

ELIPSE E3 PERMITE QUE A ADEEL ALIMENTOS PRODUZA CARNES SUÍNAS COM MAIS PREVISIBILIDADE E QUALIDADE

Plataforma da Elipse Software controla com maior precisão as temperaturas e tempos do processo de cozimento e defumação natural, fazendo com que o produto saia da fábrica no ponto mais indicado para comercialização

Publicado em 09/02/2026

Necessidade

Sediada em Pará de Minas, um dos principais polos da suinocultura do Estado de Minas Gerais, a [Adeel Alimentos](#) é uma sociedade de produtores de carne suína, constituída com o objetivo de entregar produtos com qualidade e sabor ao consumidor final. Com base em um rigoroso controle de seus processos, a empresa se destaca por oferecer cortes diferenciados a seus clientes. Em suma, o que há de melhor em carne suína.



Fábrica da Adeel Alimentos

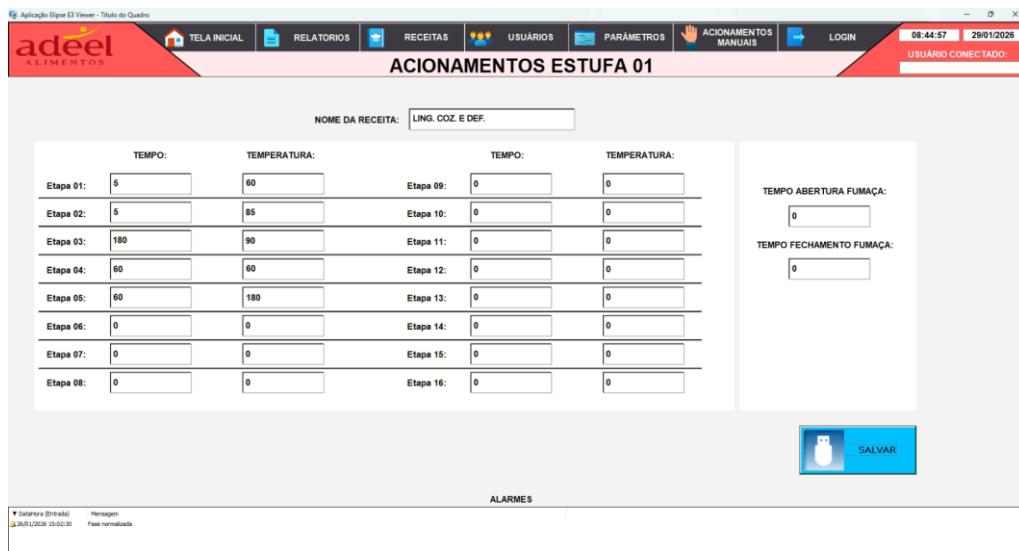
Para otimizar o controle de sua produção, aprimorando ainda mais a qualidade dos seus produtos e reduzindo as quebras, a empresa decidiu utilizar o [Elipse E3](#). Por meio da plataforma da [Elipse Software](#), líder nacional no desenvolvimento de soluções para o gerenciamento de processos, a Adeel Alimentos tem a capacidade de controlar, remotamente e em tempo real, todo o processo de cozimento e defumação natural de seus produtos. Importante destacar a participação da [GCEF Engenharia e Automação](#), empresa que implementou a aplicação.

A GCEF nasceu em 2017 com a missão de desenvolver projetos elétricos com excelência, de maneira segura e eficiente, impulsionando a competitividade dos clientes através da automação. Sediada em Guaporé, cidade do interior do Estado do Rio Grande do Sul, atualmente, a empresa conta com mais de 1000 projetos executados com sucesso por uma equipe altamente qualificada nos mais diferentes setores.

