

Jucarne S.L. auf Gran Canaria setzt auf Lutetia-Systemen von Provisur Technologies

Die Jucarne S.L. produziert Fleisch für die Kanarischen Inseln und nutzt dabei Anlagen zur Lebensmittelverarbeitung von Provisur Technologies: Mit den innovativen Entfrostkammern, Injektoren, Tumblern zum Marinieren sowie der effizienten Kochkammer von Lutetia ist das Unternehmen bestens ausgerüstet für die Produktion eines breiten Sortiments.



Stehen bei Jucarne Würste oder Schinken auf dem Programm, so kommt die vielseitige Lutetia-Kochkammer zum Einsatz, mit der sich Produkte von gleichbleibender Qualität effizient herstellen lassen. © Unsplash / Danielle Suijkerbuijk

Der kanarische Fleischproduzent **Jucarne S.L.** mit Sitz auf Gran Canaria arbeitet unter besonderen Bedingungen: Das gesamte Rohmaterial für die Produktion wird gefroren auf die Insel geliefert. Das Unternehmen produziert ein großes Sortiment an

Fleischprodukten aus etwa 800 verschiedenen Artikeln und beliefert den regionalen **LEH** sowie die **Hotellerie** und **Gastronomie** der Kanarischen Inseln. „Aufgrund unserer Insellage und den damit verbundenen Besonderheiten benötigen wir zuverlässige, leistungsfähige **Anlagentechnik**, ganz besonders zum Auftauen“, erzählt Davinia Cabrera del Rosario aus der Geschäftsführung von Jucarne.



Bei Jucarne sind zwei Entfrosterkammern im Einsatz, die ein schnelles Auftauen von gefrorenem Fleisch ermöglichen. © Rene van Manen

Vertrauensvolle Partnerschaft mit Alleskönner Provisur

Seit mehr als einem Jahrzehnt vertraut Jucarne den Produktionsanlagen von **Provisur Technologies**, die namhafte Marken unter einem Dach vereint. Darunter auch **Lutetia**, einer der weltweit führenden Anbieter von Auftautechnologie. Bei Jucarne sind zwei Lutetia Entfrosterkammern im Einsatz, die ein schnelles Auftauen von gefrorenem Fleisch ermöglichen. Ergänzt wird der Anlagenpark durch zwei Provisur-Maschinen von Lutetia zum Salzen, Steaken oder dem Hinzufügen von Aromen oder Salzlake. Die beiden **Injektoren** eignen sich für Produkte aus reinem Muskelfleisch, Produkte mit und ohne Knochen. Sie lassen sich präzise steuern und injizieren stets die gewünschte Lösung in richtiger Menge für jede Produktart. Ihr neues, weiter verbessertes Design steht für einen Quantensprung in Bezug auf die **Hygiene**.

Vakuum-Tumbler von Lutetia

Für das **Marinieren** der Fleischprodukte steht zudem ein Vakuum-Tumbler von Lutetia bereit, den Jucarne zur Veredelung von Frischfleisch. Der Tumbler zeichnet sich durch ein kontinuierliches Vakuum und eine vollautomatische Steuerung des Zyklus aus. Ein einzigartiges schraubenförmiges Leitblech sorgt für eine sanfte Rotation, die für alle zu verarbeitenden Produkte geeignet ist und für homogene Ergebnisse sorgt. Dabei steuert die Anlage perfekt das Zusammenspiel von Vakuum, Temperatur, mechanischer Einwirkung und Zeit - für effiziente Prozesse und eine optimale Produktqualität. Die Tumbler von Lutetia lassen sich zum Auftauen, Marinieren, Rehydrieren, Dampfgaren oder trockenem Kochen, zur PRO-Aktivierung, zum Steaken, für Flüssigrauch und zum traditionellen **Räuchern**, Trocknen und viele weitere Anwendungen einsetzen. Stehen bei Jucarne **Würste** oder **Schinken** auf dem Programm, so kommt die vielseitige Lutetia-Kochkammer zum Einsatz, mit der sich Produkte von gleichbleibender Qualität effizient herstellen lassen. Die Kocher können für trockenes, nasses und vakuumiertes Kochen konfiguriert werden. Der Fleischverarbeiter setzt für seine Produkte das Kochen mit Dampf ein. Dazu verfügt die Anlage über eine leistungsfähige Ventilation/Belüftung, die einen perfekten Luftaustausch und gleichmäßige Temperaturen erzielt.

Provisur Technologies

Hamburger Straße 30, D-41540 Dormagen

T: +49 (0) 2133 97 78 804

E: hoegger.info.de@provisur.com

www.provisur.com

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at