

Producción de tortilla

En el año 1992, surge Airfrinox, S.L., un proyecto con un personal altamente cualificado con sobrada experiencia en el sector del frío industrial e instalaciones para la hostelería.

Esta máquina que presenta Airfrinox está diseñada y construida enteramente con tecnología propia y prácticamente en su totalidad, con acero inoxidable. Se han utilizado 15 toneladas de inoxidable de los tipos AISI 304 y AISI 316 y tiene un tamaño total de 18,3 metros de largo por dos metros de alto.

El acero inoxidable se ha empleado en múltiples productos como son chapa, tubo y pletina estructural para el soporte de los quemadores. El eje de los piñones está

soportado por una barra maciza de acero inoxidable de 80 mm de diámetro. La mezcladora batidora donde se le añadirán los diferentes ingredientes, está fabricada con chapa de acero inoxidable de 2 mm de espesor.

Esta máquina está diseñada para producir 20.000 tortillas a la hora y puede dar tres tipos de tortilla diferentes en función de las necesidades, una de gran tamaño de 120 gramos, la estándar de 85 y una más pequeña de 75. El proceso completo dura alrededor de unos cinco minutos y se obtienen un total de 1670 tortillas en cada ciclo. El ciclo se inicia con la deposición de la huevina en los diferentes recipientes realizados en acero inoxidable teflonado, a continuación, en caso de

ser preciso, se pueden añadir de sus correspondientes tolvas, diversos ingredientes como jamón, pimienta, etc. La mezcla, una vez acabada, transita por una zona de calentamiento alimentada por unos quemadores a lo largo de la cual se produce la tortilla. Tras esta zona de calentamiento existe otra de enfriamiento para dar a la tortilla la consistencia deseada. Finalmente, la tortilla sale hacia un túnel de congelación para su posterior procesado, envasado y sellado con objeto de asegurar su correcta conservación. Los recipientes en los que se deposita la mezcla inicial son lavados para proceder a un nuevo ciclo de proceso.

La parte superior de esta maquinaria está abierta y

dispone de un sistema de extracción de humos.

El equipo se está montando íntegramente en las instalaciones de Airfrinox en Madrid y el producto resultante, se empleará en instalaciones destinadas a grandes colectividades como centros penitenciarios, hospitales o colegios. Este tipo de equipamiento debe estar diseñado para garantizar la seguridad de los alimentos.

El objetivo es reducir o eliminar el riesgo de cualquier fuente de contaminación física, química o microbiológica y así, los riesgos para salud relacionados con la manipulación de productos alimenticios.

Su diseño debe facilitar la limpieza y desinfección y



contribuir a la conservación y mantenimiento del equipo, por lo que factores como el material de construcción, superficies de contacto, accesibilidad, etc, son claves del éxito.

La industria alimentaria es un sector crucial donde confluyen requisitos y exigencias que someten a los materiales a condiciones extremas. El uso extendido de los aceros inoxidable en materiales en contacto con los alimentos desde hace más de 70 años es una prueba de la resistencia de estos metales contra la corrosión.

La selección de la calidad apropiada dependerá además de su resistencia a la corrosión, del proceso de transformación que va a sufrir, las tensiones a las que estará sometido, su soldabilidad, dureza, etc. y de los productos que se usarán para su limpieza y desinfección. Su facilidad de limpieza, asegura un alto grado de higiene en la preparación y manipulación de los alimentos, evitando también la cesión de sabores

y la decoloración de los alimentos y bebidas. Estudios realizados sobre la migración de cromo y níquel en los utensilios de cocina fabricados con aceros inoxidables ferríticos y austeníticos, han demostrado que su aportación a una dieta diaria es prácticamente insignificante comparada a los contenidos naturales de estos elementos en los alimentos, lo que los hace especialmente recomendables para este tipo de aplicaciones.

Más información en:

www.cedinox.es

MATERIAL :

Acero inoxidable [AISI 304 /AISI 316](#)
Fabricado por [Acerinox Europa](#) y [Roldan, S.A.](#) y suministrado por [Inoxcenter, S.L.U.](#)

FUENTE / SOURCE :

[Airfrinox, S.L.](#)
www.cedinox.es

Omelette production

The Spanish company Airfrinox S.L. has entirely designed and manufactured a new machine for the production of omelettes. The conjunction between experience and high qualification operators has finally resulted in a unique and surprising product.

This machine is able to produce more than 20.000 omelettes per hour, in three different weights. Production processes last less than 5 minutes and in each cycle 1670 omelettes are produced.

More than 15 tons of stainless steel are used in many products such as tubes, bars or sheets in grades AISI 304L or 316L based on their application and position along the process. Stainless steel material was chosen due to its hygienic properties, something that makes it ideal for food industry processes.

