

ProFIVE

Flexible Fleischgewinnung



- Fleischqualität von Separatorenfleisch bis 3/5 mm Hackfleisch
- Patentierte Presstechnologie
- Höherer Ertrag bei gleich hoher Fleischqualität
- Schnelle Amortisation

ProFIVE: Das Beste aus zwei Welten

Die ProFIVE das jüngste Mitglied der Marel Pro-Serie an Fleischgewinnungssystemen. Das lineare ProFIVE-System ist das vielseitigste und flexibelste seiner Art zur Fleischgewinnung von Rinder-, Schweine- und Lammknochen*. Die ProFIVE kann unterschiedliche Fleischqualitäten erzeugen und bietet gleichzeitig einen höheren Ertrag.

* EU nicht zulässig für Rind und Lamm.

Produkte

Die Pro-Serie ist die bisher fortschrittlichste Fleischgewinnungslinie von Marel. Mit mehr als 35 Jahren Erfahrung und vielen wichtigen Patenten auf seinen Namen ist Marel ein Marktführer auf dem Gebiet der linearen Presstechnologie zur Gewinnung von Restfleisch. Und mit der ProFIVE beweist Marel wieder einmal, warum das so ist. Die ProFIVE gewinnt Fleisch von hoher Qualität und mit hoher Ausbeute und ermöglicht es Verarbeitern, verschiedene Fleischqualitäten mit einem einzigen System zu erzeugen - von 3/5 mm-Hackfleisch bis zu 1 mm-Separatorenfleisch (MSM). Hackfleisch ist ideal für frische Produkte wie Hamburger, wohingegen MSM-Fleisch für gegarte Produkte wie Frühstücksfleisch und Hotdogs verwendet wird. Dank der neuen Technologie ermöglicht es die ProFIVE Verarbeitern, bei der Produktion von 3/5mm-Fleisch eine gleichbleibend hohe Fleischqualität beizubehalten und zugleich einen höheren Ertrag vom Eingangsgewicht im Vergleich zu bestehenden Systemen zu gewinnen.

Produktvorteile

- Benutzer können Ertrag oder Qualität den Vorrang geben
- Fleischqualität von Separatorenfleisch bis zu 3/5 mm-Hackfleisch
- Höherer Ertrag vom Eingangsgewicht bei gleich hoher Fleischqualität
- Die Fleischstruktur bleibt weitgehend intakt
- Viel Protein, wenig Eisen & Knochenmark, wenig Kalzium
- Fleisch geeignet für frische oder gegarte Endprodukte



ProFIVE

Endprodukte

Die Flexibilität und Vielseitigkeit der ProFIVE ermöglicht es Ihnen, das perfekte Rohprodukt für unterschiedliche Qualitäten und Mengen von Endprodukten zu erzeugen. Zahlreiche Möglichkeiten:

Hohe Qualität	Hohe Kapazität
Hamburgers	Hotdogs, Würstchen
Corned Beef	Mortadella, Fleischwurst
Wurst im Teigmantel	Frühstücksfleisch
Salami, frische Würstchen	

Anwendungsübersicht

Mit der ProFIVE können Schweine-, Rinder- und Lammknochen, sowohl Teilstücke als auch entbeinte Teile, verarbeitet werden, wie zum Beispiel:

Schwein	Rind	Lamm
Nackenknochen	Nackenknochen	Nackenknochen
Lendenknochen	Lende & Knochenstücke	Lendenknochen
Brustknochen	Bruststücke (Brustknochen)	Brustknochen
FrISCHE Rippen	Rippenknochen	Lendenknochen
Lendenknochen		Rippenknochen
Schulterblatt		
Schinkenknochen		



