

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

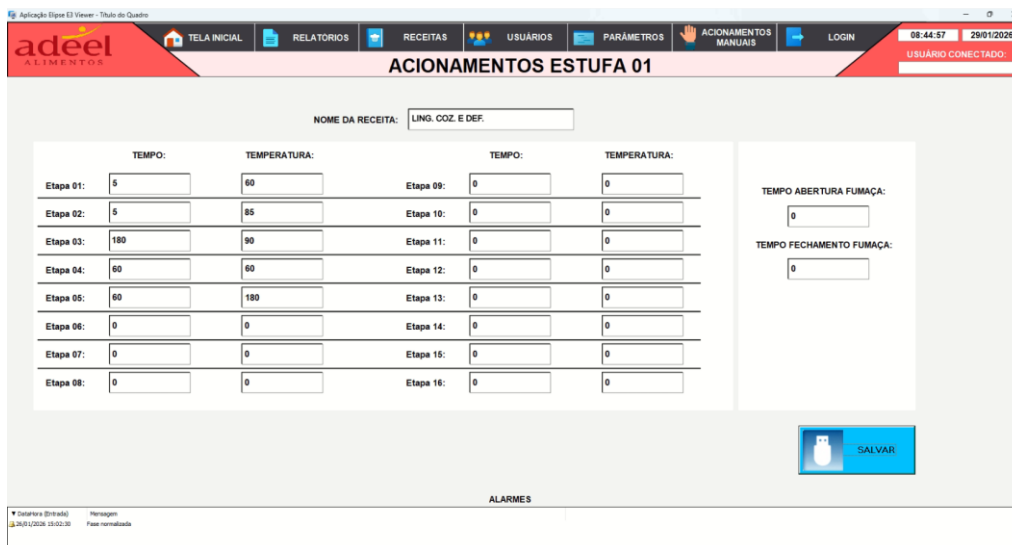
Para otimizar o controle de sua produção, aprimorando ainda mais a qualidade dos seus produtos e reduzindo as quebras, a empresa decidiu utilizar o [Elipse E3](#). Por meio da plataforma da [Elipse Software](#), líder nacional no desenvolvimento de soluções para o gerenciamento de processos, a Adeel 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.

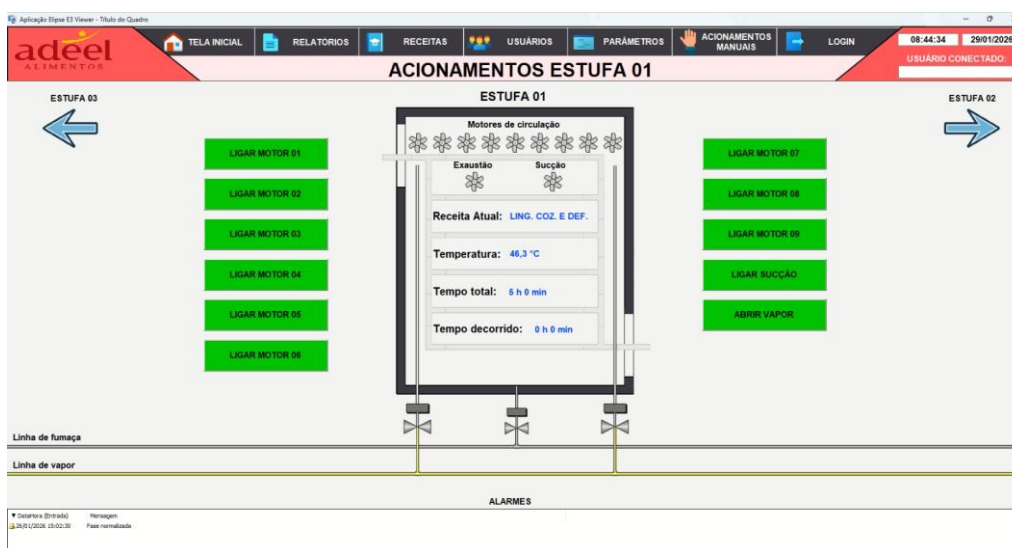
Os tempos de abertura e fechamento das válvulas pelas quais entra a fumaça utilizada para defumar as carnes suínas nas estufas também podem ser configurados e controlados pelo Elipse E3. Assim, a Adeel Alimentos consegue criar rampas ou oscilações de temperatura ao longo das etapas do preparo das receitas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



| Etapa | TEMPO | TEMPERATURA | Etapa | TEMPO | TEMPERATURA |
|-----------|-------|-------------|-----------|-------|-------------|
| Etapa 01: | 5 | 60 | Etapa 09: | 0 | 0 |
| Etapa 02: | 5 | 85 | Etapa 10: | 0 | 0 |
| Etapa 03: | 180 | 90 | Etapa 11: | 0 | 0 |
| Etapa 04: | 60 | 60 | Etapa 12: | 0 | 0 |
| Etapa 05: | 60 | 180 | Etapa 13: | 0 | 0 |
| Etapa 06: | 0 | 0 | Etapa 14: | 0 | 0 |
| Etapa 07: | 0 | 0 | Etapa 15: | 0 | 0 |
| Etapa 08: | 0 | 0 | Etapa 16: | 0 | 0 |

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

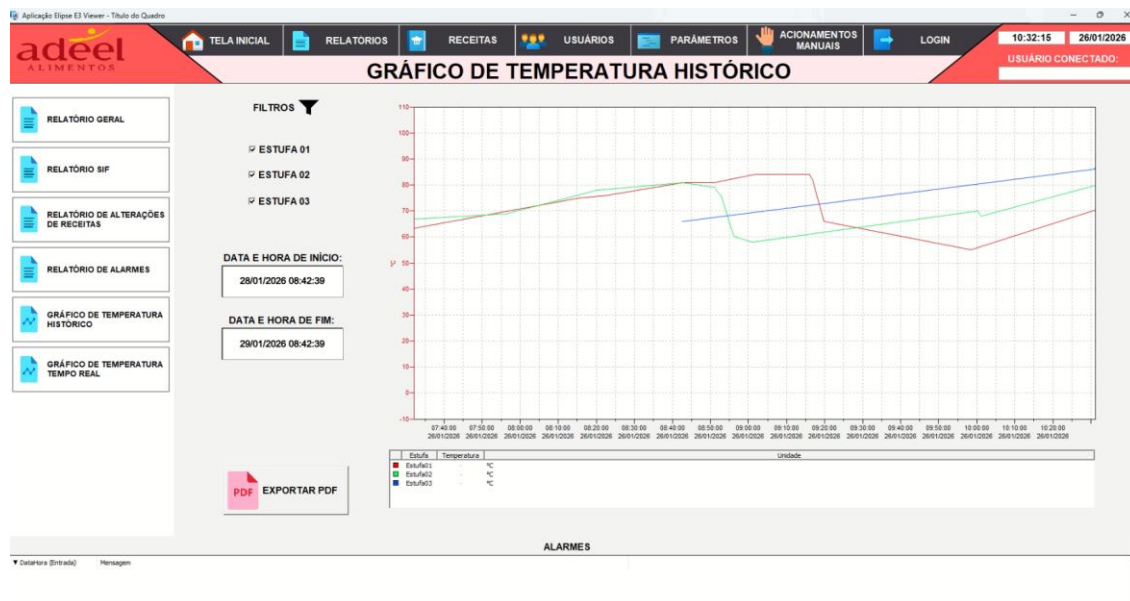


Gráfico histórico para controle das temperaturas nos preparos das receitas

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