

# Soluções para linhas completas

De 40 a 1.600 suínos por hora



- Soluções para linhas completas do estábulo até as câmaras frigoríficas
- Sistemas de atordoamento elétrico e com CO<sub>2</sub>
- Programas de automação com tecnologia F-line e M-line (robótica)

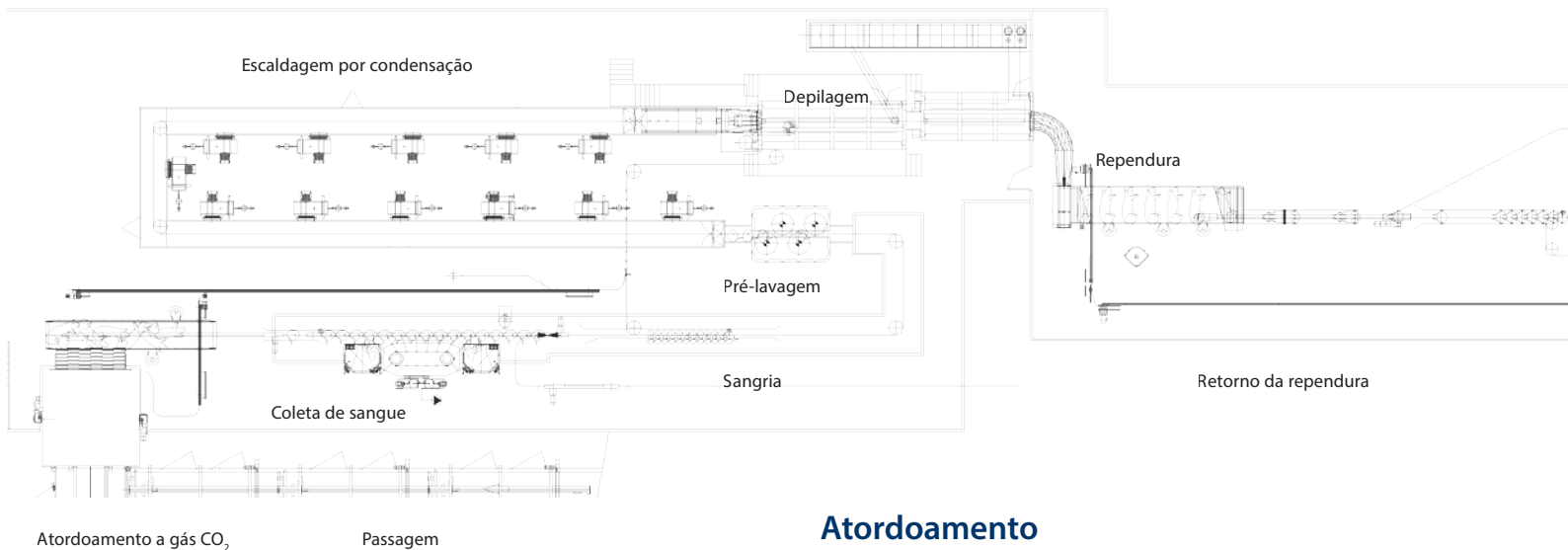
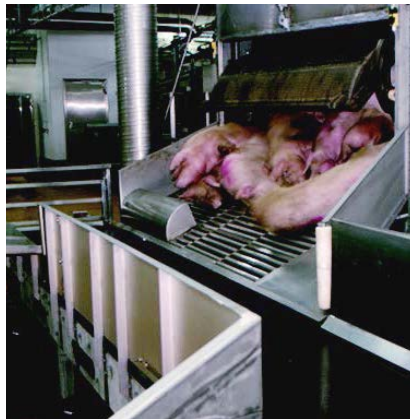
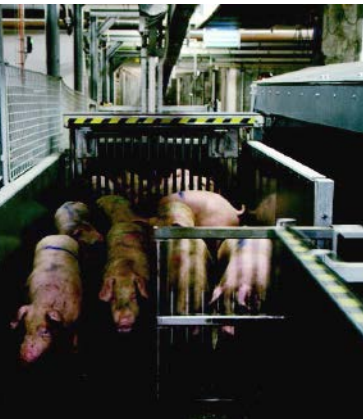
# Linhas de abate de suínos

## Manejo pré-abate

O manejo dos animais no pré-abate em instalações de processamento de suínos é essencial para a qualidade da carne. Somos especializados em projetar estábulos e passagens, bem como treinar equipes nos procedimentos de manejo dos animais. Muitas fontes afirmam que o manejo dos animais influencia mais na qualidade da carne do que o método de atordoamento.

