

Alimentación y bebidas

Nos avalan más de 40 años
de experiencia en el sector



Sobre nosotros



En **Carbueros Metálicos** producimos y distribuimos algo invisible, pero vital. Los gases están en todas partes: los necesitamos para refrigerar, soldar, conservar, ¡y mucho más!

Sin gases, no habría vida.

Comercializamos **gases industriales y medicinales** para más de 30 sectores, trabajando con la misma ilusión del primer día.

Contamos con un equipo de más de 700 profesionales en España y somos la única compañía gasista que da cobertura a todo el territorio español.

Gases e innovación para la industria, la ciencia y la salud



El sector alimentación y bebidas

Como líder global de gases industriales, en **Carbueros Metálicos** aportamos décadas de experiencia en el suministro de gas, siendo nuestro principal objetivo ayudarte a mejorar el rendimiento de tus procesos.

Si se trata de alimentos y bebidas, piensa en nosotros. **¡Nos avalan más de 40 años de experiencia en soluciones alimentarias y gases para enología!**

Tanto si hablamos de aplicaciones para envasado en atmósfera protectora (EAP), enfriamiento, congelación o refrigeración, platos preparados, bebidas u otros procesos, ¡tenemos la solución para ti!

Te ofrecemos una amplia gama de gases, a través de varias opciones de suministro. Además, ponemos a tu disposición una gran variedad de servicios y tecnologías para que consigas **reducir costes y mejorar la productividad.**





Puedes confiar en nosotros para obtener una producción realmente eficiente.

Soluciones Freshline®

Refrigeración y congelación

Los sistemas de nitrógeno líquido ofrecen una alternativa realmente óptima a los métodos tradicionales de congelación y refrigeración de alimentos, ya que pueden procesar grandes cantidades de forma más rápida, ocupando un espacio significativamente menor. Los túneles de congelación Freshline® de Carburos Metálicos están diseñados para su uso en procesos continuos de congelación. Su innovador diseño facilita la limpieza de estos, ofreciéndote una reducción de los costes de mano de obra.

Congelación en continuo

Este proceso es ideal para realizar una congelación o refrigeración rápida y económica, manteniendo altos estándares de calidad.

Armarios de congelación

Una solución idónea para procesadores de alimentos que requieren refrigerar o congelar pequeños volúmenes.

Recubrimientos y mezclas

Nuestros equipos Freshline® permiten realizar recubrimientos, aprovechando las ventajas del nitrógeno líquido en la congelación rápida. Los productos se recubren con sus respectivas salsas, aceites o hierbas congelándose de forma rápida y simultánea.

¿Necesitas más información?
¡Visita nuestra web!



Productos conformados

Freshline® LIN-IS es una solución específicamente diseñada para la inyección de nitrógeno líquido en mezcladoras. Es ideal para controlar la temperatura en la producción de productos conformados como hamburguesas o salchichas.

Molienda criogénica

El nitrógeno líquido se utiliza para enfriar y debilitar el producto para una mejor molienda. Eliminando el calor generado por la fricción mejoramos el rendimiento de los procesos de producción. Al mismo tiempo, conseguimos evitar la pérdida de sabor y aroma en especias, aditivos, ingredientes y alimentos funcionales.

Refrigeración de salsas

En Carburos Metálicos ofrecemos la tecnología más puntera, mediante nitrógeno líquido, para refrigerar productos líquidos de forma rápida (mahonesas, salsas, productos lácteos, purés, etc.).

Procesado de aceites y grasas

La vida útil y la calidad de aceites y grasas puede ser mejorada mediante el uso de nitrógeno. Las propiedades de este gas permiten protegerlos ante la oxidación, evitando la generación de sustancias que puedan proporcionar olores o sabores desagradables.

Soluciones Freshline® para el Envasado en Atmósfera Protectora (EAP)



EAP (Envasado en Atmósfera Protectora) es una técnica de envasado de alimentos que utiliza los mismos gases que se encuentran en el aire, pero en diferente proporción, para **conservar los alimentos durante más tiempo**. Implica la extracción del aire del envase para, posteriormente, inyectar el gas o mezcla de gases más adecuados según el tipo de alimento.

¡Con nuestras soluciones Freshline® conseguirás aumentar el tiempo de conservación de tus productos!

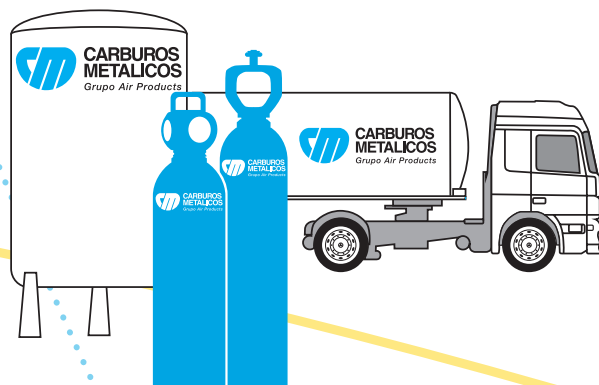


Ventajas de la técnica EAP

- Ampliación del tiempo de conservación
- Mayor productividad, optimizando los picos de producción
- Mejor experiencia del consumidor (mejor presentación)
- Reducción del desperdicio de alimentos (alargamos la vida útil del producto)
- Mejora de la calidad (deterioro más lento)
- Reducción del uso de conservantes artificiales
- Más posibilidades de distribución

Modos de suministro de gas

- Botellas/bloques
- CryoEase® (Micro Bulk)
- Bulk (suministro de líquido en depósito)
- Generadores de gas



#SabíasQue...

