

Patatas: Fritas y “Chips”

 **esbelt**



patatas

Octubre 99

www.esbelt.com

Patatas; patatas fritas y “chips”.

Es difícil realizar una descripción standard de una planta procesadora de patatas, debido a que intervienen muchos productos y además existen diferentes alternativas en cuanto al proceso productivo.

Como norma general podemos decir que en la recolecta de las patatas en la fábrica, la banda más utilizada es la **Febor 20CK**. Para esta aplicación no es sólo necesario que la banda tenga gran capacidad de carga sino también que sea de trama flexible, debido a que muchos transportadores son en artesa. En caso de transportadores planos, también se recomienda banda con trama flexible. Esto es debido a que las patatas llegan muy sucias de tierra, que se deposita entre la banda y la cuna del transportador y/o entre los rodillos. Si utilizáramos una banda de trama rígida, se deformaría fácilmente con la acumulación de suciedad en las zonas mencionadas.

El motivo por el que recomendamos una banda con cobertura inferior es para proteger el tejido contra la abrasión que provoca la suciedad, antes comentada. Se recomienda la cobertura inferior con grabado K, ya que en algunos casos la banda se desliza sobre cuna continua y el grabado endurecido K disminuye la fricción entre la banda y la cuna. Clasificación de las patatas: la primera parte del proceso es bastante similar en todas las fábricas. Habitualmente se utiliza un transportador inclinado en forma de “L” para transportar las patatas hasta los boxes. Para esta aplicación normalmente se utiliza la **Drago 30CC** con perfiles NL080. Después las patatas son transportadas desde los boxes hacia la zona de pelado sobre una



Febor 20CK. También se utiliza la **Clina 21CK**, para el transporte desde la zona de pelado hacia el área de inspección.

El siguiente paso es el corte, donde el proceso varía según el tipo de producto requerido.

Para preparar **patatas fritas congeladas**, las patatas peladas se cortan, se clasifican por tamaños, y se pre-frien. Se utiliza una malla metálica que permite escurrir el aceite. Para transportar las patatas pre-fritas, todavía aceitosas, hacia la zona de congelado se utiliza un transportador en forma de “Z” o “cuello de cisne”. **Esbelt** recomienda la utilización de bandas de Poliuretano, como la **Clina 20UF** y la **Clina 10UF**, debido a su mayor resistencia a los aceites. **Esbelt** dispone tanto del perfil de contención lateral Runer como de los perfiles transversales, completamente en Poliuretano. Las medidas de los perfiles y el Runer varían en función de la capacidad requerida y de la inclinación del transportador. Después de la zona de congelado encontramos un transportador plano, con bandas tipo **Clina 12UF**, **09UF** o **10UF** que transportan el producto terminado hacia las balanzas y empaquetadoras. Posteriormente otros transportadores más sencillos realizan la entrega de las bolsas para agruparlas en cajas y entregarlas al almacén. Se utilizan bandas standard, básicamente de la serie Febor.

Para preparar las **patatas “chips”**, el proceso es un poco más largo ya que incluye lavar las patatas, escurrir el agua, clasificarlas y freírlas. Una vez las patatas están escurridas, utilizando una malla metálica (como en el proceso anterior), el producto está listo para pasar al área de condimentación, donde la patata obtiene el sabor final. A través de un transportador inclinado en forma de “Z” o “cuello de cisne”, se suben las patatas, todavía aceitosas, hacia las pesadoras y empaquetadoras. Se recomiendan bandas de Poliuretano como la **Clina 20UF** y la **Clina 10UF**,

debido a su mayor resistencia a los aceites. Los perfiles y el Runer a aplicar, los fabricamos completamente en PU y en diferentes medidas para poder atender todas las solicitudes, según capacidad requerida e inclinación del transportador. Para finalizar el proceso, otros transportadores más sencillos se encargarán de entregar las bolsas para empaquetar en cajas y entrar en almacén. Normalmente se utilizan bandas de la serie **Febor**.



En las plantas procesadoras de patatas, existen varios procesos de producción diferentes, pero podemos realizar unas recomendaciones generales comunes para todas las fábricas.

Las patatas peladas pueden ser tratadas de diferentes formas: cortadas, fritas y empaquetadas, cortadas y congeladas, etc. Como norma general podemos decir que cuando las patatas están peladas y limpias, cualquier banda de PVC puede ser utilizada. Si el producto está muy húmedo, siempre recomendamos bandas con la cobertura inferior grabada (**Clina 12CK, 20CK, 21CK**).

