

DMM

Hoge kwaliteit restvleeswinning onder lage druk



- Produceert vlees met een grove 3 mm-structuur
- Hoogst mogelijke vleeskwiteit van restproducten
- Zeer lage onderhoudskosten
- Korte terugverdiëntijd
- Robuuste constructie & bewezen hydraulische technologie



DMM: 3 mm-vlees van restproducten

Hamburgers, salami, verse worst: voor kwalitatief hoogstaande eindproducten zijn kwalitatief hoogstaande ingrediënten nodig. En dat is precies wat de DMM van Marel biedt: 3 mm-verwerkingsvlees, grof van textuur... gewonnen van reeds uitgebeende botten. Marels DMM-technologie voor restvleeswinning maakt van uitbeenrestanten een bron van kwaliteitsvlees en zorgt voor een hogere opbrengst per karkas.

Producten

Het DMM-systeem (Desinewed Minced Meat) produceert grof 3 mm-verwerkingsvlees van veel hogere waarde dan traditionele MSM-systemen, waardoor de toepassingsmogelijkheden van restvlees worden uitgebreid naar die van hoogwaardige eindproducten. Marel is wereldwijd leider in de ontwikkeling en productie van deze systemen voor restvleeswinning op basis van lineaire perstechnologie. Lage druk (tussen 50 en 100 bar) en zeer grove filters (6 tot 10 mm) garanderen verwerkingsvlees met een hoog eiwitgehalte, van een kwaliteit die niet onderdoet voor handmatig getrimd vlees: vet- en calciumgehalte zijn laag, er is geen vervuiling door beenmerg en geen smering. In tegenstelling tot MSM (mechanically separated meat) blijft de celstructuur intact zodat het resulterende 3 mm-vlees vrijwel exact dezelfde karakteristieken heeft als gewolfd vlees van primaire delen – en daarmee een significant hogere waarde. Botten die verwerkt zijn in het DMM-systeem zijn anatomisch nog steeds herkenbaar en vrijwel intact. Deze botten kunnen automatisch in een tweede systeem voor restvleeswinning, werkend op hoge druk, worden verwerkt, zoals de MRS30 of MRS80. Zo wordt MSM van goede kwaliteit gewonnen en de opbrengst van uitbeenrestanten nog verder verhoogd.

■ Productvoordelen

- Hoogst mogelijke vlees kwaliteit van restproducten
- In veel landen hoeft het product niet als MSM gelabeld te worden
- Output is grof 3 mm-verwerkingsvlees, zowel in structuur als in toepassing
- Hoog eiwitgehalte, laag vet- en calciumgehalte, geen versmering
- Perfect voor kwalitatief hoogstaande eindproducten zoals hamburgers, salami, corned beef, worstenbroodjes en verse worst
- Hoge vleesopbrengst van de ingevoerde botten
- Verwerking mogelijk van zowel schapen-, varkens- als runderbotten.

Toepassingstabel

Varkensbotten	Runderbotten*	Lamsbotten*
nekbotten	nekbotten	nekbotten
borstbeen	borstbeen	borstbeen
wervelkolom	wervelkolom	wervelkolom
ribben	ribben	ribben
bekken		bekken
schouderbladen		

* Botten van herkauwers (= rund, lam, schaap, geit enz.) zijn niet toegestaan in de EU.



Invoer: varkens-, runder- en lamsbotten.



Uitvoer bandseparator: 3 mm-varkensvlees.



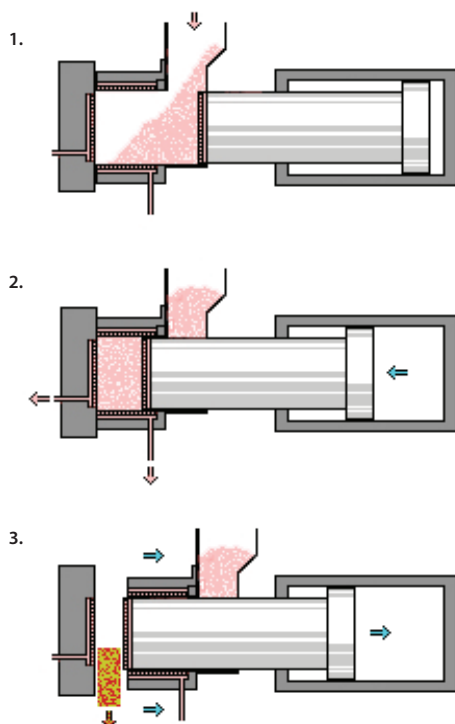
Capaciteit

Capaciteit	DMM 10	DMM 50	DMM 70
Verwerkte botten	750 kg botten per uur	2000 kg botten per uur	3500 kg botten per uur
3 mm-vlees (gemiddelde opbrengst)	200 kg	600 kg	1000 kg

Werking

Geschikte varkens-, runder- en lamsbotten zoals nek- of rugbotten worden in de vulkamer van de DMM gevoerd, vanwaar de plunjer ze naar de perskamer transporteert (1). Onder zachte druk schrapen de botten elkaar schoon, waardoor het vlees door de 6 tot 10 mm-perforatie van de filter naar buiten wordt geduwd (2). De botten blijven in het filter achter en worden aan het einde van de cyclus uitgeworpen (3).