Solução

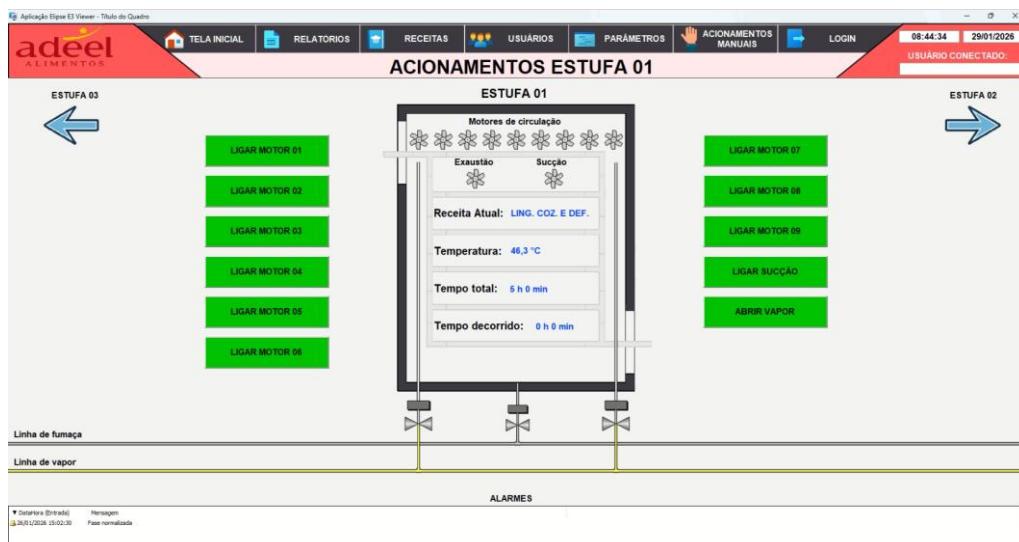
O Elipse E3 permite que a Adeel Alimentos configure e controle, de forma mais precisa e confiável, os processos de cozimento e defumação natural para realizar o preparo ideal de carnes suínas nas três estufas de sua fábrica. Mais especificamente, o software possibilita configurar e controlar todas as temperaturas e tempos de cozimento ao longo de até 16 etapas do preparo para cada receita.

Os tempos de abertura e fechamento das válvulas pelas quais entra a fumaça utilizada para defumar as carnes suínas nas estufas também podem ser configurados e controlados pelo Elipse E3. Assim, a Adeel Alimentos consegue criar rampas ou oscilações de temperatura ao longo das etapas do preparo das receitas e controlar o fluxo de fumaça, de modo a garantir que sua produção seja realizada com grande eficiência, precisão e qualidade.



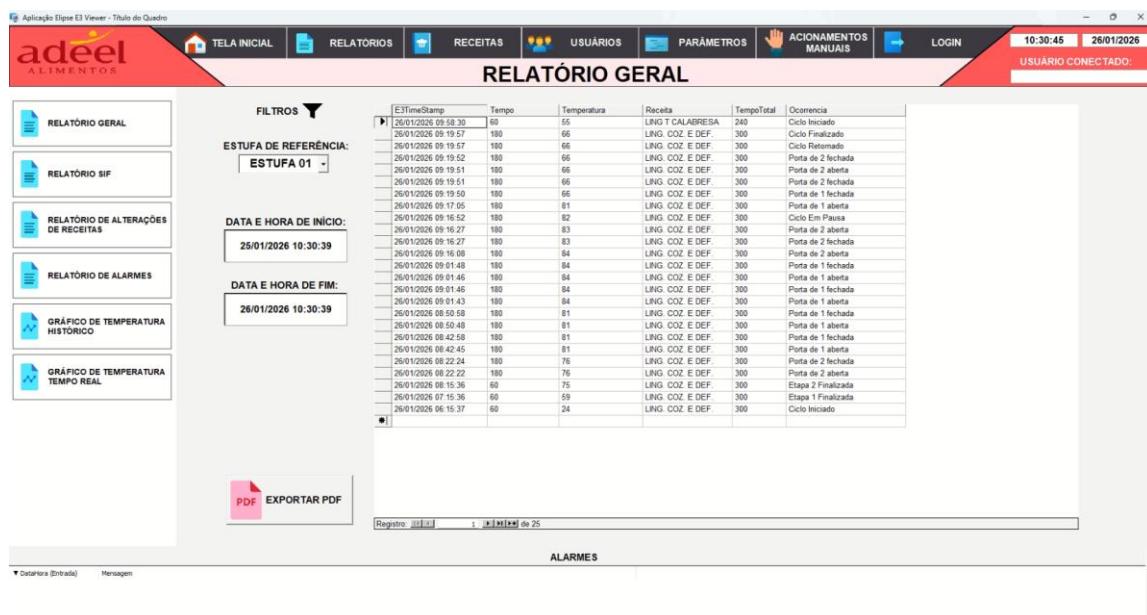
Controle dos tempos de cozimento, temperaturas e fluxo da fumaça para realizar o preparo ideal de uma das receitas na estufa 1

Com o Elipse E3, a Adeel Alimentos consegue acionar todos os motores responsáveis pela circulação e exaustão de ar quente nas estufas, assim como permite abrir as válvulas para entrada de vapor, tudo de acordo com a necessidade de cozimento das receitas a serem preparadas. Também possibilita ligar o sistema de sucção por meio de válvulas por onde entra a fumaça natural para defumar as carnes suínas. Além disso, exibe o nome da receita atual, temperatura e os tempos decorridos e de parada do preparo que está sendo realizado em cada estufa.