ProFIVE-Zufuhr: Schweine-, Rind- und Lammknochen

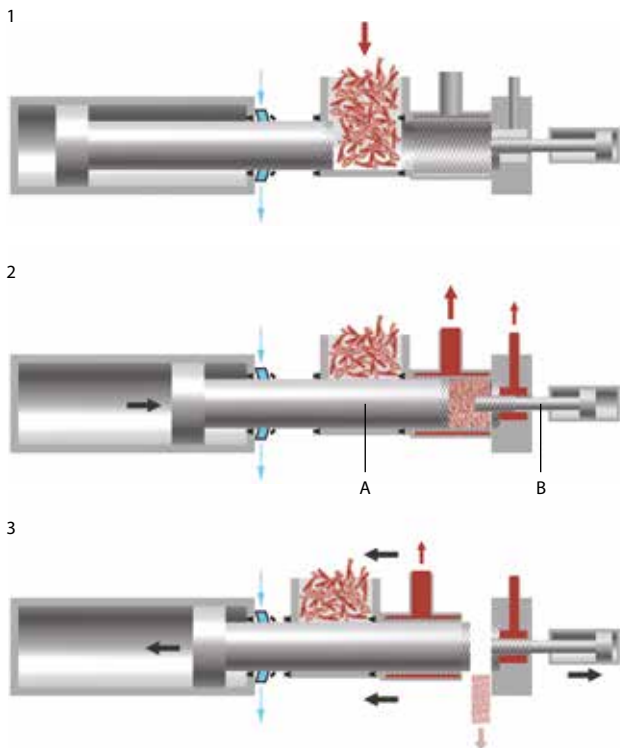


Funktionsweise

Die Schweineknochen werden der Füllkammer (1) der ProFIVE zugeführt, von wo aus sie vom Hauptdruckkolben in die Presskammer transportiert werden. Leichter Druck sorgt dafür, dass die Knochen das Fleisch voneinander abreiben, das dann durch den Filter (2) abgeführt wird.

Bei der Erzeugung von hochwertigem 3/5 mm-Fleisch arbeiten der Hauptkolben (2.A) und der Gegenkolben (2.B) in einer patentierten Abfolge zusammen, um einen intensiveren Druck auf die Knochen auszuüben und die Effizienz der Presse zu erhöhen.

Die Knochen bleiben im Filter zurück und werden am Ende des Zyklus (3) ausgeschleust. Das Fleisch wird durch Rohrleitungen mit großem Durchmesser einem Bandabscheider zugeführt, wo Sehnen, Knorpel und vereinzelte Knochenpartikel entfernt werden.



Vorteile der Anlage

- Schnelle Amortisation
- Zufuhrkapazität bis zu 2.500 kg/Std.
- Zuverlässige, patentierte Technologie mit wahlweise niedrigem oder hohem Druck
- Dauerhafte Abdichtung am Hauptdruckkolben
- Kurzer Hub, praktisch kein Verschleiß
- Sehr niedrige Wartungskosten
- Hohe Verfügbarkeit & lange Lebensdauer
- An alle Ausbeute- oder Qualitätsanforderungen anpassbar
- Sehr geringe Stellfläche
- Einfache Bedienung, einfache Reinigung



Hochwertiges 3 mm-Schweinefleisch

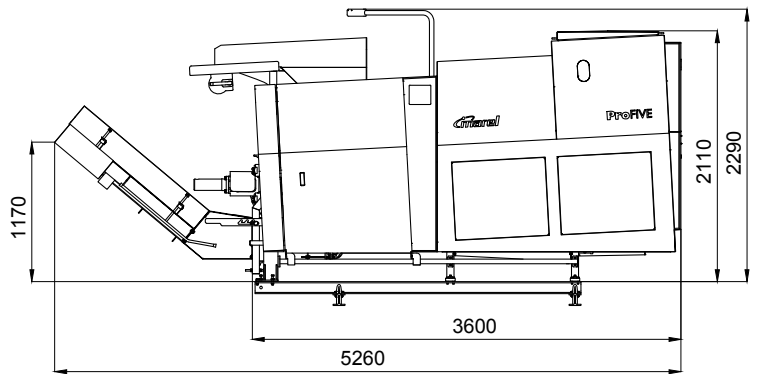
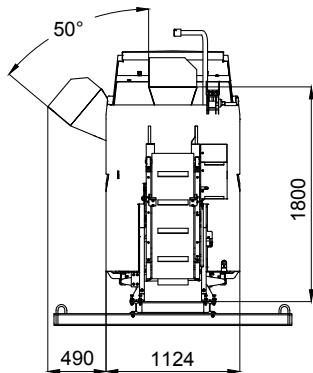
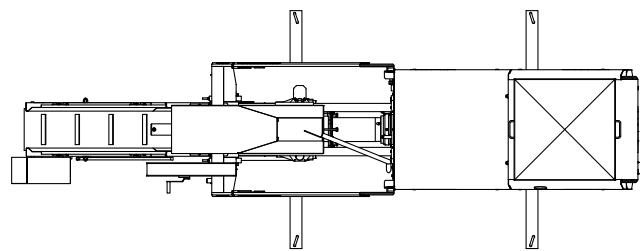


Hochwertiges 3 mm-Rindfleisch



Technische Daten

Länge	5260 mm	207"
Höhe	2290 mm	90"
Breite	1124 mm	44"
Nettogewicht	3900 kg	8600 lbs
Gesamtleistung	30 kW	40 hp



Marel ist der weltweit führende Anbieter von modernen Anlagen und Systemen für die Fisch-, Fleisch- und Geflügelindustrie.

In enger Partnerschaft mit unseren Kunden entwickeln wir bei Marel Meat fortschrittliche Systeme und Software für die Primär-, Sekundär- und Weiterverarbeitung, um maximale Effizienz, Nachhaltigkeit und Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Wir verfügen über ein umfangreiches globales Vertriebs- und Servicenetzwerk, das mehr als 30 Länder umfasst. Daher sind unsere Fachleute von der Rotfleischverarbeitung immer leicht zu erreichen, wenn Sie Unterstützung benötigen.