

9, 10 y 11  
Abril 2019

# villena.

Sabor hacer

## Jornadas de embutición y grapado en Villena Impulsa

**Descubra, mediante talleres en vivo, cómo la gama de embutidoras Risco y grapadoras Serrano pueden mejorar su negocio de elaboración de embutidos y experimente con sus propias masas en los equipos.**

Los próximos los días 09, 10 y 11 de abril de 2019, en las nuevas instalaciones de Villena Impulsa, hemos preparado un completo programa de talleres para que fabricantes y productores de embutidos descubran el potencial y las posibilidades que ofrece la línea "TRADICIÓN" de Embutidoras Risco y Grapadoras Serrano con demostraciones en directo del funcionamiento de las máquinas utilizando distintos tipos de masas, calibres y formatos.

Además, brindamos a los asistentes la oportunidad de que puedan utilizar todos estos equipos con sus productos, y participar de forma activa en los talleres, trayendo sus propias masas para llevárselas embutidas y terminadas en diferentes formatos.

### Demostraciones de equipos y maquinaria durante los talleres

Los equipos de la línea tradición se encuentran en las principales industrias cárnicas y constituyen un referente de primer nivel internacional en el mercado que le aportará soluciones sencillas y productivas para sus elaborados.

### La línea "TRADICIÓN" está compuesta por:

**1 Embutidora RISCO** de las series RS, caracterizadas por su sistema de bomba de embutición "LONG LIFE" que garantiza un llenado homogéneo, sin embarre y con una precisión de porcionado excelente. Tenemos mucho interés en que puedan comprobar la precisión y sencillez del **Retorcedor RISCO**, que trabaja igual de bien con tripa natural que con otras, tanto sea colágeno o artificial. Cada día más las presentaciones en los embutidos de calibres estrechos de hacen en piezas, con este sistema, eliminamos hilo y se trabaja con mayores rendimientos.

**2 Grapadora SERRANO** de las series ESR, caracterizado por su moderno cabezal de clipado y su alta productividad. Máquinas más silenciosas, con fácil acceso a sus componentes y su innovador sistema para hacer SARTA o LAZO partiendo de bobina de hilo continuo y natural.

Estarán las máquinas trabajando "en directo", con distintos tipos de masas, calibres y formatos, así podrán comprobar el funcionamiento de los equipos.

Además, aprovecharemos para presentar también la nueva **TRIPA TER de FIBRAN (tripa de colágeno curvada)**, como una alternativa real a la tripa natural tan costosa hoy día.

También se unirá a este taller, la empresa **IBERCASSEL** especialistas en control de calidad en línea (detectores de metales, Rayos X y control de peso dinámico), este tipo de maquinaria le ayudaran a cumplir con las normativas de calidad más exigentes como son IFS, BRC, ISO 22000.

Estamos convencidos que será muy interesante y le aportará soluciones sencillas y productivas para sus elaborados.

### Lugar de impartición:

**Planta Piloto Villena Impulsa**  
Polígono La Vega Nave 4, Atarfe (Granada)

### Información e inscripciones:

**Cristina Casas**  
958 437 088 | [comercial@otaci.net](mailto:comercial@otaci.net)

### Colaboran:



**edicas®**



ESPECIAS | TRIPAS | MAQUINARIA | PACKAGING | UTENSILIOS | FORMACIÓN



Jornadas de embutición y grapado

Villena Impulsa