

Soluciones para líneas completas

de 40 a 1.600 cerdos por hora



- Desde los establos hasta la sala de enfriado
- Sistemas de aturdimiento electrónico y de CO₂
- Automatización F-line/M-line (robótica)

Líneas de Sacrificio de cerdos

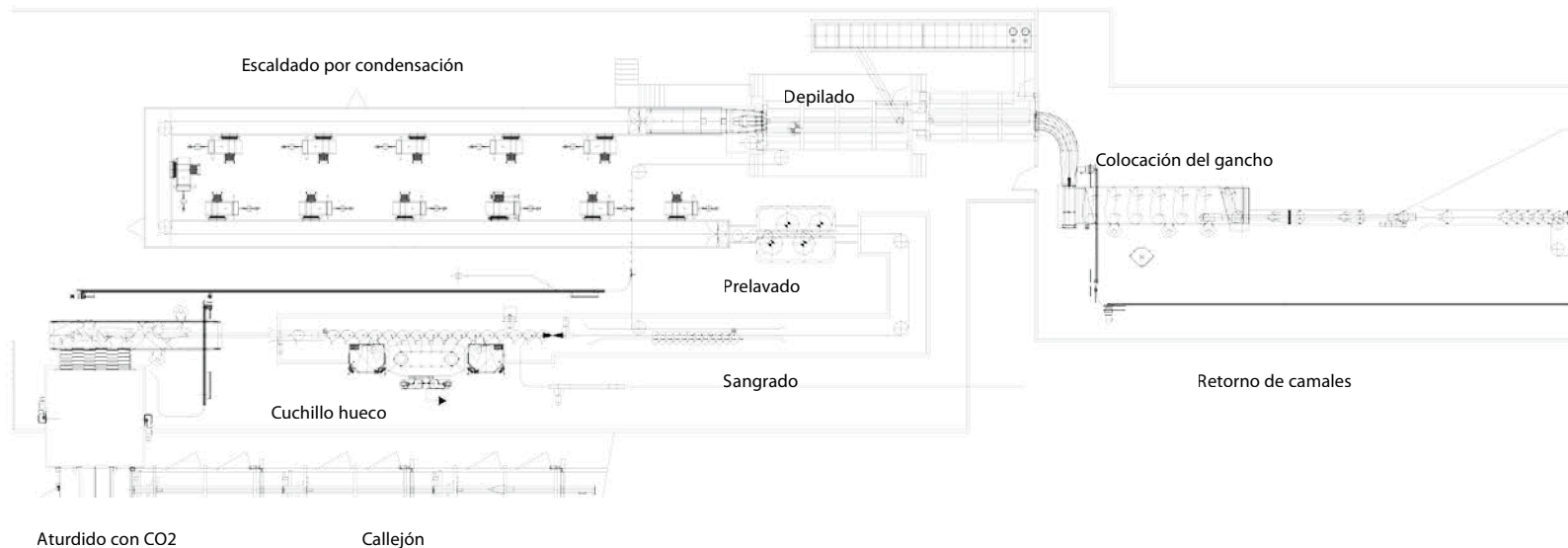
Conducción de animales

La forma de conducción de los animales antes del sacrificio en las instalaciones de procesamiento cárnico es fundamental para la calidad de la carne. Nosotros podemos diseñar sus establos y callejones, así como formar a sus empleados en los procedimientos de conducción de los animales. Diversas fuentes sostienen que la calidad de la carne viene determinada en gran parte por la manipulación de los animales y no por el aturdimiento.



Sangrado y sistemas de cuchillo hueco

Dependiendo de la capacidad y los requisitos de los clientes, podemos proporcionarles sistemas de sangrado vertical y horizontal, desde estaciones de trabajo manuales ergonómicas hasta sistemas avanzados de cuchillo hueco para la recogida de sangre.



Aturdimiento

¿Cómo se elige un sistema de aturdimiento? ¿Cuál es mejor, el aturdimiento electrónico o el de gas CO2? No es una pregunta fácil de responder. Como fabricantes y suministradores de ambos sistemas, somos la única compañía del mundo que puede proporcionarle una respuesta, centrándonos en el objetivo de conseguir que nuestro cliente obtenga el mejor sistema para añadir valor a sus procesos.

