

ProFIVE

Универсальная система для обвалки мяса



- Качество мяса от ММО до 3/5 мм фарша
- Запатентованная технология прессования
- Увеличенный выход при неизменном высоком качестве мяса
- Короткий срок окупаемости

ProFIVE: сочетает в себе все самое лучшее

Система ProFIVE представляет собой новейшее дополнение к линейке систем для обвалки мяса Pro-Series от компании Marel. Линейная система ProFIVE является одной из самых универсальных и легко адаптируемых систем в отрасли для отделения мяса от говяжьих, свиных и бараньих костей*. ProFIVE позволяет производить мясо различного качества, а также увеличить выход продукции.

* В странах ЕС запрещено использовать данное оборудование для работы с говяжьими и бараньими костями.

Продукты

Линейка Pro-Series в настоящее время является самой высокотехнологичной линейкой оборудования для обвалки мяса из всех, разработанных компанией Marel. Благодаря более чем тридцатипятилетнему опыту работы и большому количеству запатентованных ею разработок компания Marel является лидером на мировом рынке среди производителей линейного прессового оборудования для отделения остаточного мяса. Создав систему ProFIVE, Marel еще раз подтвердила свое право считаться лидером. ProFIVE обеспечивает высокое качество мяса и высокий выход продукции, а также позволяет предприятиям с помощью одной системы производить мясо различного качества – от фарша с размером частиц 3/5 мм до мяса механической обвалки с размером частиц 1 мм. Фарш идеально подходит для изготовления свежих продуктов, например гамбургеров, в то время как мясо механической обвалки используется для изготовления продуктов, проходящих кулинарную обработку, таких как формовая ветчина и хот-доги. Созданная на основе новой технологии система ProFIVE позволяет поддерживать стабильно высокий уровень качества при обвалке мяса с размером частиц 3/5 мм и получать на выходе на 6 % больше продукции, чем с помощью других имеющихся на рынке подобных систем. Благодаря этому рост дохода может составить до 20 %.

Преимущества продукта

- Пользователи могут определять приоритетность выхода или качества
- Возможность производить мясо различного качества по заказу – от мяса механической обвалки до фарша с размером частиц 3/5 мм
- Выход продукции выше на 4–6 % без ущерба для качества
- Практически полное сохранение структуры мяса
- Высокое содержание белка и низкое содержание железа, костного мозга и кальция в конечном продукте
- Полученное мясо прекрасно подходит для использования как в свежих продуктах, так и в продуктах, проходящих кулинарную обработку.

Конечные продукты

Благодаря гибкости и адаптируемости системы ProFIVE вы сможете производить пищевое сырье, идеально подходящее для производства конечных продуктов любого качества и в любом количестве. Возможные варианты:

Высокое качество	Высокая производительность
Гамбургеры	Хот-доги, сосиски
Солонина	Мортаделла, болонская колбаса
Сосиски в тесте	Мясо для завтрака
Салями, сырой колбасный фарш	

Таблица применения

ProFIVE может работать со свинными, говяжьими и бараньими костями как с первичными продуктами, так и с мясом, отделенным от костей, как указано ниже.

Свинина	Говядина	Баранина
Шейные позвонки	Шейные позвонки	Шейные позвонки
Берцовые кости	Берцовые кости и крупные осколки костей	Берцовые кости
Грудные кости	Грудина (грудные кости)	Грудные кости
Свежие ребра	Реберные кости	Крестцовые кости
Крестцовые кости		Реберные кости
Лопаточные кости		
Окорочные кости		



Исходное сырье для ProFIVE: свиные, говяжьи и бараньи кости.



Производительность

Система ProFIVE позволяет перерабатывать до 2500 кг свиных костей в час.