Controle dos motores, receita, temperatura e tempos na estufa 1

Para facilitar a análise e acompanhamento dos preparamos das receitas na fábrica da Adeel Alimentos, o Elipse E3 ainda permite gerar dois tipos de relatórios. No relatório geral, é possível monitorar o instante que iniciou cada evento ou preparo de receita, nome da receita, temperatura atual na estufa, tempo atual do preparo, tempo total para finalização e a ocorrência ou ciclo onde se encontra. Já no relatório das alterações, é possível visualizar as modificações que foram realizadas nas receitas e alarmes.



Relatório geral para controle dos preparamos das receitas

Além dos relatórios, o Elipse E3 permite analisar as temperaturas dos preparamos das receitas nas estufas via gráficos históricos e em tempo real. A Adeel Alimentos que decide quais intervalos de tempo serão monitorados nos relatórios e gráficos, sendo possível, inclusive, exportá-los, imprimi-los e enviá-los em pdf, recurso muito importante para validação de seus processos aos órgãos fiscalizadores.

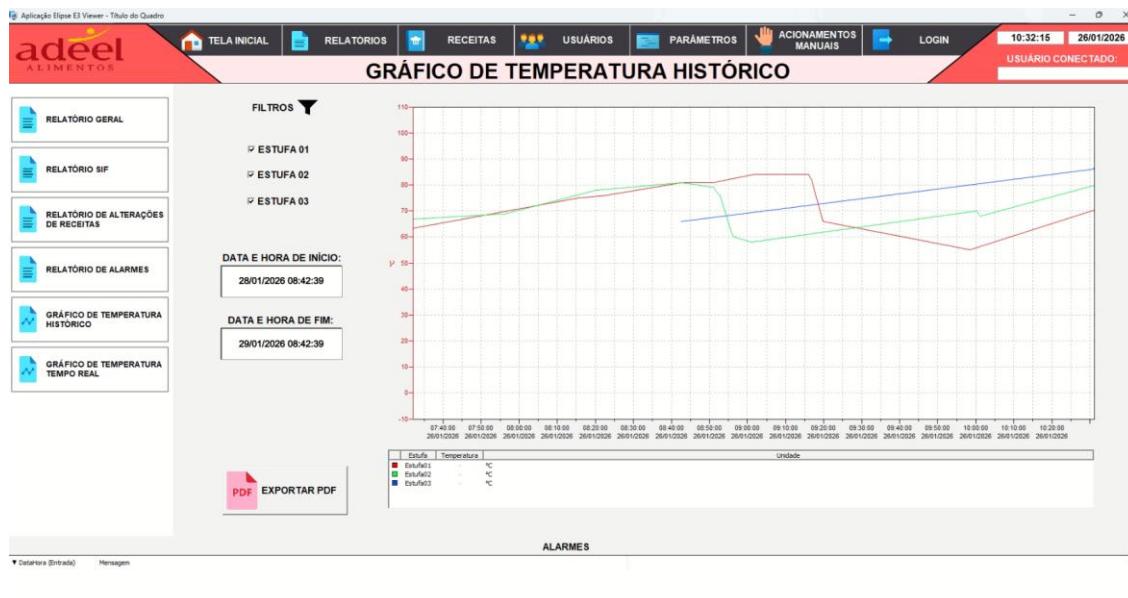


Gráfico histórico para controle das temperaturas nos preparos das receitas

Benefícios

Segundo Valmir Pizzi, Diretor da Adeel Alimentos, o Elipse E3 trouxe uma série de vantagens em relação ao controle que existia anteriormente. Destaque para os ganhos relacionados à previsibilidade e qualidade final do produto, tanto no cozimento quanto na defumação.

“O software da Elipse nos permite produzir com mais uniformidade e previsibilidade, controlando remotamente todos os tempos e temperaturas de cozimento. Assim, obtivemos um ganho considerável na qualidade final de nossos produtos que saem das estufas com melhor cozimento e defumação, reduzindo, assim, as quebras do processo”, afirmou Pizzi.

Confira os principais benefícios gerados pelo Elipse E3 à Adeel Alimentos:

- Controle mais preciso do tempo para cozimento e defumação das carnes suínas nas estufas, reduzindo consideravelmente a margem de erro existente anteriormente quando o controle era manual.
- Controle das temperaturas por histerese, fazendo com que o produto seja cozido com mais uniformidade e menor quebra. Isso pelo fato do software não permitir que as temperaturas saiam do valor ideal para cozimento, nem acima, nem abaixo.
- Utilização de um CLP robusto (completo) em estufas de cozimento.

- Apontamento do operador em casos de desvios.
- Curva de cozimento mais uniforme de acordo com a programação.

Ficha Técnica

Cliente: Adeel Alimentos

Integrador: GCEF Engenharia e Automação

Pacote Elipse: Elipse E3

Plataformas: Windows 11

Número de cópias: 1

Pontos de I/O: 154

Driver: Modicon Modbus v4.0.13

Setor: Saúde e Alimentos