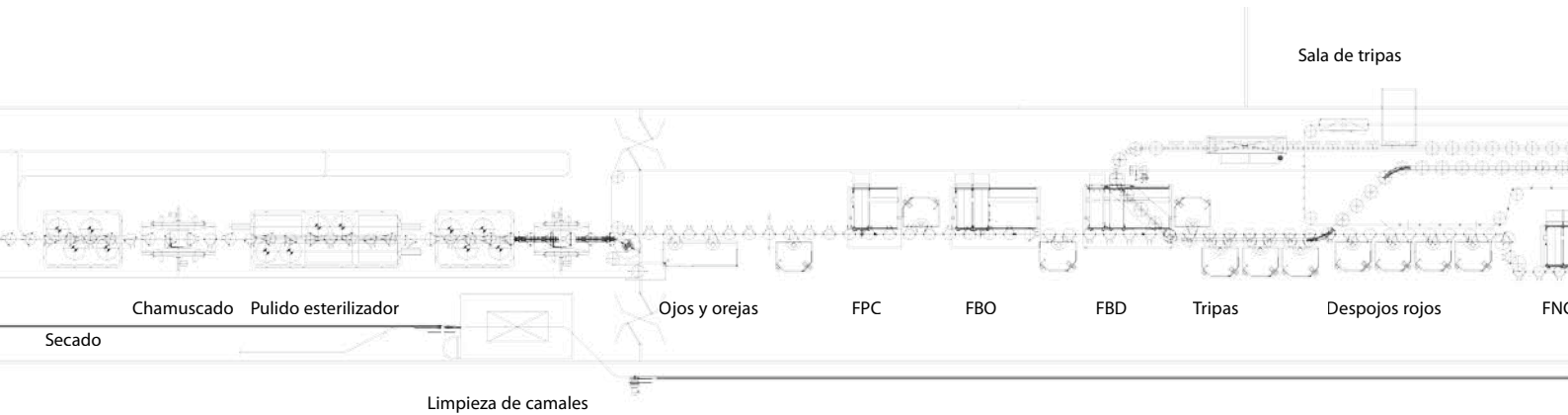
Escaldado

Suministramos tanto el sistema de escaldado por inmersión como el sistema de escaldado por condensación. El método de escaldado está cobrando cada vez más importancia debido a los costes de explotación y la aparición de contaminación cruzada por el uso de agua de escaldado reutilizada. Todos los sistemas de escaldado se suministran con bombas de circulación y los sistemas de control de temperatura necesarios. Los intercambiadores térmicos son opcionales.



Depilado

Los mejores resultados en el depilado solamente se obtienen cuando el equipo está diseñado de forma óptima para el sistema de escaldado. Además del equipo utilizado, factores como el tiempo de escaldado, la temperatura de escaldado, la raza del cerdo o factores estacionales pueden afectar al resultado del depilado. Por lo tanto, Marel ofrece diferentes tipos de máquinas de depilado para condiciones específicas.



Colocación de ganchos

Después del depilado, los cerdos se cuelgan en un gancho o camal y se izan hasta los raíles pulmón frente al transportador de la línea de máquinas/faenado. Hay diversos tipos de mesas para la colocación de ganchos, estáticas o de sobre móvil.

