

Комплексные производственные линии

производительностью от 40 до 1600 свиней в час

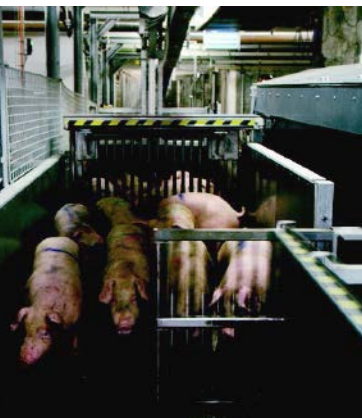


- Комплексные производственные решения
- Электрооглушение и оглушение CO₂
- Роботы F-line и M-line

Линии убоя свиней

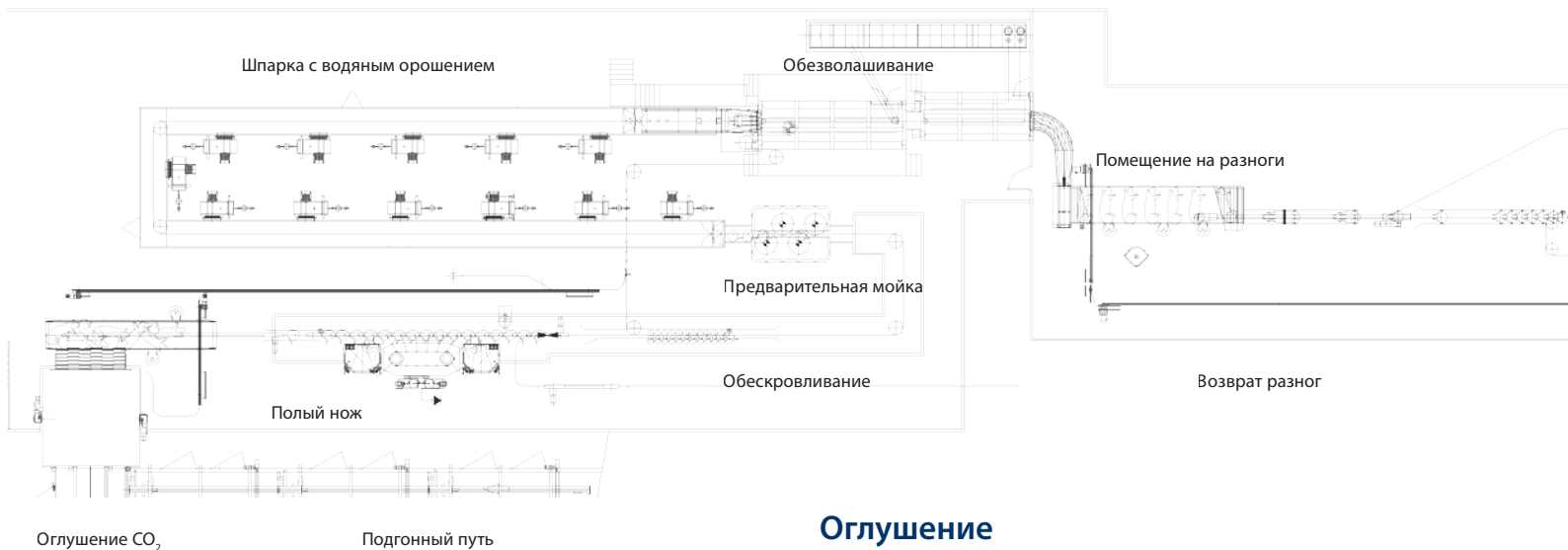
Зона предубойного содержания

Обращение с животными перед убоем на мясоперерабатывающем предприятии оказывает важное влияние на качество мяса. Мы конструируем загоны и подгонные пути, а также обучаем Ваш персонал правильному обращению с животными. Во многих источниках говорится о том, что качество мяса больше зависит от характера обращения с животными, чем от метода оглушения.



Обескровливание и система полых ножей для сбора пищевой крови

В зависимости от производительности и требований заказчика мы поставляем вертикальные или горизонтальные системы обескровливания, от эргономичных ручных рабочих станций до современных систем сбора пищевой крови на базе полых ножей типа Q-line.



