 100% activada.

En este sistema no se producen elevaciones ni caídas, ni volteado ni daño por impacto, ni tampoco shock hidráulico. No se produce expulsión de líquido ni se recalienta la carne, y no hay absolutamente nada que afecte al producto.

Opciones de carga

Varias opciones de carga son posibles dependiendo de los productos a procesar, o del área de producción. Estos incluyen sistemas de carga al vacío, cargadores de columna y elevadores de



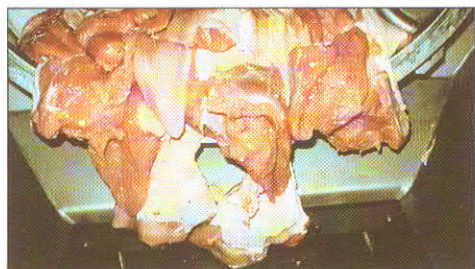
La cinta helicoidal pasa continuamente a través de la masa de carne a medida que el tambor gira, creando un suave movimiento elíptico de masaje al producto, "carne con carne". La temperatura se controla con precisión cuando se usa para el masaje el sistema de Doble Hélice (Double-Helix®) con las cintas refrigeradas interiormente.

cubas. La carga al vacío hace uso del sistema de vacío integrado, y resulta particularmente conveniente cuando el obrador es limitado o para plantas en las se utilicen elementos automatizados.

La descarga es simple y rápida. La rotación se invierte y el contenido se vierte en vagones industriales standard.

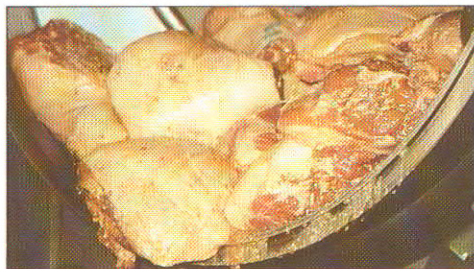


La descarga es rápida y sencilla. Nótese la amplia puerta asegurada, que permite un excelente acceso.



Pechugas de pavo

Aparecen mejoradas por la posibilidad de extraer niveles óptimos de proteína. Se puede masajea con la piel sin riesgo de desgarre o separación del músculo. Las mermas de coacción son mínimas, con una pequeña pérdida de líquido, o ni siquiera esto en productos congelados.



Jamón con hueso

Otros tipos de maquinaria pueden destruir los productos con hueso, pero la suave acción del Challenge-RMF protege la integridad del producto. El encapsulamiento del jamón entero con los jugos exudados y aprisionados proporciona una excelente penetración del humo y reduce las mermas de cocción.



Roast-beef

La total distribución de ingredientes asegura mínimas mermas de cocción y consigue un máximo grado de calidad que sobresale entre los productos de charcutería.

Pechugas de pollo y otras partes

La excelente absorción aumenta la maceración de las frágiles pechugas de pollo y otras partes del mismo. Este sistema es ideal para especiar, incluso con pollos enteros. También disponemos de accesorios opcionales para la adición de ingredientes secos.

Pescado y marisco

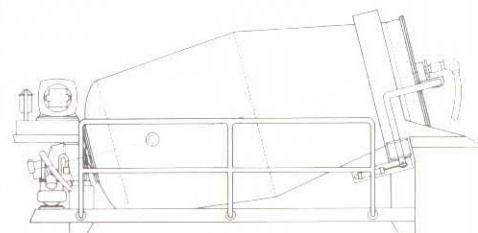
Los rendimientos de marisco pelado, filetes de pescado o pescado con piel se pueden mejorar procesándolos en una masajeadora Challenge-RMF. La penetración de especias y marinada es óptima y se obtiene en un tiempo mínimo.

Control de precisión

El tambor, cuando se trata de unidades grandes, va accionado por tracción hidráulica directa de velocidad variable, controlada electrónicamente por velocidades graduales de rotación. La tracción es suave y de mando sensible, de larga duración y gran fiabilidad. Los controles de precisión se utilizan para proporcionar ciclos precisos de procesamiento, que se combinan con el motor de tracción directa para asegurar una repetición exacta, de una carga a otra. Las máquinas más pequeñas van equipadas con tracción de velocidad variable e incorporan todas las prestaciones de las máquinas mayores.

Ciclo de limpieza

El ciclo de limpieza de las masajeadoras grandes de Challenge-RMF es totalmente automático. Usando agua caliente y detergentes apropiados, el programa se encarga de enjuagar y secar el tambor rápidamente, permitiendo así usar el equipo diariamente con diferentes productos.



