

ANTES



DESPUÉS



Caso de estudio Trotec

Cliente:

MareDeus Food Solutions,
(España, Portugal, Noruega)
www.maredeus.com

Sector:

Pescado / Marisco

Ventajas:

Humedad óptima también en temperaturas muy bajas de 5 a 8 grados. Para un clima perfecto durante todo el proceso de producción.

Producto de Trotec:

Deshumidificador por adsorción TTR 3700

Trotec elimina las condensaciones en techos y la niebla en las zonas de producción, gracias a la gama de deshumidificadores diseñados y fabricados en Alemania

MareDeus Food Solutions nace en 2011 impulsado de la mano de la familia de Eugenio Martínez de Ubago Escuredo y otros empresarios con larga tradición y conocimientos en el sector del pescado envasado, siendo ya la cuarta generación.

Iniciando esta andadura en O`Grove, MareDeus Food Solutions nace con el objetivo de SOLUCIONAR las necesidades de sus clientes de Mercadona en los productos relacionados con el bacalao, a través de un modelo basado en la eficacia, la confianza y la transparencia en el trabajo diario, las nuevas tecnologías, y enfocados a ser siempre la MEJOR OPCIÓN del mercado. MareDeus tiene el HQ en Málaga (España), su producción al sur de Lisboa (Portugal) y su central de compras y exportación en Aalesund (Noruega).

Trotec es una multinacional alemana, especializada en el desarrollo, fabricación y comercialización de sistemas de deshumidificación, además de humidificación y control de temperatura del aire. La división de deshumidificación aporta soluciones a la industria alimentaria en los diversos procesos, y en este caso, en la producción de bacalao.

Cada día, la industria alimentaria se enfrenta a mayores controles de higiene y calidad, derivadas de las distintas normativas nacionales y europeas. Es por esto, que todas las empresas de alimentación tienen que cumplir la normativa APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). Esta normativa se encarga de regular la producción alimentaria, para obtener alimentos seguros para la salud del consumidor, según RD 109/2010 del 05 de Febrero.

Según la APPCC, está totalmente prohibida la condensación de agua en las zonas de producción de alimentación, debido al riesgo de que estas gotas puedan caer y entrar en contacto con el producto.

Las condensaciones en techos y puntos fríos de la zona de producción son un peligro altísimo para la proliferación de bacterias, que pueden entrar fácilmente en contacto con el producto, de ahí su problemática y prohibición. MareDeus, en su incesante búsqueda de la calidad extrema, se encontraba con este problema y decidió confiar en la experiencia de Trotec para solucionarlo.

Estudio de caso: MareDeus, España

Deshumidificador por adsorción TTR 3700



MareDerus cuenta con las certificaciones más prestigiosas del mundo alimentario, como son el IFS (Internacional Food Standard), BRC (Global Standard for Food Safety) e ISO 14001

Las empresas de alimentación se enfrentan a la problemática de incrementar sus producciones para llegar a los mercados y, además, tras la jornada de producción, cumplir con los más altos estándares de limpieza de sus instalaciones, que en pocas horas vuelven a producir. Es por esto, que, tras la fase de limpieza, que generalmente se realiza con vapor a alta presión y los aditivos de desinfección, las zonas de producción quedan saturadas de agua y humedad y los equipos de frío no son capaces de reducir esta sobresaturación, generándose condensaciones en los techos y en los puntos más fríos de la cadena de producción, además de nieblas, que en muchos casos no dejan ver mas allá de 5 metros, con el peligro que esto conlleva.

MareDeus tiene toda su zona de producción y procesado de bacalao con temperatura controlada, con zonas a 5°C y zonas a 8°C. Es por eso, que la mejor solución para este tipo de control de humedad y condensaciones es la tecnología de deshumidificación por adsorción, mediante rotor desecante.

Los ingenieros de Trotec analizaron la problemática de MareDeus, realizaron los cálculos de los equipos necesarios para la solución del problema y presentaron una solución "llave en mano" para eliminar este problema.

Se coordinaron los trabajos de montaje y suministros en paradas programadas de mantenimiento, y sin afectar a la producción y planificación de MareDeus, se ejecutó la solución técnica presentada, la cual ha sido un éxito como se puede ver en las fotos del "antes" y del "después"

Resumen de las mejoras que esta solución aporta:

- Control de nieblas y eliminación de las condensaciones
- Reducción de los mantenimientos y roturas de los equipos de manipulado y envasado del producto
- Reducción de los desescarches de los sistemas de frío, con el consiguiente ahorro energético
- Aumento de la higiene
- Aumento indirecto de la producción y rendimiento de los trabajadores
- Eliminación de bacterias, puesto que en ambientes secos no sobreviven

Este tipo de aplicación es extensible a todas las empresas del sector de la alimentación, que cada día sufren esta problemática, como son mataderos, salas de despique, salas de procesado de carne (pollo, cerdo, vacuno), fases de envasado...

La producción alimentaria realizada bajo unas condiciones de humedad y temperatura controladas, harán alcanzar la máxima calidad y prolongará la vida útil de los alimentos.

Deshumidificador por adsorción TTR 3700

- Capacidad de deshumidificación: 492 kg / 24 horas (en función de la temperatura ambiental)
- Caudal de aire: 4.300m³/h
- Ofrece una gran capacidad de deshumidificación, incluso para temperaturas bajas (opcionalmente se puede usar a partir de -20°C)
- Carcasa robusta de acero inoxidable
- Fiable rotor de adsorción de gel de sílice
- Inversión de la dirección del aire configurable (el cambio requiere un esfuerzo mínimo)
- Control Duoventic – la potencia de cada ventilador puede ser regulada individualmente por medio de un potenciómetro
- Principio TTR Trisorp Dual con conducción por separado del aire de proceso y el aire de regeneración para una circulación del aire sin presión
- Calefacción de regeneración eléctrica
- Control del filtro (caudal y luz de aviso general)
- Gracias a sus diversas opciones de equipamiento se puede adaptar de forma individualizada a prácticamente cualquier aplicación
- Calidad profesional "Made in Germany" – producto original de Trotec



Para más información detallada sobre el TTR 3700 entre en: www.trotec.es/ttr3700