



La tecnología de vacío se utiliza en muchas aplicaciones de procesamiento de alimentos para aumentar la calidad del producto y la seguridad alimentaria.

Algunas aplicaciones pueden ser muy exigentes pero afortunadamente nuestra nueva bomba seca NOVADRY está aquí para ayudar

Antes del Verano, Low2High Vacuum, distribuidor Leybold en Suecia, tuvo conocimiento de que Gudruns AB, un fabricante de salchichas, jamón y pastel de carne, tenía problemas de fugas y de mantenimiento elevado de las bombas de paletas rotatorias de aceite. Por otro lado, el nivel de ruido de esas bombas era muy elevado y el ambiente de trabajo no era cómodo para los operarios.

Una de esas bombas estaba conectada a un bombo de vacío usado para muchos preparados de carne y marisco. Un bombo es como un "gran robot de cocina": los productos se voltean, de esa manera durante la preparación pueden introducirse entre otros los marinados y las especias. El proceso se realiza a temperatura controlada y en vacío. Este proceso se usa tanto para marinar como para ablandar productos cárnicos.

(alrededor de 50 mbar) y condensa sobre los alimentos liberando calor latente que descongela los alimentos a la vez que mantiene la temperatura baja.



El vacío ayuda a que la salmuera los condimentos o el adobo penetren en el interior de los alimentos. A veces el vacío se utiliza para un descongelado suave de los productos. El vapor de agua se introduce a bajas presiones



Las bombas de vacío de paletas rotativas selladas con aceite se utilizan a menudo para este proceso por sus bajos costos de inversión. ¡Los gastos en servicio y costos de operación y mantenimiento debidos a la contaminación del aceite por partículas y vapor de agua, rara vez se mencionan!

Durante la primavera de 2020, Low2High Vacuum proporcionó una Leybold NOVADRY ND 65 para pruebas en Gudruns AB. NOVADRY es la nueva estrella de vacío en el mercado de alimentos. Es absolutamente 100% libre de aceite, que proporciona mayor seguridad alimentaria. También es extremadamente robusta gracias a su principio de trabajo basado en la tecnología de tornillo, menos sensible a la contaminación del proceso que la bomba sellada con aceite.

La bomba se instaló de forma rápida y fácil sin apenas interrumpir la producción.

Tras el periodo de prueba, el rendimiento de la bomba y el nivel de ruido fueron evaluados. El cliente comentó que ambos habían sido extremadamente satisfactorios. Los costes de operación de servicio y mantenimiento eran tan bajos que no se podían comparar con el de las bombas de aceite en ambientes de trabajo sensibles e higiénicos.

Una vez más, Low2High Vacuum, gracias a Leybold NOVADRY, pudo derribar barreras e introducir nuevas formas de pensar con tecnología recientemente desarrollada.



Website: <http://gudruns.se/>

 **Leybold**

Low2High
vacuum

Authorized distributor

Pioneering products. Passionately applied.