Het vlees wordt vervolgens door pijpen in een bandseparator gevoerd om pezen, kraakbeen en overgebleven kleine botdeeltjes te verwijderen.



■ Systemvoordelen

- Korte terugverdiëntijd
- Robuuste constructie & bewezen hydraulische technologie
- Vrijwel geen slijtage, zeer lage onderhoudskosten
- Zeer betrouwbaar, hoge inzetbaarheid
- Gepatenteerde lagedruktoepassing
- Constante controle over rendement tijdens productie
- Eenvoudige reiniging & bediening
- Flexibele capaciteit van 750 tot 3500 kg per uur.

Complete oplossingen voor restvleeswinning

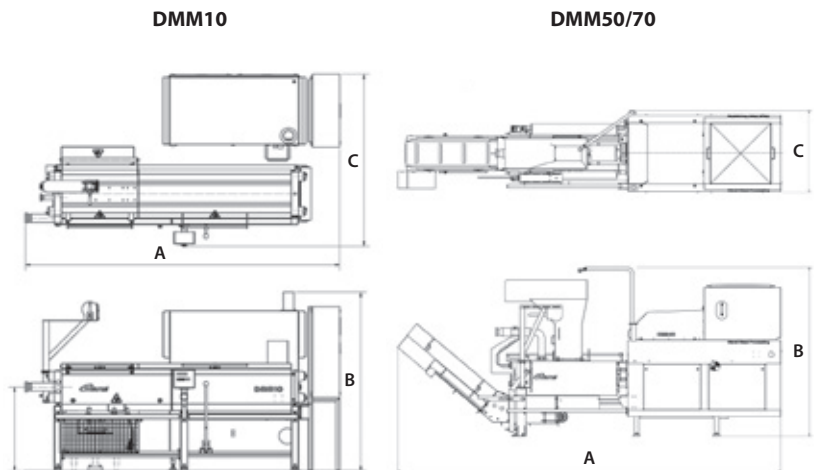
Marel biedt complete oplossingen voor restvleeswinning, inclusief systemen voor aanvoer, voorcoelen, voormixen en voorbreken van grondstoffen, en voor het transporteren en nakoelen van eindproduct. Daarnaast levert Marel een restvleeswinningsstelsel voor het extra winnen van MSM-vlees uit de botresten die de DMM uitwerpt, waarmee nog meer waarde aan restproducten wordt toegevoegd.



DMM10, met de hand te vullen DMM-systeem.

Technische gegevens

	DMM10	DMM50	DMM70
Lengte	3434 mm, 135.2 inch	5021 mm, 197.7 inch	4925 mm, 193.9 inch
Breedte	1882 mm, 74 inch	1063 mm, 41.9 inch	1006 mm, 39.6 inch
Hoogte	1957 mm, 77 inch	2213 mm, 87.1 inch	2496 mm, 98.2 inch
Gewicht	1850 kg, 4079 lbs (machine) 900 kg, 1984 lbs	3700 kg, 8157 lbs	7750 kg, 17086 lbs
Totaal vermogen	12 kW, 16.1 pk	30 kW, 40.2 pk	45 kW, 60.3 pk



■ Marel tot uw dienst

Marel is een wereldwijd toonaangevende leverancier van oplossingen voor de voedselverwerkende industrie en biedt apparatuur, kennis en service speciaal gericht op bedrijven in o.a. restvleeswinning. Door samen te werken met bestaande en nieuwe klanten, helpt Marel productieprocessen en eindproducten te optimaliseren.

Met ons complete aanbod aan restvleeswinningsapparatuur, zoals de DMM, de MRS30 en de MRS80, helpen we u graag met het

vinden van de oplossing die voor uw restproducten de hoogste toegevoegde waarde oplevert.

Onze technici en technologen demonstreren graag de kwaliteit en prestaties van onze systemen in een van de DemoCenters.

Verder kunnen we uw personeel trainen, adviseren over preventief onderhoud, en service en onderhoud verzorgen terwijl de machines in uw fabriek draaien. Marel staat altijd **tot uw dienst!**

Contactgegevens

© Marel
 Industrielaan 63, 5349 AE Oss
 Postbus 292, 5340 AG Oss
 Nederland
 T: +31 412 669 911
 F: +31 412 669 250
 E: sales.oss@marel.com



Marel

De wereldwijd toonaangevende leverancier van geavanceerde apparatuur en systemen voor de vlees-, pluimvee- en visindustrie.

Marel, Townsend Further Processing en Stork Poultry Processing – Onze merken behoren tot de meest gerespecteerde in de vlees-, pluimvee- en visindustrie. Samen bieden wij onze klanten het gemak van één bron voor al hun wensen.

Voor meer informatie: www.marel.com