CO₂ Impide el crecimiento de la mayoría de las bacterias y mohos.

Nitrógeno Se emplea como gas de relleno para evitar la deformación de los envases de alimentos que absorben el CO₂.

Oxígeno Se utiliza para conservar la frescura y el color natural, sobre todo, en la carne roja. También es un gas clave para mantener la respiración de los vegetales.

Carbueros Metálicos es una compañía líder en el suministro de gases, equipos, soluciones y servicios para la industria alimentaria.

Agroalimentación

Laboratorio de conservación de alimentos

- Realización de proyectos de I+D+i, transferencia tecnológica y estudio de nuevas mezclas de gases
- Estudios a medida en función de tus necesidades
- Análisis microbiológicos
- Formación, asesoramiento y asistencia técnica sobre EAP
- Acompañamiento y apoyo técnico siempre que lo requieras



El laboratorio de EAP de Carburos Metálicos se encuentra situado en el centro de excelencia de I+D de la compañía. Es allí donde estudiamos y desarrollamos las soluciones más eficaces de envasado de productos agroalimentarios en atmósfera protectora.

Maduración y desverdizado

El proceso de maduración se desencadena debido a la producción natural de etileno de la propia fruta, que actúa como estimulante para la maduración de esta. Al añadir una cantidad controlada de etileno mezclada con nitrógeno en las cámaras de maduración, este proceso puede acelerarse.

Beneficios

- Conseguimos acelerar el cambio de color de la fruta
- Aumento de la actividad respiratoria, acelerando la maduración
- No se alteran las características organolépticas de la fruta
- Mejor rotación de los productos en almacén gracias a que las frutas maduran en menos tiempo



Producción de vino

¡Reduce el tiempo de procesado y mejora la calidad de tu producto!

Descubre aquí todas nuestras soluciones de enología



- **SO₂** Permite un control selectivo de las levaduras responsables del proceso de fermentación, actúa como antioxidante y permite disolver el color presente en la piel de la uva.
- **Hielo Seco para refrigeración**
El CO₂ sólido es una solución óptima para refrigerar la uva, evitando su oxidación y fermentación incontrolada o prematura.
- **N₂, Ar y CO₂ (solos o mezclados)**
Evitaremos la oxidación no deseada al desplazar el oxígeno del aire durante la inertización, el trasiego y la homogeneización del vino. Otra de las aplicaciones del CO₂ es la carbonatación de vinos.



Desinsectación de productos secos almacenados

¿Necesitas una alternativa a la desinsectación tradicional con productos químicos?

Nuestro tratamiento con atmósfera protectora hará que te olvides de los pesticidas para controlar las plagas de insectos en alimentos almacenados.

El proceso con atmósfera protectora está basado en altas concentraciones de CO₂ y bajos niveles de O₂.

¡Entre 4 y 20 días de tratamiento eliminaremos la plaga*!

**Los días de tratamiento dependerán del tipo de plaga, estado de desarrollo y de las condiciones de almacenamiento.*

- Una solución más sostenible y natural
- Una alternativa no tóxica para tus productos
- No deja residuo alguno
- Tratamiento óptimo para productos ecológicos



Crece • Conserva • Cuida
SOSTENIBILIDAD



MyCarbueros™

A través de nuestro portal de clientes MyCarbueros podrás, entre otras funcionalidades, visualizar y gestionar tus facturas, albaranes, realizar tus propios pedidos y hacer un seguimiento de tus envases.

¡Regístrate y gestiona tu cuenta desde un único lugar!

carbueros.com/MyCarbueros

Freshline® Aroma MAP™

Freshline® Aroma MAP™ es una tecnología exclusiva que permite realizar los productos Envasados en Atmósfera Protectora (EAP) con aromas naturales. Este sistema aporta cantidades muy precisas de aceites esenciales a la corriente de gases utilizada en el envasado de alimentos en atmósfera protectora.

De este modo se consigue un aroma personalizado para los alimentos y una experiencia más positiva para los consumidores.

- **Único y preciso:** el sistema de dosificación, exclusivo y preciso, garantiza una concentración exacta de aroma o compuesto activo sin dejar rastro en el envasado.
- **Instalación fácil y rápida:** se calibra previamente y se instala posteriormente en el suministro de gases EAP para una inyección simultánea de los gases y el aroma en el envase.
- **Flexibilidad:** es posible adaptarlo a diferentes velocidades de producción.
- **Seguridad e higiene:** este sistema cumple con todas las normativas y las buenas prácticas aplicables a la industria alimentaria. Los materiales empleados son aptos para uso alimentario y el equipo es fácil de limpiar.
- **Versatilidad:** puede utilizarse con una gran variedad de alimentos: carne procesada, productos de panadería, vegetales, aperitivos, etc.

En Carbueros Metálicos nos encargamos de realizar la instalación, la calibración previa, el mantenimiento y las actividades de formación. Ofrecemos también apoyo para seleccionar la dosis precisa de aroma y realizar, conjuntamente contigo, los análisis pertinentes.

¡Clic aquí para saber más!





Para obtener más información, ponte en contacto con nosotros:

Carbueros Metálicos

T 902 13 02 02

oferta@carbueros.com



tell me more
carbueros.com