

Caso práctico

Donkey Brands LLC

Fabricante de tortillas de maíz duplica la producción con FOODesign (una compañía de tna)



Descripción

Empresa: Donkey Brands LLC

Desafío: Sustituir un anticuado proceso manual con un eficiente sistema de freído y sazonado para aumentar la producción de un destacado fabricante de tortillas de maíz.

Solution: La instalación del sistema de freído continuo por fuego directo immerso-cook® de FOODesign con dos bandas transportadoras de acero inoxidable y un pistón de cuchilla para tortillas permitió a Donkey Brands LLC doblar su volumen de producción. Al mismo tiempo, el tambor de sazonado quik-coat® de FOODesign garantiza una cobertura uniforme y salvaguarda la calidad de los productos.



Con sede en Carol Stream, Illinois, Estados Unidos, Donkey Brands LLC es una empresa de capital privado que produce tortillas de harina de maíz de alta calidad y completamente naturales, en variantes con o sin sal. En una apuesta para optimizar su proceso de producción para responder al incremento de la demanda y potenciar su crecimiento, Donkey Brands quería sustituir un anticuado proceso manual por un eficiente sistema automatizado.

Desafío 1: aumentar la producción

En cuanto productor de snacks en pleno crecimiento, Donkey Brands buscaba aumentar sus niveles de producción con un sistema de freído que optimizara el color, la textura y el sabor. Donkey Brands sabía que el sistema de freído continuo por calentamiento directo immerso-cook de FOODesign sería la mejor opción para proteger el excelente sabor que identifica sus tortillas de maíz.

La solución

La immerso-cook de FOODesign cuenta con innovaciones tales como su vanguardista sistema de banda transportadora. Personalizable para una amplia gama de productos que incluye las tortillas de maíz, esta característica minimiza el riesgo de rotura del producto y optimiza las velocidades de producción. Al mismo tiempo que se reducen las roturas, cualquier residuo inevitable, generado por aplicaciones de snacks delicados como las tortillas de maíz, es continuamente retirado de la freidora por la banda de malla montada en la base. Ello asegura que la calidad del producto no se vea comprometida.

A través de su proceso innovador de filtrado continuo, la immerso-cook de FOODesign mantiene limpio el aceite mediante un sistema para la eliminación de las partículas y el suministro de aceite nuevo. De este modo se evita el sobrecalentamiento del aceite y la formación de ácidos grasos y radicales libres nocivos que contaminen el aceite y comprometan la calidad del producto. El aumento de capacidad gracias a la immerso-cook, junto con su avanzado sistema de filtrado del aceite, significa que Donkey Brands puede producir más tortillas de maíz con un tiempo de inactividad notablemente menor para el cambio del aceite.



“Con el aumento de la demanda, tanto en términos de cantidad como a calidad, necesitábamos un sistema de freído flexible que reforzara nuestras posibilidades y mejorara la capacidad de producción”, indica Robert Tisljar, socio de Donkey Brands. “Nuestra línea anterior era predominantemente manual e incluía una freidora más pequeña, así como sistemas de transporte más convencionales. Buscando la mejor forma de acceder al mundo de la automatización, vimos la respuesta en FOODesign. El objetivo, a grandes rasgos, era aumentar las cifras de producción y al mismo tiempo mejorar la calidad global de nuestros productos y aumentar la rentabilidad”.

Al respecto de la instalación, Tim Reardon, gerente de soluciones de procesado del grupo para América en FOODesign, agregó: “Nuestra gama immerso-cook ofrece un sistema de gran resistencia y alta eficiencia que puede personalizarse para una amplia variedad de aplicaciones y necesidades de procesado. Ello, unido a nuestro enfoque orientado al servicio, asistencia para el mantenimiento y conocimientos de ingeniería, nos permitió proporcionar a Donkey Brands un sistema confiable y de alto rendimiento que cumple exactamente con sus especificaciones; y que estamos seguros continuará haciéndolo durante muchos años más”.

Desafío 2: cobertura de sabor consistente

El sazonado es vital para el sabor, la textura y el atractivo de un producto. Puesto que cada tipo de snack cuenta con su propio conjunto de atributos, estructura, superficie y topografía única, Donkey Brands necesitaba un sistema de sazonado que asegurase una cobertura uniforme para cada tortilla de maíz producida.

