



www.sairem.com

TMW 35 : Productos cárnicos

PAÍS

Noruega

PRODUCTO INICIAL

Carne : res, cordero

PRODUCTO FINAL

Carne de hamburguesa

PROCESO

Atemperado

SUCCESS
STORY



DETALLES DE LA EMPRESA

- Es la empresa procesadora de carne más grande de Noruega con varias plantas en todo el país.
- Su facturación en el 2018 fue de más de 2000 millones de dólares.
- En una de sus plantas, ya se había comprado un equipo de microondas continuo de marca estadounidense para el atemperado.



Your partner in Microwave & Radio Frequency professional solutions

MK102ES-A

TMW 35: Productos cárnicos

ANTIGUA APLICACION

Antes tenían una cámara de descongelación pero duraba al menos 24 horas.
El proceso era demasiado largo.

DESCRIPCIÓN DE LA APLICACIÓN

Atemperan bloques de carne entre 20 y 25 kg. La temperatura baja desde -18°C hasta -4/-2°C.

MÁQUINA VENDIDA

TMW 35

PRINCIPALES VENTAJAS

Hay muchas ventajas :

- Rapidez : unos 5 minutos dentro del túnel en vez de 24 horas para atemperar desde -18°C hasta -4°C.
- Flexibilidad : El cliente puede atemperar en cualquier momento que desee.
- Es un sistema automático que permite un proceso continuo y menos gastos operacionales.

BALANCE

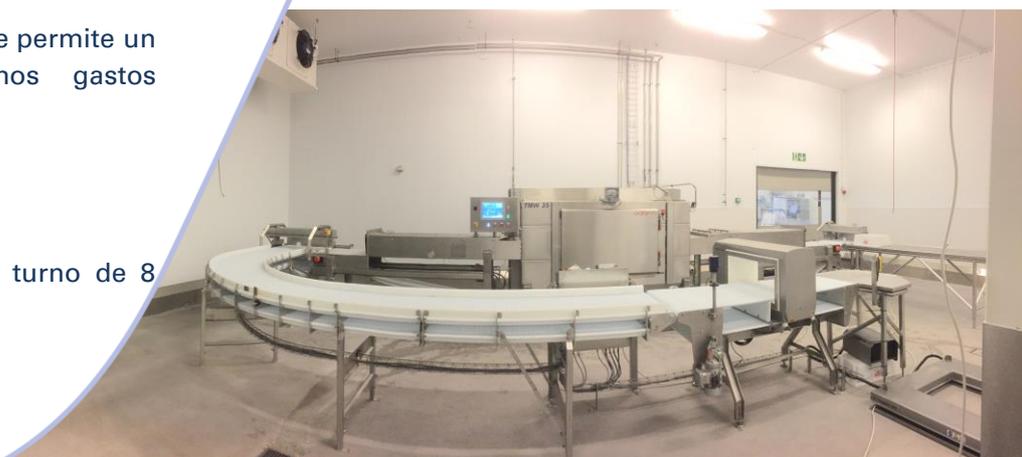
El equipo funciona cada día en un turno de 8 horas.



Bloques de carne de 20 kg



Opción : lavado y secado de la cinta



Línea completa



Management System
ISO 9001:2015

www.tuv.com
ID 9108643897



CONTACT US

commercial@sairem.com
www.sairem.com



Your partner in Microwave & Radio Frequency professional solutions