Оглушение

Как Вы выбираете систему оглушения? Что лучше, электрооглушение или оглушение CO₂? Непростой вопрос, но поскольку мы производим и поставляем обе системы, мы являемся единственной компанией в мире, которая может предоставить решение с гарантией, что наши заказчики получат лучшую систему, увеличивающую добавленную стоимость их производства!

Шпарка

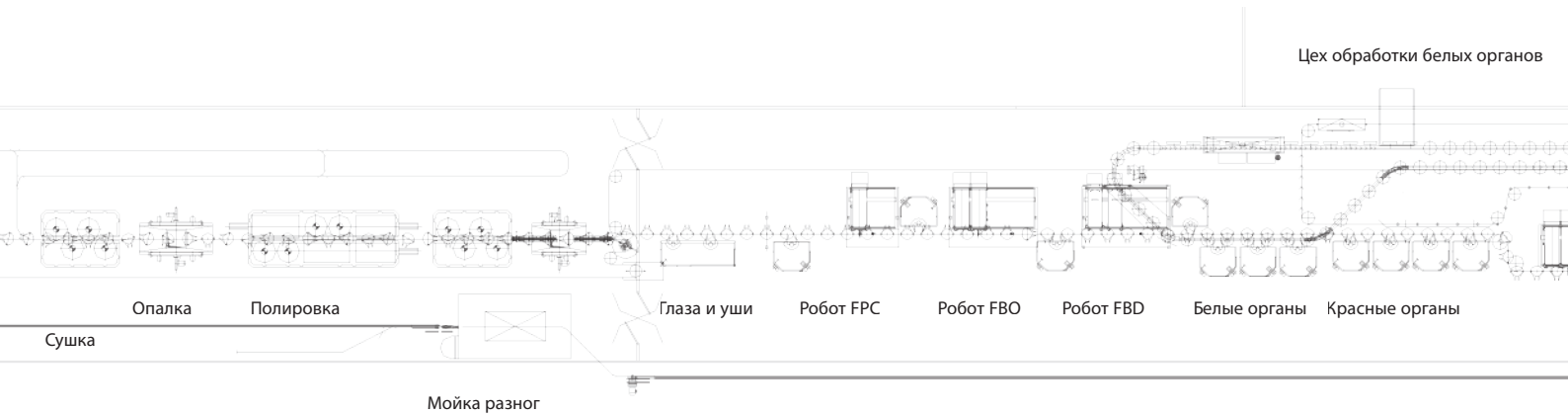
Мы поставляем как традиционные шпарчаны погружного типа, так и системы шпарки с водяным орошением. Значение метода шпарки возрастает из-за эксплуатационных расходов и риска перекрестного заражения от циркулирующей воды внутри установки.

Все шпарочные системы поставляются с необходимыми системами контроля температуры и циркуляционными насосами. Дополнительно могут поставляться теплообменники.



Обезволашивание

Наилучшие результаты удаления щетины достигаются, если оборудование для удаления щетины оптимально подобрано под систему шпарки. Кроме используемого оборудования на обезволашивание влияют такие факторы, как время и температура шпарки, порода свиней и сезонные колебания. Поэтому компания Marel предлагает различные типы обезволаживающих машин для конкретных условий.



Помещение туш на разноги

После удаления щетины туши подвешиваются на разноги или крюки и поднимаются на накопительный подвесной путь напротив конвейера грязной/чистой зоны. Имеются различные виды транспортеров для вставки разног с неподвижной или подвижной поверхностью.

Окончательная обработка туш (сушка, опалка, мойка и полировка)

Грязная зона линий убоя Marel может оснащаться различными машинами предварительной сушки, опалочными печами, моечными и полировочными машинами для достижения наиболее эффективной очистки и обеззараживания поверхности туши. Эти установки минимизируют рост популяций бактерий и улучшают санитарно-гигиеническое состояние предприятия.



