

Maßgeschneiderte Konzepte

Socacel, Neunkirchen, konzipiert und liefert sowohl komplette Anlagen von der Lakevorbereitung bis zur Verpackung als auch Zusatzstoffe und Verpackungsmaterial für die Fleisch-, Geflügel- und Fischwarenindustrie.

Das Unternehmen verspricht jedem Kunden ein maßgeschneidertes Konzept, das es ihm erlaubt, durch den effektiven Einsatz von Zusatzstoffen ein kalkulierbares und in Europa konkurrenzfähiges Produkt herzustellen wie zum Beispiel Langschinken für Aufschnittware. Dafür bietet Socacel neben den erforderlichen funktionalen Zusatzstoffmischungen technische Unterstützung an. Und zwar bei der Vorbereitung des Frischfleisches, bei der Lakeberechnung und -zusammensetzung, beim Anord-

nen und Einlegen des Rohstoffs für ein charakteristisches Schnittbild, bei der Berechnung der effektiven Schinkenlänge, der Formung, der Optimierung der Kochung sowie bei der Optimierung des gesamten Produktionsablaufes. Die Optimierungsprozesse sollen sich in einer besseren Ausbeute und Scheibentextur bemerkbar machen.

Um einen effizienteren und intelligenteren Herstellungsprozess in der Kochschinkenproduktion zu ermöglichen, hat das Unternehmen die gekühlte Massieranlage Sovac weiterentwickelt. Im Vordergrund soll dabei nicht die Herstellung von riesigen Mengen Kochschinken stehen, sondern ein Konzept, das es dem Benutzer erlaubt, während der Produktion mit der Massieranlage zu „kommunizie-



Die gekühlte Massieranlage Sovac wurde weiterentwickelt.

ren“, unmittelbar auf veränderte Parameter wie Schwankungen in der Fleischqualität zu reagieren und so Produktionsfehler zu vermeiden. Eine Weiterentwicklung des Systems ist etwa das „Schinkenprofil-Paddelsystem“, das eine optimale Qualität bei der Massage von frischem oder gespritztem

Muskelfleisch ermöglichen soll und laut Hersteller folgende Vorteile bietet: homogene und kompakte Schinkenherstellung, keine Verletzung der Muskeln während des Massiervorgangs, Schinkenproduktion ohne Injektor und ohne Einspritzung.

Bei den Sovac-Massieranlagen

handelt es sich dem Hersteller zufolge um platz sparende, fixierte Edelstahlbehälter mit drehenden Paddeln. Je nach Maschinentyp soll die Kapazität von 650 bis 7.500 Kilogramm Fleisch reichen, wobei eine Befüllung von bis zu 95 Prozent des vorhandenen Volumens möglich sei. Auf diese Weise verspricht Socacel eine Tageskapazität von bis zu 50 Tonnen mit einer Bedienungskraft. Ein hoher Hygienestandard (manuell über drei Mannlöcher oder mit Hilfe eines vollautomatischen Reinigungssystems) sowie optimale Temperaturkontrolle während des Produktionsprozesses und ein optimales Vakuum sollen eine hohe Produktionssicherheit garantieren. Sovac kann laut Hersteller in jede vorhandene Produktionslinie integriert und je nach Kundenwunsch zusätzlich mit einem Wiegesystem sowie einem Steuerungssystem ausgerüstet werden.

www.socacel.de