La revolución está aquí

Challenge-RMF

Refrigeración Interna de Doble-Hélice®

La amplia experiencia de las empresas procesadoras de carnes más importantes muestra que la temperatura de masaje óptima para muchos productos es del orden de +1°C. Esto permite reducir el número de bacterias, minimiza los desprendimientos y aumenta la vida del producto. Todos los beneficios del masajeado al vacío se ven aumentados: extracción de proteína para ligar los músculos, humedad interior retenida para minimizar la pérdidas de cocción; el aumento del color, sabor y textura, así como la mejora de rendimiento son claramente altos y dentro de las

normas reglamentadas. Aún más, los usuarios de las máquinas masajeadoras con Control de Temperatura informan de mejoras obtenidas en lo referente a retención de humedad y ligazón del músculo cuando aparece el fenómeno de carne pálida blanda y exudativa (PSE).

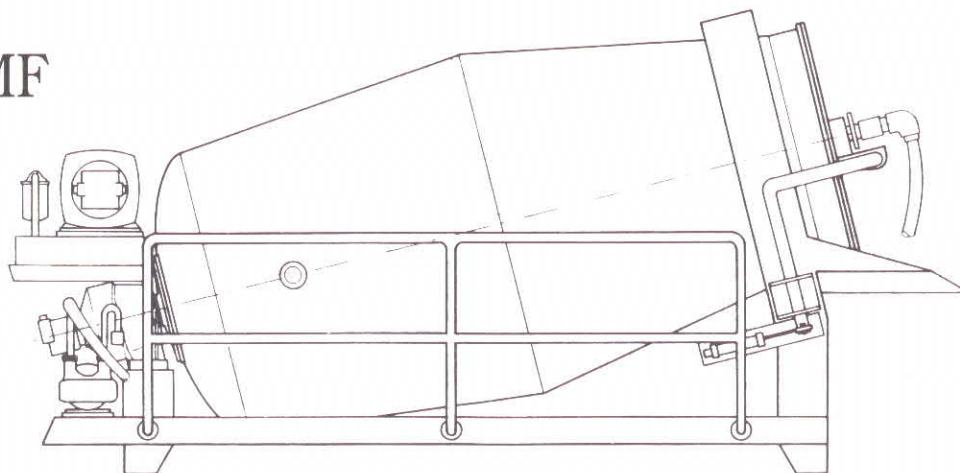
Solamente refrigerando el producto en lugar del contenedor se puede controlar la temperatura de manera precisa y eficaz.

Los sistemas que recubren las máquinas con sistemas para refrigerar la superficie externa gastan gran cantidad de energía para este propósito

cuando deberían enfriar la carne en profundidad. La refrigeración interna de Doble Hélice (Double Helix®) hace circular el refrigerante en el interior del sistema helicoidal, enfriándolo. El frío se aplica directamente y por contacto al producto, lo que hace que el calor de la carne se transfiera y se alcance la temperatura óptima rápidamente, la cual se mantiene con precisión, incluso en condiciones ambientales exteriores más altas de lo normal.

El rango Challenge-RMF

Dentro de la gama de máquinas Challenge-RMF existe una masajeadora para satisfacer virtualmente todos los requisitos de producción. La más pequeña, la MM-03, posee una capacidad de 350 kg y está diseñada principalmente para el desarrollo del producto o para el pequeño productor. En el otro extremo de la gama, la MM-10 puede aceptar cargas de hasta 10.000 kg pero, aún así, todavía opera con total eficacia con sólo un tercio de la carga máxima. Tanto el tambor como el marco están contruidos en acero inoxidable reforzado.



Modelo	MM-03	MM-05	MM-1	MM-2	MM-3	MM-4	MM-7	MM-10
Capacidad, kg	350	550	1250	2100	3400	4100	6800	10000
Longitud, mm	2450	3000	3300*	3900*	4780	5225	5665	6300
Anchura, mm	1100	1200	1500	1500	1800	1800	2415	2415
Altura, mm	1700	1700	1780	1880	2500	2610	2610	2770
Tracción tambor, kW	1,1	2,2	11	11	15	15	18,5	22,5
Bomba de vacío, kW	0,75	1,1	2,2	2,2	5,5	5,5	11,2	11,2

* Incluye el dispositivo de carga LD-1 ó LD-2



La Gente con Rendimiento

Challenge-RMF International, Inc
Markt 9
B-3080 Tervuren
Belgium
Tel: 32.2.767.0676
Fax: 32.2.767.4728

Oficinas corporativas:

4417 E. 119th St.
Grandview, Missouri 64030 EEUU
Teléfono: (816) 765-4101
Fax: (816) 765-0067

Ventas en América del Norte, Central y Sudamérica:

Challenge-RMF Inc.
17870 Castleton St. Suite 255
Industry, California 91748 EEUU
Teléfono: (818) 965-8553
Fax: (818) 965-7181