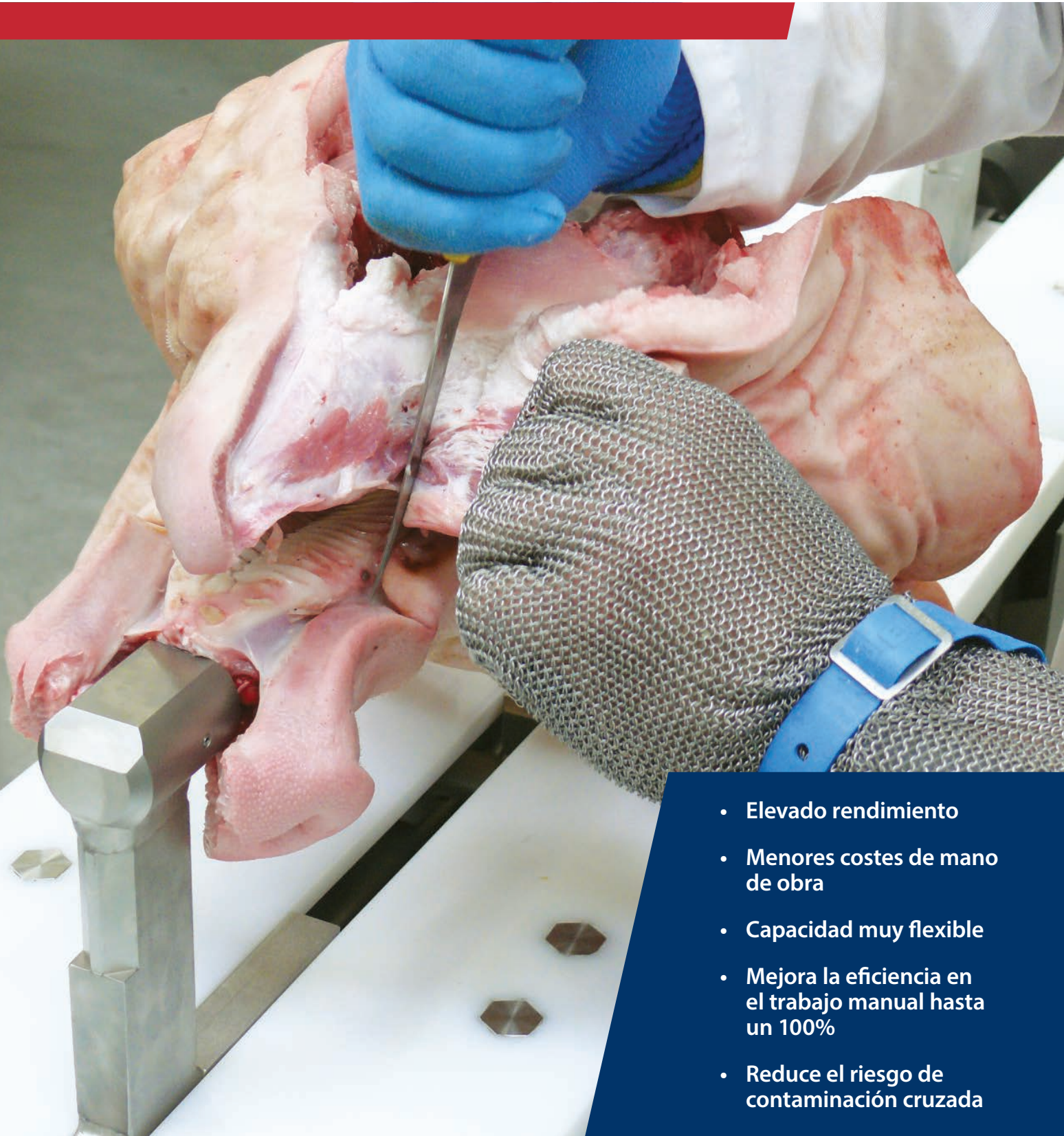


# Línea de deshuesar cabezas de cerdo

Línea semiautomática para deshuesar  
cabezas de cerdo enteras



- Elevado rendimiento
- Menores costes de mano de obra
- Capacidad muy flexible
- Mejora la eficiencia en el trabajo manual hasta un 100%
- Reduce el riesgo de contaminación cruzada

# La línea de deshuesado de cabezas de cerdo finalmente se ha convertido en una tarea rentable

Las cabezas de cerdo son una fuente valiosa para obtener carne de buena calidad.

