

ProFIVE

Collecte de viande polyvalente



- Viande de qualité séparée mécaniquement jusqu'à 3/5 mm
- Technologie brevetée
- Rendement plus élevé avec la même qualité de viande
- Retour rapide sur investissement

ProFIVE: le meilleur des deux mondes

Le ProFIVE est le dernier de la gamme de systèmes de collecte de viande Pro-Series Marel. Le système ProFIVE linéaire, le plus polyvalent et le plus évolutif de sa catégorie, est destiné à la collecte de viande sur les os de boeuf, de porc et de mouton*. Le ProFIVE offre plusieurs qualités de viande, tout en assurant un rendement supplémentaire.

* Non autorisé pour le boeuf et mouton dans l'Union européenne.

Produits

La gamme Pro-Series Marel est la plus évoluée à ce jour. Avec plus de 35 ans d'expérience et de nombreux brevets à son actif, Marel est le leader du marché de la technologie de compression linéaire appliquée à la collecte de résidus de viande. Avec le ProFIVE, Marel conforte sa position. Le ProFIVE assure la collecte à fort rendement d'une viande de qualité supérieure et permet aux industriels de produire différentes qualités de viande à partir d'un système unique, de la viande hachée de 3/5 mm à la viande séparée mécaniquement (MSM) de 1 mm. La viande hachée convient parfaitement aux produits frais, tels que les hamburgers, tandis que la viande séparée mécaniquement (MSM) est utilisée dans les produits cuits, tels que la viande à sandwich et les hotdogs. La technologie innovante du ProFIVE permet aux transformateurs d'assurer une qualité de viande homogène, tout en améliorant le rendement de la collecte en termes de poids d'entrée, par rapport aux systèmes existants dans le cadre d'une production de viande de 3/5 mm.

Avantages du produit

- Les utilisateurs peuvent prioriser le rendement ou la qualité
- Une qualité de la viande MSM à la viande hachée de 3/5 mm
- Hausse du rendement en termes de poids d'entrée, tout en conservant une qualité de viande élevée
- La plus grande partie de la structure de la viande reste intacte
- Forte teneur en protéines, faible teneur en fer, moelle et calcium
- Viande convenant aux produits frais ou cuits



ProFIVE

Produits finaux

La flexibilité et l'évolutivité du ProFIVE vous permettent de produire la matière première idéale pour des qualités et quantités différentes des produits finis. De nombreuses possibilités:

Qualité élevée	Capacité élevée
Hamburgers	Hotdogs, saucisses de Francfort
Corned Beef	Mortadelle, saucisson de Bologne
Roulés à la saucisse	Viande à sandwiches
Salami, saucisses fraîches	

Tableau d'application

Le ProFIVE accepte les os de porc, de boeuf et d'agneau, qu'il s'agisse de pièces de découpe ou de morceaux désossés, tels que:

Porc	Boeuf	Agneau
Os d'échine	Os du collier	Os du collet
Os de longe	Os de longe et morceaux d'os	Os de longe
Os de poitrine	Os de poitrine	Os de flanc
Côtes fraîches	Os de côtes	Os de découpe
Os de désossage		Os de côtes
Os de palette		
Os d'épaule picnic		



Matière de base ProFIVE: os de porc, boeuf et d'agneau



Capacité

Le ProFIVE traite un maximum de 2 500 kg/h d'os de porc (5 500 lbs/h).