La solución

El quik-coat de FOODesign fue diseñado pensando en la flexibilidad, lo que le permitió adaptarse perfectamente a la gama de productos de Donkey Brands. El sistema quik-coat de FOODesign sazona de forma eficaz las superficies irregulares al hacer rodar cuidadosamente el producto mientras dispersa de manera uniforme la cantidad adecuada de sazonado para que todas las tortillas de maíz de Donkey Brands tengan un sabor y un aspecto consistentes. Como fabricante de tortillas de maíz, era fundamental que el nuevo sistema de sazonado fuera capaz de realizar la cobertura de productos con forma irregular de modo consistente y fácil.

Donde exista la necesidad de sazonar los productos, existe la necesidad de mantener limpio el equipo. Para alcanzar su objetivo de aumentar la productividad y a la vez mantener sus altos estándares de higiene, Donkey Brands necesitaba una solución fácil

de limpiar que también minimizara el tiempo de paro. Como parte de la instalación del quik-coat de FOODesign se incorporaron al sistema unas ruedas que permiten retirarlo de la línea de producción, para simplificar y acelerar el proceso de limpieza.

“Como fabricante de alimentos, lograr unos perfiles de sabor consistentes es, lógicamente, una importante prioridad”, comenta Tisljar. “Sin calidad consistente en el sabor del producto, los consumidores perderían la confianza en nuestra marca. Completamente equipados con la experiencia de FOODesign, fuimos capaces de encontrar el sistema adecuado para permitir un sabor estupendo y una cobertura óptima en todo momento, manteniendo al mismo tiempo los estándares de higiene globales”.

Hacia arriba y adelante

Ahora que el nuevo sistema está instalado y funcionando, disfrutamos de unos volúmenes de producción duplicados, aplicación consistente del sazonado, menor rotura de producto y un tiempo de paro prácticamente nulo”, agrega Tisljar. “El proyecto completo se desarrolló de forma extremadamente fluida y quedamos especialmente impresionados por el excepcional nivel de servicio de FOODesign y su flexibilidad en el diseño del sistema. Enseguida pudimos ver las ventajas de sus soluciones vanguardistas de fabricación, que proporcionaron la velocidad, el rendimiento y la precisión que estábamos buscando sin dejar de producir las tortillas de maíz de calidad que los clientes de Donkey Brands acostumbran a esperar”.

Reardon afirma: “Estamos encantados de colaborar con Donkey Brands en ayudarles a desarrollar un sistema automatizado moderno para su línea de tortillas de maíz. Nuestra experiencia técnica y conocimientos del sector nos equipan con la capacidad para crear y suministrar productos innovadores a nuestros clientes de todo el mundo, ofreciendo soluciones de principio a fin para toda la línea de producción”.



Durante más de 40 años, FOODesign (una empresa de **tna**) ha sido un destacado innovador en materia de equipos y soluciones de procesado de alimentos para los sectores de aperitivos, carnes y pollo, alimentos preparados, golosinas y pastelería. Con sede central en Oregón, EE. UU., la empresa diseña y fabrica sistemas de cocinado y procesado de alta resistencia con una construcción precisa y adaptados a las necesidades de los clientes. Sus productos de alto rendimiento incluyen equipos de cocinado y horneado, freidoras, hornos, aparatos de refrigeración, máquinas de sazonado y recubrimiento, cintas transportadoras para el manejo a granel y sistemas de distribución y almacenamiento, así como tecnología de sistemas de control. Además, FOODesign ofrece una selección de servicios de valor añadido que incluyen asistencia y mantenimiento del proyecto a fin de asegurar un rendimiento óptimo y el máximo retorno de la inversión.

tna es un destacado proveedor internacional de soluciones integrales de envasado y procesado de alimentos, con más de 14.000 sistemas instalados en más de 120 países. La empresa ofrece una completa gama de productos, que incluye soluciones de manejo de materiales, procesado, cobertura, distribución, sazonado, pesado, envasado, detección y verificación de metales. **tna** también ofrece diversas opciones para el control e integración de las líneas de producción y la comunicación SCADA, gestión de proyectos y capacitación. Gracias a su exclusiva combinación de tecnologías innovadoras, amplia experiencia en gestión de proyectos y asistencia de 24 horas en todo el mundo, **tna** permite a sus clientes obtener productos alimenticios de forma más rápida, fiable y flexible con el mínimo costo de propiedad.

TNA Australia Pty Ltd., 24 Carter Street, Sydney Olympic Park NSW, 2127, Australia
Tel: +61 412 366 379 Fax: +61 297 482 970 Email: info@tnasolutions.com o visite: www.tnasolutions.com Twitter: <http://twitter.com/tnasolutions>



póngase en contacto con

nosotros en cualquier momento y lugar... **tnasolutions.es**

© TNA Australia Pty Ltd. Todos los derechos reservados