Evisceración

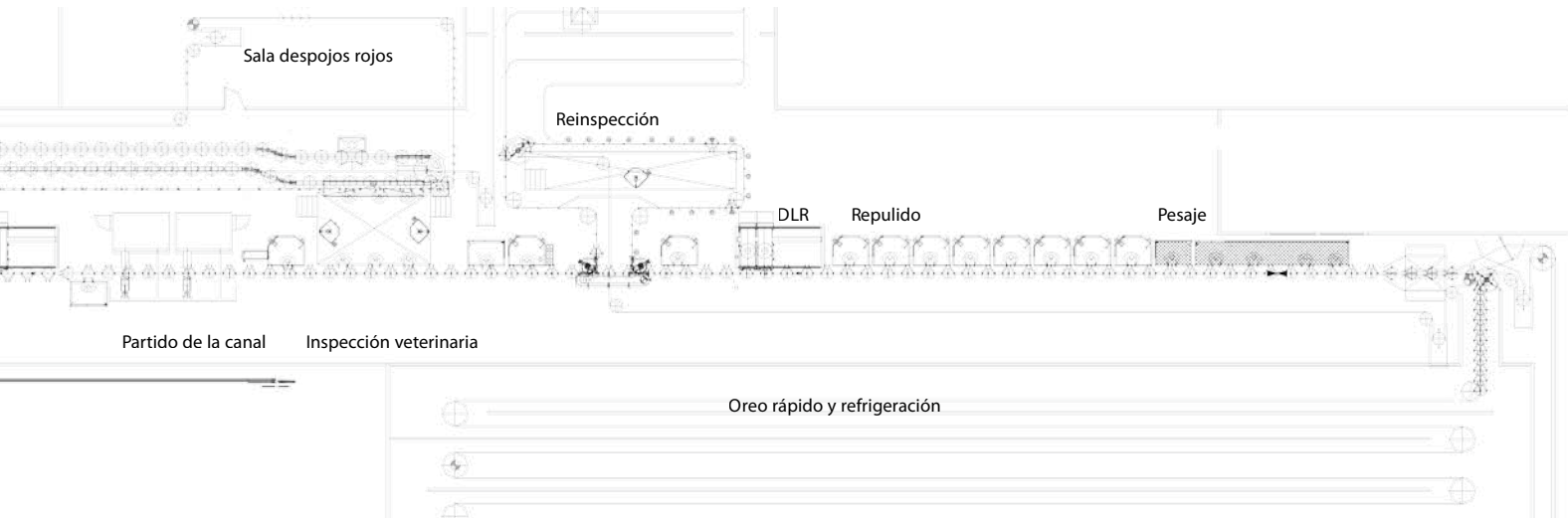
Nuestro proceso de extracción de vísceras añade valor a las canales. Nosotros hemos diseñado un sistema de evisceración basado en:

- Optimización de los recursos de trabajo
- Maximización de la eficiencia en el proceso
- Minimización de la contaminación

Acabado de la canal (secado, chamuscado, limpieza y desinfección)

La línea de máquinas de Marel consta de varios tipos de máquinas de pre-secado, hornos de chamuscado, máquinas de lavado y pulido que permiten realizar una profunda limpieza y descontaminación de la piel.

Nuestras máquinas minimizan la proliferación de bacterias y contribuyen a la buena higiene de la planta.



Extracción de vísceras automatizada

Le garantizamos que el uso de diversos sistemas de automatización aumentará el tiempo de almacenamiento y reducirá los costes del proceso de sacrificio.

Enfriado y refrigeración

Enfriado – La mayoría de las plantas cárnicas modernas disponen de un túnel de oreo rápido que reduce la temperatura de la canal con la mayor rapidez posible y evita pérdidas de peso innecesarias. Salas de refrigeración o de estabilización – Suminramos tanto sistemas de transporte automático como manual para las cámaras.

Expedición

Ofrecemos diferentes soluciones para expedir de forma eficaz las canales o las piezas de carne a los camiones desde los sistemas de railes internos.

Programa de suministro

Marel Meat es suministrador mundial de líneas de sacrificio de porcino con capacidades desde 40 cerdos/hora hasta la línea más rápida que existe en el mundo actualmente: 1.600 cerdos/hora

Nos centramos en la calidad, fiabilidad, eficacia e higiene. El actual reto de la industria de la carne es implementar técnicas de producción que satisfagan la creciente demanda de los clientes y, sobre todo, que cumplan con las normativas de higiene y las seguridades alimentarias vigentes.

Nuestros conocimientos y experiencia nos permiten suministrar sistemas de procesamiento avanzados para la transformación de animales en productos alimentarios de gran valor para nuestros clientes.





Ventajas a primera vista...

- Tecnología de vanguardia
- Focalización en el tiempo de funcionamiento
- Servicio de soporte 24 horas/7 días a la semana
- Soluciones innovadoras



Marel es un proveedor líder a nivel mundial de equipos y sistemas avanzados para las industrias de pescado, carne y aves.

Mediante una estrecha colaboración con nuestros clientes, en Marel desarrollamos sistemas avanzados y software para el procesado primario, secundario y el procesado posterior, garantizándoles una máxima eficiencia, sostenibilidad y trazabilidad.

Poseemos una amplia experiencia comercial a nivel mundial, así como una red de servicio presente en más de 30 países, y nuestros técnicos de procesado de carnes rojas estarán siempre a su disposición cuando necesite soporte.