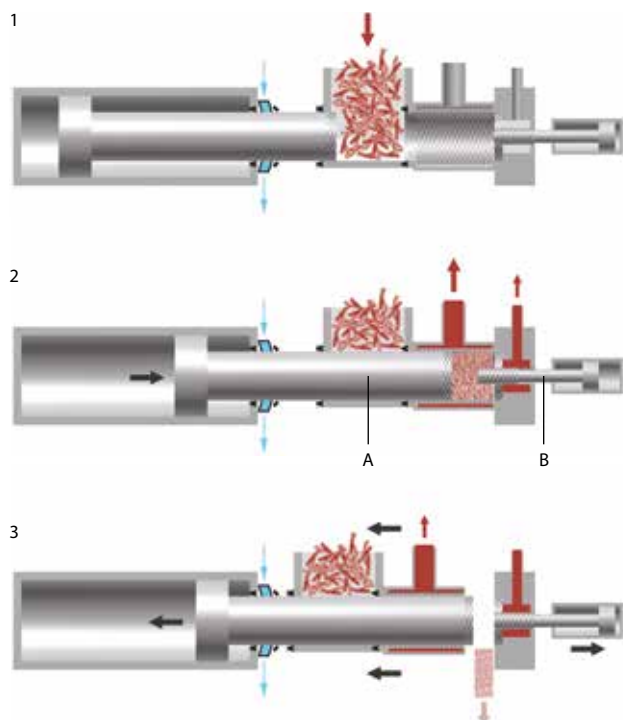
Принцип работы

Свиные кости подаются в загрузочную камеру (1), а затем главный поршень отправляет их оттуда в камеру прессования. Под действием небольшого давления кости трутся друг о друга и благодаря этому от них отделяется мясо, которое затем проходит через фильтр (2).

При производстве мяса высокого качества с размером частиц 3/5 мм поршень (2.A) и обратный поршень (2.B) задействованы одновременно и работают в четкой последовательности в соответствии с запатентованной технологией. Благодаря этому кости сдавливаются с большей силой, и эффективность давления повышается.

Кости остаются в фильтре и выгружаются в конце рабочего цикла (3).

Мясо загружается через трубы с большим диаметром на ленточный сепаратор, где из него удаляются жилы, хрящи и случайно попавшие в него осколки костей.



Преимущества оборудования

- Короткий срок окупаемости
- Производительность до 2500 кг / час (5 500 фунтов / час)
- Надежная, запатентованная технология с выбором низкого или высокого давления
- Износостойкое уплотнение главного поршня
- Короткий рабочий ход, система практически не подвержена износу
- Очень низкие затраты на техническое обслуживание
- Длительное время бесперебойной работы и продолжительный срок службы
- Возможность регулировки в соответствии с требованиями к объему продукции и ее качеству
- Малая занимаемая площадь
- Простота использования и очистки



Свинина высокого качества с размером частиц 3 мм.

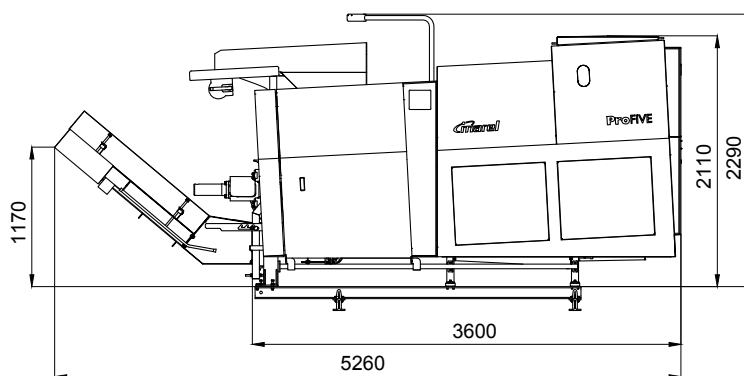
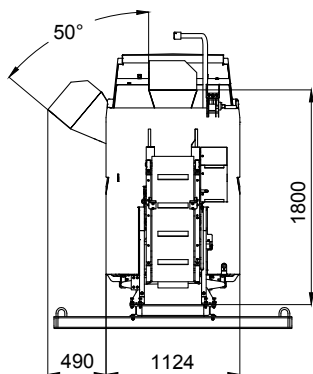
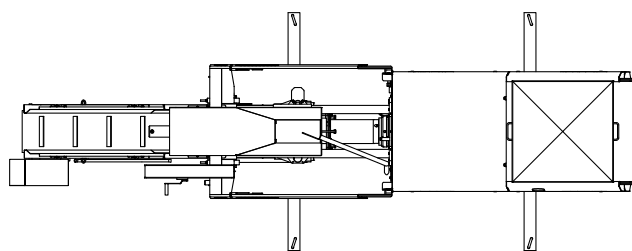


Говядина высокого качества с размером частиц 3 мм.



Технические данные

Длина	5260 мм	207"
Высота	2290 мм	90"
Ширина	1124 мм	44"
Вес нетто	3900 кг	8600 lbs
Полная мощность	30 кВт	40 hp



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.