



abril 2014 | [www.indualimentos.cl](http://www.indualimentos.cl)

Ingredientes | Procesos | Innovación | Tecnología | Packaging | Logística | Investigación



# INOCUIDAD en la INDUSTRIA CÁRNICA y sus DERIVADOS

ADULTOS MAYORES  
Nuevo mercado estratégico

IMPRESIÓN 3D  
Formas, texturas, sabores  
y contenido nutricional

AROMA Y SABOR  
La vida de un alimento

## La mejor tecnología para la producción de queso crema está en Silbertec

Silbertec, empresa chilena comercializadora de soluciones tecnológicas y automatización para la industria alimentaria, cuenta con el equipamiento óptimo para la producción de queso crema en diversos formatos. La empresa representa en exclusiva entre otras, dos marcas alemanas líderes, cuya combinación se presenta como una de las mejores soluciones en el mundo para la producción de queso crema en manga. Esta línea está compuesta por la embudadora de quesos modelo HP10E de la marca Vernag conectada a una clipadora PolyClip, de la gama FCA y/o TSCA-120, cuyo resultado es un queso crema con una calidad superior. Dicha combinación, no solo es utilizada a nivel mundial, si no que varios de los productores nacionales han elegido esta tecnología para sus líneas productivas.

La embudadora para quesos, modelo HP10E de Vernag es una máquina de última generación que permite el llenado preciso del producto y se adapta a una amplia gama de aplicaciones, cuenta con una capacidad de producción de hasta 1.000 kg/hora, siendo una opción rentable y eficiente para la producción de grandes cantidades. Por su parte, en cuanto a las clipadoras Poly Clip, destacamos los modelos FCA 100 y TSCA-120. Con respecto a



la primera, posee clipado automático de alta velocidad con una capacidad de producción de hasta 186 ciclos por minuto y cuenta con una pantalla táctil que facilita su manejo y programación, así como un sistema de control de calidad para verificar el correcto cierre. Por su parte la TSCA 120 es una clipadora y selladora automática que procesa films plásticos desde una bobina a un tubo listo para el llenado que se cierra de forma segura en la unidad integrada de clipado, capacidad de producción de hasta 200 ciclos por minuto para calibres de hasta 120 mm, perfecta para una producción de grandes volúmenes.

Asimismo, la empresa ofrece soluciones para la realización de otros tipos de quesos que van desde el proceso de formado, laminado, cubeteado hasta el envasado en distintos formatos como vacío, termoformado, flowpack, etc., llegando hasta la automatización de final de línea; siempre con soluciones 360 enfocadas al mantenimiento de la continuidad operacional de sus clientes, a través de la combinación de tecnología, con asistencia técnica, repuestos, des, packaging incluso opciones de arriendo y retoma de equipos, con el fin de adaptarse a la necesidad concreta de cada cliente, entregando flexibilidad y asesoramiento experto en cada una de sus propuestas.