

# Gestión de Recortes

Análisis de grasa, detección de contaminantes y control de lotes



- Análisis efectivo de la proporción entre grasa/magro
- Detección de contaminantes
- Obtención de datos en tiempo real
- Creación de lotes con el porcentaje de grasa objetivo

# Alcance el porcentaje de grasa objetivo

El sistema de Gestión de Recorte de Marel está diseñado para analizar la proporción entre grasa/magro de los recortes de vacuno y cerdo, y darle la posibilidad de manejar su recorte y alcanzar el porcentaje de grasa objetivo de cada lote.

## Gestión de Recortes

Conocer el porcentaje de grasa exacto del producto entrante es valioso, pero controlar qué es lo que realmente sale del proceso le entregará aún más valor agregado.

Con la tecnología de clasificación y loteado de Marel, el sistema crea diferentes lotes precisos de CL, conforme a los productos entrantes y según sus requisitos (por ejemplo, 50/50, 75/25 y 80/20).

## Análisis de grasa

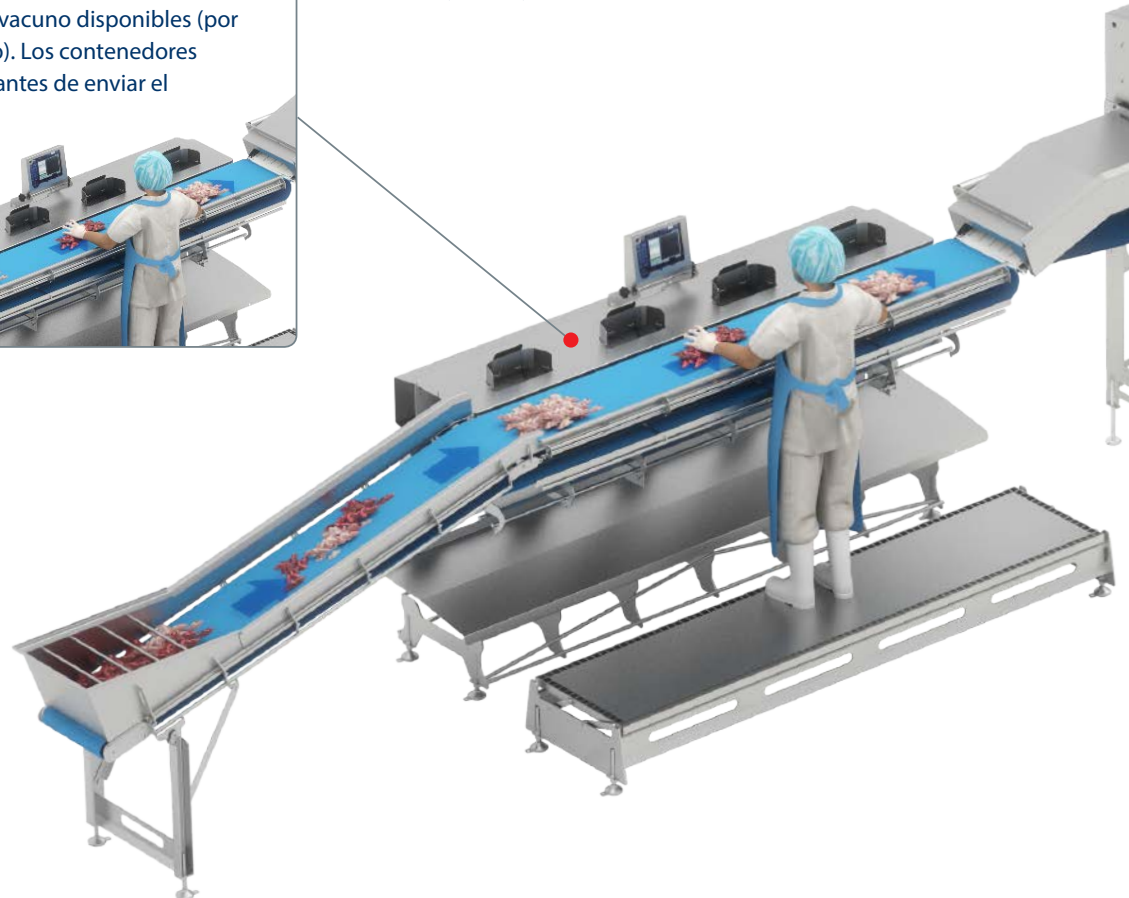
El centro del Sistema de Gestión de Recortes es el SensorX, el cual utiliza tecnología de rayos x para escanear y analizar el producto. Esto permite que el SensorX detecte la presencia de contaminantes peligrosos y decida la proporción exacta de magro químico de la carne.

