

PRECRISPCIONES TÉCNICAS

S.023/10

CONCESIÓN DE AYUDAS DEL PROGRAMA NACIONAL DE INFRAESTRUCTURAS CIENTÍFICO-TECNOLÓGICAS DENTRO DEL PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA, DESARROLLO EN INNOVACIÓN TECNOLÓGICA 2008-2011

Referencia: UNEX08-1E-003

Título Proyecto: Equipo de envasado en vacío y en atmósferas protectoras para productos frescos y precocinados

Total Concedido:108.065,04

Pliego de características técnicas LOTE N° 1: (Termoselladora)

Descripción

El equipo de envasado en vacío y en atmósferas protectoras es una máquina de constitución robusta de acero inoxidable y aluminio anodizado. Tiene un armario de control estanco donde se incluyen los elementos electrónicos y neumáticos, consistencia anti-condensación. Panel de mandos integrado en la estructura de la máquina.

Es un equipo semi-automático para el cierre de barquetas prefabricadas de diferente composición, utilizando film termosellable de bobina compatible con la barqueta. Sus dimensiones son de aproximadamente 1.75 metros de altura por 1.5 de ancho. Presenta un cajón inferior donde se coloca el molde base, con cuatro alveolos para la colocación de las bandejas preformadas y con posibilidad de cambiar el molde y por tanto el número y tamaño de alveolos (y envases). El área máxima de sellado es de 500 x 400 mm y la altura máxima, de 120 mm.

Prestaciones y características

Consta de un sobrecosto del molde de sellado para crear una pestaña en el material plástico de la tapa. Con el fin de controlar la presión de soldadura existe un manómetro. Este equipo consta además de una bomba de vacío adaptada para la inyección de elevadas proporciones de oxígeno (>21%) (y evitar así el riesgo de explosión). También cuenta con un separador de líquidos automático, necesario para el envasado de por ejemplo salsas en platos cocinados y precocinados, así como filtros para productos particulados de poco peso (tipo pan rallado).

Presupuesto máximo: 74 000 Euros (16% iva incluido)

Pliego de características técnicas LOTE N° 2: (Texturómetro)

Descripción

El analizador de textura es un instrumento estándar para la medición de textura de todos los productos alimenticios. Dispone de célula de carga de 30 Kg, con sensibilidad de 1g, además de un sistema de calibración y una base de trabajo con dos plataformas. El equipo incluye además un equipo informático (ordenador PC, Monitor, Impresora Color y sistema de adaptación al texturómetro) así como el software necesario para su funcionamiento, recogida y procesamiento de datos.

Prestaciones y características

Trabaja en conjunción con un software que permite la programación del equipo, realización de ensayos, captura de datos en tiempo real (datos de tiempo, fuerza y distancia), análisis de curvas de textura y presentación de los resultados en hojas de cálculo. Consta de 3 sondas de medida que garantiza que se adecua a un gran número de ensayos.

Presupuesto máximo: 34 065,04 Euros (16% iva incluido)