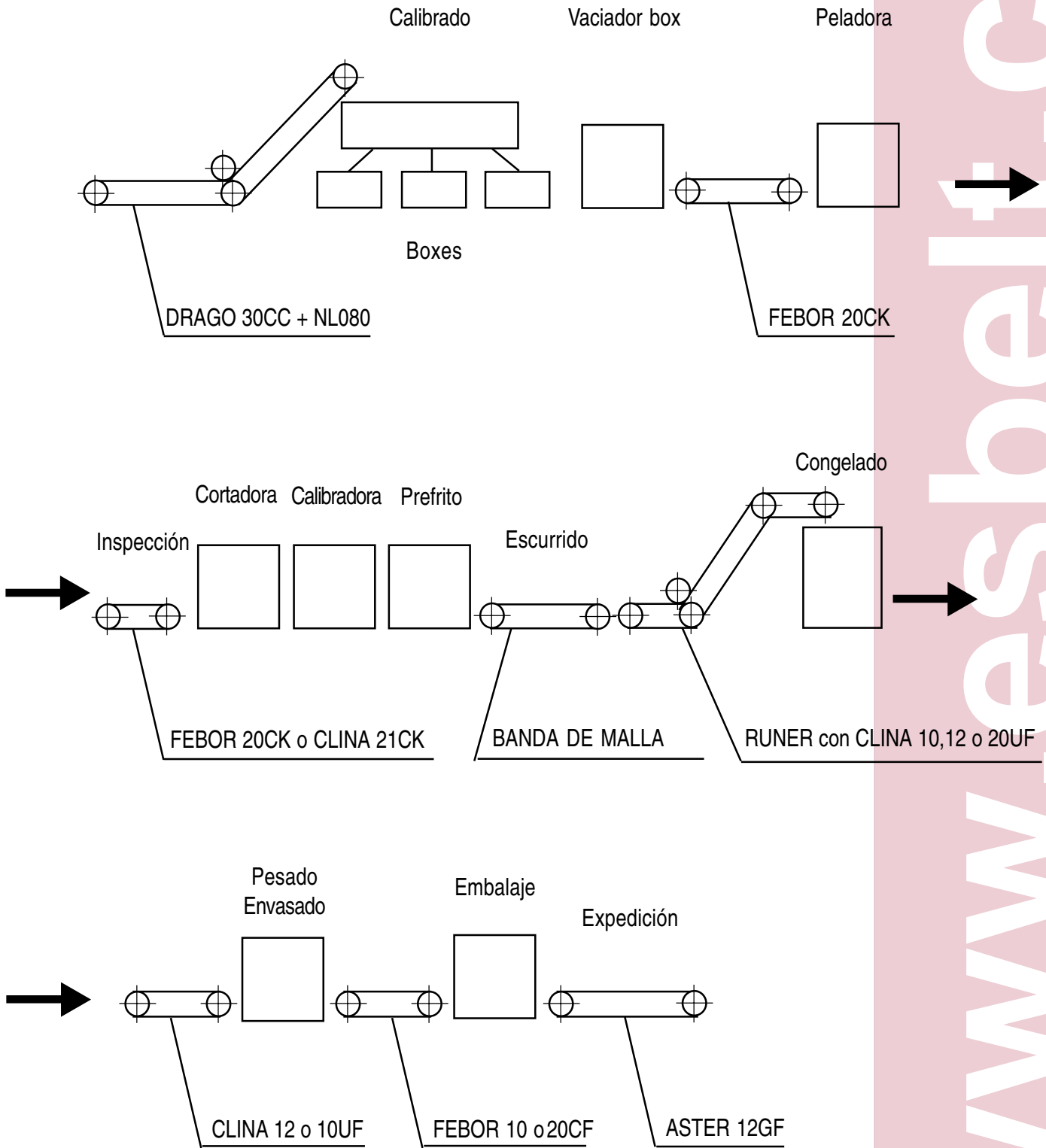


Cuando las patatas son aceitosas, deberemos usar bandas de Poliuretano (PU), sobre todo cuando la temperatura es superior a los 40°C. Generalmente en esta parte final del proceso siempre se utilizan bandas de PU ya que las patatas llegan con mucho aceite.

En la zona de empaquetado, los pequeños transportadores utilizan bandas sin especiales requerimiento, como son la **Febor 10CF** y otros tipos similares.

Esta información es muy general y sólo quiere ser un esquema básico para las plantas procesadoras de patatas. Evidentemente, cada fábrica y cada línea de producción, deberá tratarse separadamente, con el fin de encontrar las mejores alternativas y soluciones.

Línea de patatas "Francesas" congeladas



Línea de patatas fritas tipo "Chips"