## Sistemas de sangria e de coleta de sangue

Dependendo da capacidade e exigências dos clientes, fornecemos sistemas de sangria tanto vertical como horizontal, desde estações ergonômicas de trabalho manual até avançados sistemas de coleta de sangue com faca "vampiro".



## Atordoamento

Como escolher o sistema de atordoamento? Que sistema é o melhor: elétrico ou a gás CO<sub>2</sub>? Esta não é uma pergunta fácil de ser respondida. No entanto, fornecemos ambos os sistemas e somos a única empresa no mundo que pode responder essa pergunta baseada no fato de que nossos clientes terão o melhor sistema que agregue valor ao seu processo!



## Escaldagem

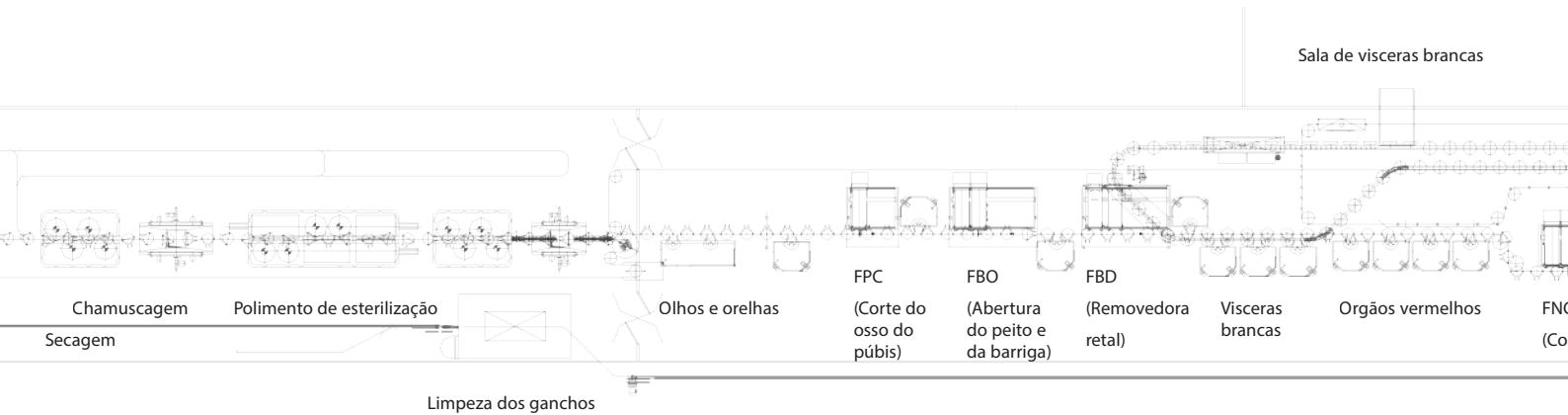
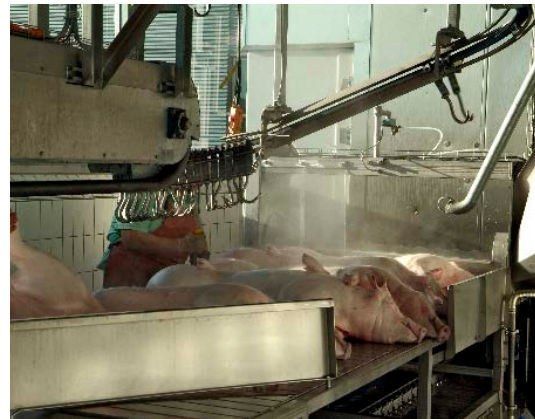
Fornecemos escaldagem tradicional por imersão ou o sistema de escaldagem por condensação. O método de escaldagem tem se tornado cada vez mais importante devido aos custos operacionais e a incidência de contaminação cruzada pela água reciclada.