Нутровка

Процесс нутровки способствует увеличению добавленной стоимости сырья. Мы разработали ручные и автоматические системы нутровки, способствующие:

- оптимизации использования наемного труда
- повышению эффективности первичной переработки скота
- минимизации перекрестного заражения

Автоматическая нутровка

Использование различных автоматических систем увеличивает срок годности продукта и сокращает Ваши производственные расходы.

Охлаждение

Большинство современных мясоперерабатывающих предприятий оснащены тоннелями шокового охлаждения для быстрого понижения температуры туш во избежание ненужной потери веса.

Мы поставляем как автоматические, так и ручные системы транспортировки для камер шокового охлаждения и камер выравнивания температуры.

Отгрузка

Для оперативной отгрузки продукции мы предлагаем несколько решений для загрузки туш или рам с мясом с системы подвесных путей Вашего предприятия в грузовой транспорт.

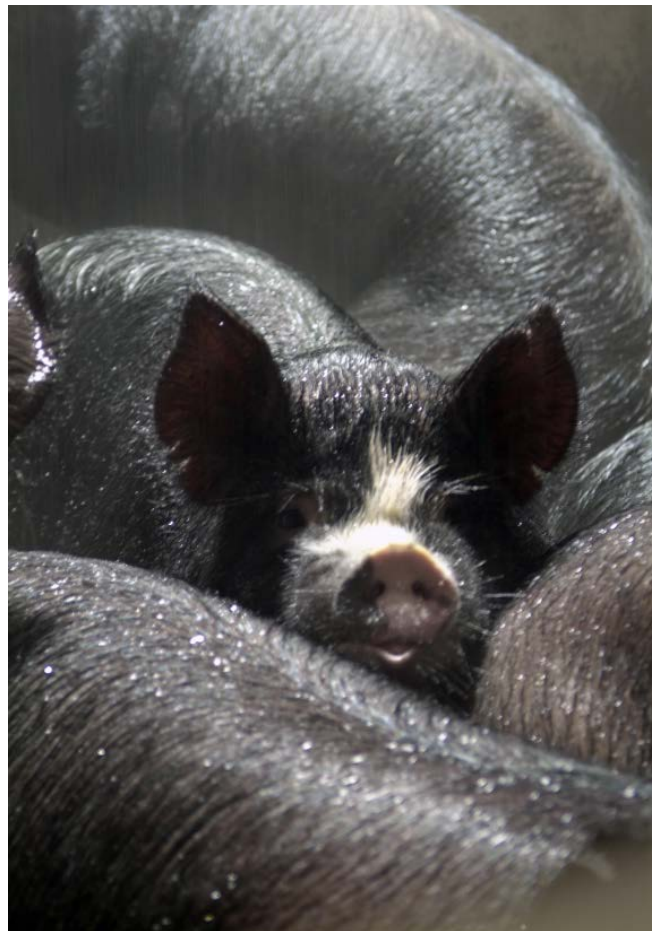
Наша программа

Marel Meat поставляет промышленные линии убоя свиней производительностью от 40 голов в час до самых быстрых линий в мире производительностью 1600 голов свиней в час!

Основное внимание уделяется таким аспектам, как качество, надежность, производительность и гигиена. Сегодня задачей мясоперерабатывающей промышленности является использование производственных технологий, которые отвечают возрастающим требованиям потребителя и в то

же время соответствуют требованиям по гигиене и пищевой безопасности.

Соответствующие знания и опыт позволяют нам поставлять нашим заказчикам современные системы переработки мяса для производства высококачественной продукции.





Краткий обзор преимуществ...

- Современная технология
- Фокус на срок службы
- Сервисная поддержка 24/7
- Инновационные решения



Компания Marel – это ведущий мировой поставщик передовых систем, оборудования и сервисного обслуживания для переработки птицы, мяса и рыбы.

Благодаря партнёрским отношениям с нашими заказчиками Marel Meat разрабатывает передовые системы и программное обеспечение для первичной, вторичной и глубокой переработки, гарантируя максимальную эффективность, устойчивость и прослеживаемость. Наши офисы и филиалы находятся более чем в 30 странах, поэтому наши специалисты по переработке красного мяса смогут быстро отреагировать на Ваш запрос.