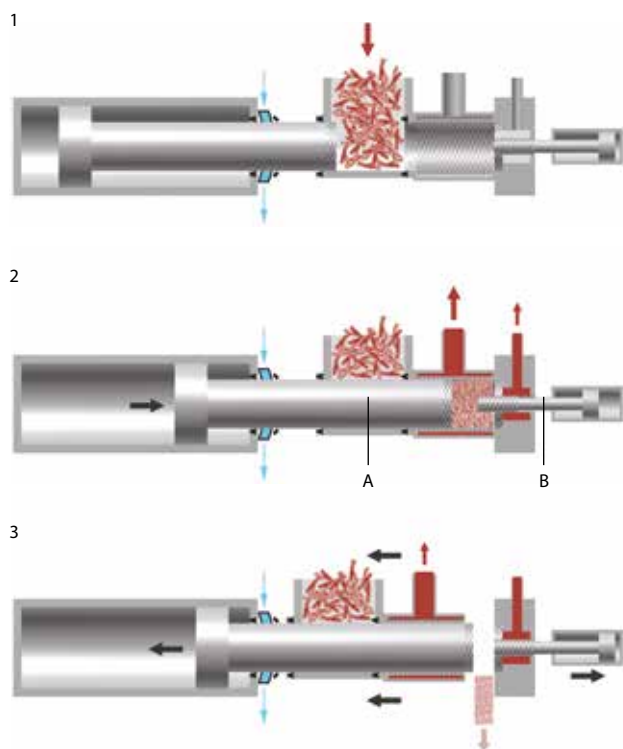
Principe de fonctionnement

Les os de porc sont insérés dans la chambre de remplissage (1) du ProFIVE, à partir de laquelle le piston principal les transporte jusqu'à la chambre de compression. La pression douce entraîne le frottement des os entre eux et le décollage de la viande, qui passe à travers le filtre (2).

Dans le cadre d'une production de viande de 3/5 mm de qualité supérieure, le piston principal (2.A) et le contre-piston (2.B) fonctionnent ensemble, dans une séquence brevetée, pour presser les os de manière plus intensive et plus efficace.

Les os sont retenus dans le filtre et évacués à l'issue du cycle (3).

La viande passe ensuite, via des tuyaux de grand diamètre, dans un séparateur à bande, qui enlève les nerfs, le cartilage et les particules d'os éventuelles.



Avantages de l'équipement

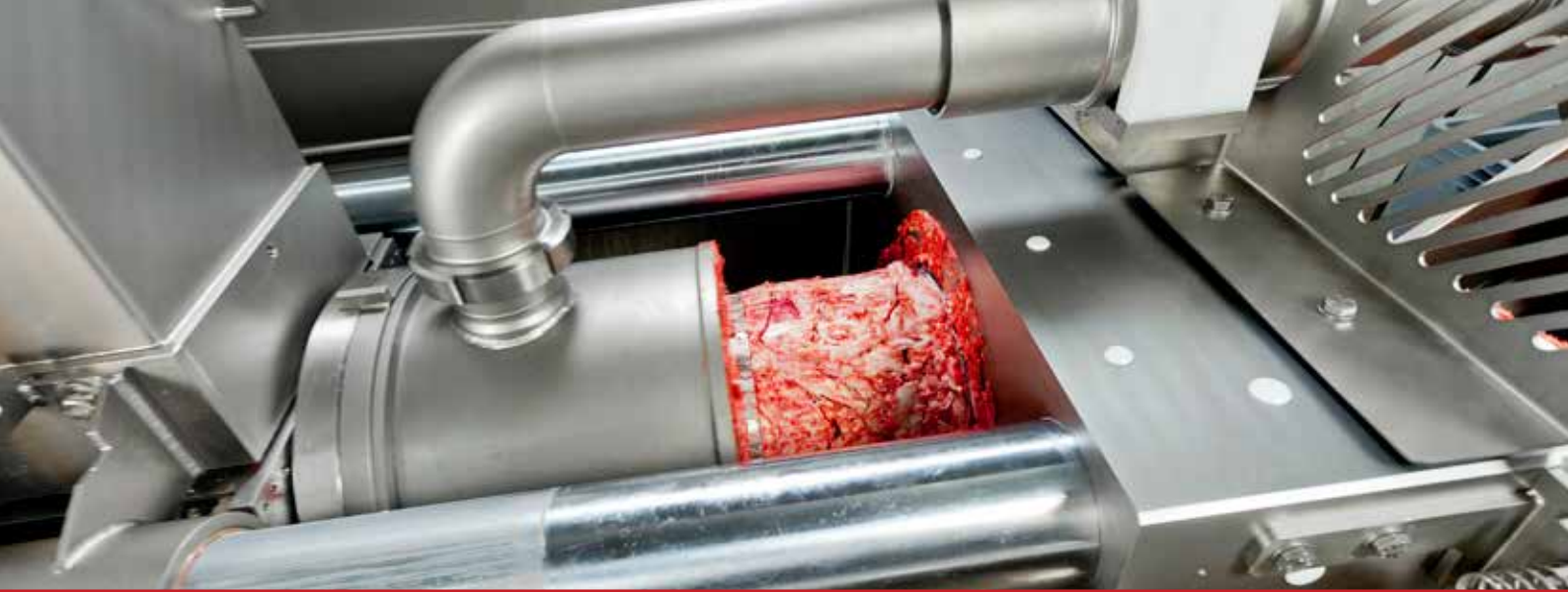
- Retour rapide sur investissement
- Tonnage traité jusqu'à 2 500 kg/h (5 500 lbs/h)
- Technologie brevetée fiable avec choix de basse ou haute pression
- Joint robuste sur le piston principal
- Course courte, usure quasi inexistante
- Coûts de maintenance très bas
- Disponibilité optimale et cycle de vie prolongé
- Réglable en fonction des exigences de rendement ou de qualité
- Très faible encombrement
- Simple à utiliser, simple à nettoyer