Todos os sistemas de escaldagem são fornecidos com o sistema de controle de temperatura necessário e bombas de circulação. Permutadores de calor são opcionais.



## Depilagem

Resultados máximos de depilagem somente são alcançados se o equipamento de depilagem for projetado de forma ideal para o sistema de escaldagem. Além do equipamento a ser utilizado, fatores tais como a tempo da escaldagem, a temperatura utilizada, a raça do suíno e as influências sazonais podem afetar a qualidade da depilagem. Por essa razão, a Marel oferece diferentes tipos de máquinas de depilagem para condições específicas.



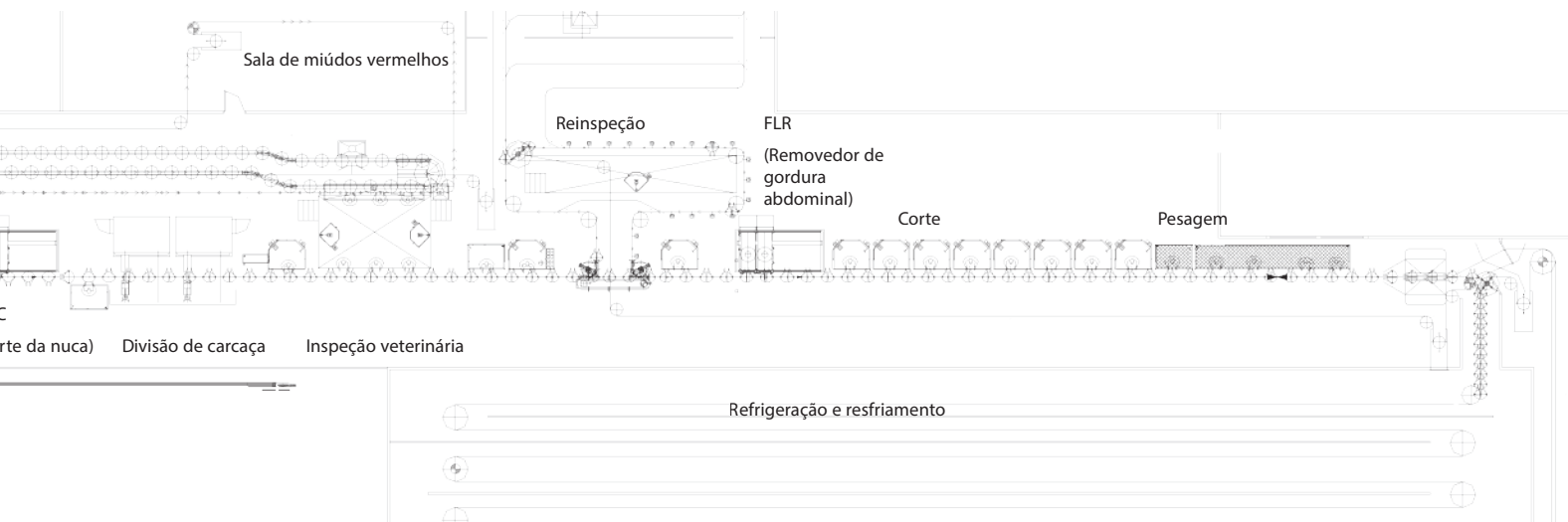
## Rependura

Após a depilagem, os suínos são colocados em ganchos e içados até o trilho em frente à máquina/ transportador. Existem várias mesas de rependura com a parte superior fixa ou móvel.

## Acabamento de carcaça (secagem, chamuscagem, lavagem e polimento)

A linha de máquinas da Marel tem capacidade de fornecer vários tipos de pré-secagem, chamuscadores, máquinas de lavagem e de polimento a fim de alcançar a maior eficácia na limpeza da pele e descontaminação.

Estas máquinas minimizarão o crescimento de bactérias e contribuirão com a higiene da planta.



## Evisceração

Nosso processo de evisceração agrega valor à carcaça. Projetamos ambos os sistemas de evisceração manual e automatizado com base na:

- otimização da utilização da mão de obra
- maximização da eficiência do abate
- minimização da contaminação

## Evisceração Automatizada

Garantimos que o uso de diferentes sistemas automáticos prolongará o prazo de validade e reduzirá seu custo mínimo.

