Alimentos, carnes y agroproceso

Blow-off sanitario: pollo, carne, jamón envasado, produce y empaque — no es secadero de curado

Alcance (qué es y qué no es)

En faena, sala de proceso y empaque cárnico, la cuchilla de aire elimina agua superficial o humedad del envase en segundos de línea. No reemplaza el secado/curado largo de jamones ni cámaras de maduración.

- Sí: post-lavado / enfriamiento de pollo, carne, pescado o patties en banda
- Sí: vacuum pack / termoformado (jamón, cortes) lavado antes de caja secundaria
- Sí: produce, lácteos, pouches/DoyPack y bandejas/totes
- No: ciclo de curado o deshidratación lenta de jamón

Problema de planta — carnes y aves

Agua residual moja el cartón, atrasa el empaque, favorece microbiología superficial o obliga a soplado continuo con aire comprimido en sala fría.

- Pollo o carne húmedos post-lavado / chill antes de empaque o peso
- Jamón o corte en vacuum pack que deja agua en el sobre
- Cortes de tamaño variable en la misma línea (knives a altura fija ineficientes)
- Patties / hamburguesas post-enjuague (caso video Sonic en el sitio)
- Exceso de batter/coating en pollo o pescado (blow-off de recubrimiento)

Solución de proceso

Blower + cuchillas sanitarias (inox, desmontaje rápido tipo 3-A en plataforma Sonic). Opcional: HEPA food-grade; knives auto-ajustables cuando el paquete cambia de altura.

- Meat / Fish / Poultry listados explícitamente en brochure Sonic Food & Beverage
- Contacto alimento: Sanitary Air Knife inox + filtración HEPA cuando aplica
- Empaque cárnico: blow-off de sobre lavado (caso público meat packaging / self-adjusting knives)
- Produce y pouches: knives en banda o túnel (paltas, uvas rotativas, DoyPack)
- Lácteos: blow-off de bloques de queso; CIP de cintas/bandejas

Evidencia y fuentes

- Video Sonic en sitio: secado de hamburguesas / patties post-enjuague
- Sonic Food brochure: línea de aplicación Meat / Fish / Poultry
- sonicairsystems.com/applications/food-nutra-and-pharma — sanitary knives + HEPA
- Galería sitio: produce, queso, pouches; LinkedIn paltas / fruta XE

Datos a capturar en la ficha web

- Producto: pollo, carne, jamón envasado, pescado, produce u otro
- Contacto: alimento directo vs solo envase / vacuum pack
- Velocidad de banda (m/min), ancho, temperatura de sala
- Objetivo: secado superficial, control de humedad o revestimiento/coating

Siguiente paso — diagnóstico de línea

Ficha con industria Alimentación y objetivo Secado superficial. Indique en notas si es pollo, carne, jamón envasado o vacuum pack.

URL: https://prueba2.sistemasdesecado.cl/ficha-aplicacion.php?industria=alimentos&objetivo;=secado_superficial

ingenieria@sistemasdesecado.cl · +56 2 2345 6789 · Quilicura, Santiago

---

Fuentes (uso editorial / especificación Chile):
— prueba2.sistemasdesecado.cl — síntomas carnes/aves, video patties, galería alimentos
— sonicairsystems.com/applications/food-nutra-and-pharma
— Sonic Food & Beverage brochure (Meat / Fish / Poultry); casos meat packaging públicos
Documento generado para sistemasdesecado.cl. Las métricas citadas provienen del sitio demo y de material público de fabricantes (Sonic Air Systems, Apply Italia / Master Blower). Dimensionamiento final según datos de planta.