Los productos con contaminantes peligrosos, como huesos, metales o vidrios, se sacan del proceso, a través de las puertas de rechazo especificadas.

### Unidad de alimentación

El recorte se transfiere de la línea de deshuesado a la unidad de alimentación. 1 a 4 operarios de clasificación examinan el recorte visualmente al colocar los trozos en uno de los contenedores de vacuno disponibles (por ejemplo, grasa, mediana, magro). Los contenedores reciben un lote de hasta 5,5 kg antes de enviar el producto a la cinta transportadora de alimentación del SensorX.

- Menor sobrepeso magro
- Menos quejas, reclamos y correcciones
- Avanzada detección de contaminantes
- Ahorros en mano de obra
- Mejor flujo del proceso



## Rayos X

Al escanear la carne, el SensorX puede encontrar el CL exacto del lote y detectar los contaminantes peligrosos presentes en la carne. Innova recoge los datos sobre CL y el peso para fines administrativos.



## Clasificación

Los resultados de cada medición de CL se envían a la unidad de clasificación y la carne se envía a la puerta asignada para formar un lote grande con la proporción de grasa/magro (CL) correcta, especificada por usted.



## Software Innova

El software Innova reúne los datos en tiempo real sobre el CL y el peso final del lote para la producción de las etiquetas de las cajas. (Innova es opcional en el etiquetado de cajas).





## Especificaciones Técnicas

Dimensiones máximas del producto individual:	Longitud: 600 mm Ancho: 400 mm Grosor: 100 mm
Rendimiento:	Rendimiento: Hasta 6 toneladas/hora dependiendo del tamaño del lote final.
Precisión del lote – Embalaje de 25 kg:	Para un lote de 25 Kg/55 lbs a 100 Kg/220 lbs, las mediciones tendrán una precisión de +/- 2% del porcentaje de CL fijado como objetivo, en el 95% de los casos. En otras palabras: si el CL objetivo es 85%, entonces el 95% de los lotes se encuentran entre CL83 y CL87.
Precisión del lote – lotes en dolavs/ combos grandes:	En un lote de 100 Kg/220 lbs a 1000 Kg/2200 lbs, la precisión será +/- 1% del nivel de CL objetivo, en el 95% de los casos. En otras palabras: si el CL objetivo es 85%, 95% de los lotes se encuentran entre CL84 y CL86.
Detección de contaminantes: (dimensiones más pequeñas)	Huesos: 5.0 mm Metal: 5.0 mm Piedra: 5.0 mm Vidrio: 5.0 mm
Otras opciones:	El Sistema de Gestión de Recortes se puede integrar con el sistema de recorte/charqueo y deshuesado StreamLine de Marel.



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

En estrecha colaboración con nuestros clientes, en Marel Meat desarrollamos software y sistemas avanzados para el procesamiento primario, secundario y productos elaborados, para asegurar la máxima eficiencia, sostenibilidad y trazabilidad.

Tenemos una amplia red global de ventas y servicios que abarcan a más de 30 países; y nuestros expertos de procesamiento cárnico siempre estarán al alcance de su mano cuando usted lo necesite.