## Refrigeração e Resfriamento

Refrigeração – As instalações de carne mais modernas estão equipadas com um túnel de refrigeração rápida para reduzir a temperatura da carcaça o mais rapidamente possível, e assim, evitar perda desnecessária de peso.

Câmaras de resfriamento ou equalização – Fornecemos sistemas de transporte tanto manual como automático para as câmaras de resfriamento.

## Expedição

Para uma expedição eficaz de carcaças ou cortes de carne, fornecemos várias soluções para o carregamento dos caminhões através de um sistema interno de trilhos.

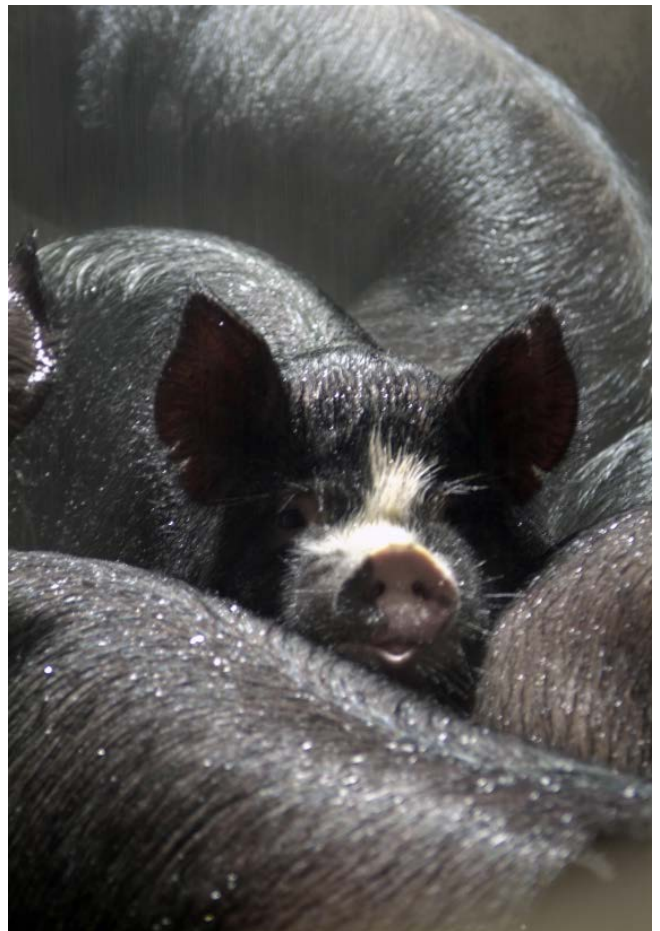


# Programa de fornecimento

**A Marel Meat fornece linhas industriais para abate de suínos no mundo inteiro, com capacidade desde 40 suínos por hora até a mais rápida linha atual em todo o mundo: 1.600 suínos por hora!**

Focamos em qualidade, confiabilidade, eficiência e higiene. O desafio para a indústria de carne hoje é a utilização de técnicas de produção que venham a atender as demandas crescentes dos clientes, e ao mesmo tempo atendam a todas as regras de higiene e de segurança dos alimentos.

Temos o conhecimento e a experiência para fornecer sistemas avançados de processamento, que consequentemente produzem produtos alimentícios de alta qualidade para nossos clientes.





## Síntese das vantagens...

- Tecnologia de última geração
- Foco na disponibilidade de equipamento
- Serviço de apoio 24 horas por dia, 7 dias na semana
- Soluções inovadoras



A Marel é a principal fornecedora mundial de equipamentos e sistemas avançados para as indústrias de pescados, carnes e aves

Na Marel Meat, em parceria com nossos clientes, desenvolvemos sistemas e software avançados para o processamento primário, secundário e industrializados, para garantir a máxima eficiência, sustentabilidade e rastreabilidade.

Temos uma ampla rede global de vendas e serviços que abrange mais de 30 países, e nossos especialistas em processamento de carne vermelha estão sempre disponíveis quando precisar de assistência.