Viande de porc de 3 mm de qualité supérieure

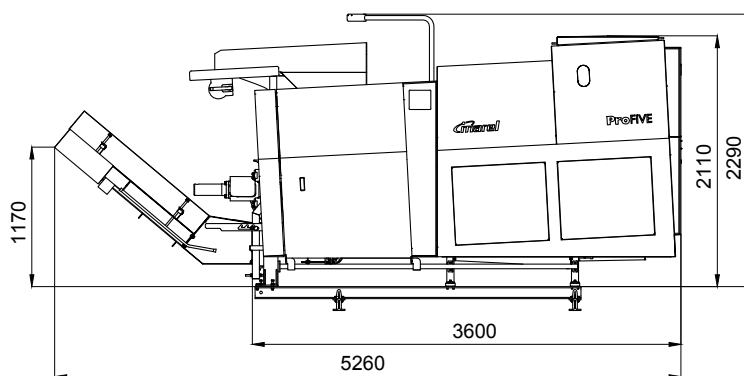
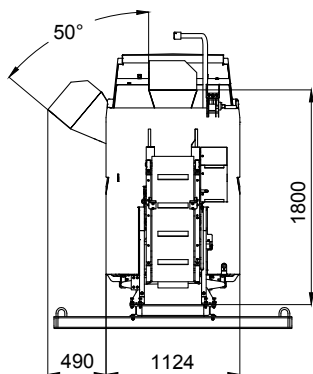
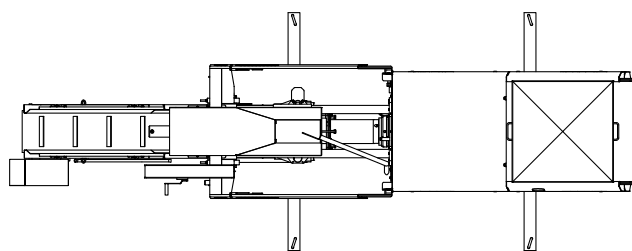


Viande de boeuf de 3 mm de qualité supérieure



Données techniques

Longueur	5260 mm	207"
Hauteur	2290 mm	90"
Largeur	1124 mm	44"
Poids net	3900 kg	8600 lbs
Puissance totale	30 kW	40 hp



Marel est le premier fournisseur mondial de systèmes et équipements de pointe pour les filières volaille, viande et poisson.

En partenariat avec nos clients, nous Marel Meat, développons des systèmes avancés et des solutions logicielles pour la transformation primaire et secondaire et les produits élaborés, pour assurer un maximum d'efficacité, durabilité et de traçabilité.

Nous disposons d'un vaste réseau de vente et de service après-vente dans plus de 30 pays ; et nos experts process viande rouge sont toujours à votre service lorsque vous avez besoin de leur support.