Ojalá fuese un poco más fácil y barato conseguir esa carne... Pues bien;esto ya es posible gracias a la línea para deshuesar cabezas de cerdo (PHD) de Marel! Esta línea PHD semiautomática requiere mucha menos formación, mano de obra y tiempo, a la vez que garantiza un rendimiento muy alto y constante.

El deshuesado de cabezas de cerdo finalmente se ha convertido en una tarea rentable.



## Productos

Pese a que hasta el 50% de la cabeza de cerdo es transformada en productos de utilidad, los beneficios económicos del deshuesado de cabezas de cerdo han sido tradicionalmente bajos. La carne de cabeza de cerdo es especialmente difícil de obtener, por ejemplo, comparada con el jamón de cerdo, el rendimiento es relativamente bajo. Hasta la fecha, el deshuesado sólo había resultado rentable para empresas muy especializadas.

La línea de deshuesar cabezas de cerdo de Marel ha revolucionado el mundo del deshuesado de cabezas de cerdo enteras. Al dividir las tareas de deshuesado en acciones parciales simples y bien definidas, y sustituir el trabajo manual por acciones mecánicas automatizadas en varios puntos críticos, disminuye considerablemente la necesidad de recurrir al trabajo manual especializado. Esto deriva en un ahorro de los costes de mano de obra significativo y en un aumento de la eficiencia, la productividad y el rendimiento.

Lo que antes era un subproducto de la matanza ahora se convierte en una fuente óptima de obtención de carne y beneficios.

## Ventajas del producto

- Método de trabajo sistemático que optimiza la selección de trozos de alta calidad
- Calidad constante de producto
- Minimiza el riesgo de restos de hueso en los productos
- Minimiza el riesgo de contaminación cruzada.

## Aplicaciones

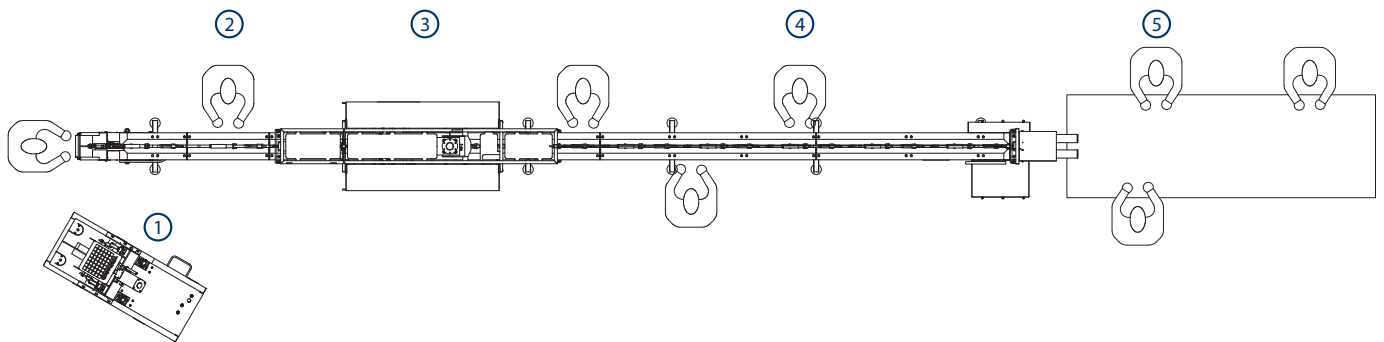
La carne de cabeza de cerdo obtenida en la línea PHD se puede procesar para obtener una amplia variedad de productos finales. Algunas posibilidades:

Parte de la cabeza de cerdo	Aplicaciones
Oreja , morro	Sopas, asados, comida para mascotas
Corteza sin magro	Emulsiones para elaboración de salchichas
Corteza con magro	Salchichas de textura fina
Recortes de carne de cabeza de cerdo	Salchichas de textura gruesa de cerdo
Carne magra de la sien	Productos de cabeza u otros áspic de carne similares
Carne de la carrillada	Guisos de carne de carrillada
Hueso de la carrillada con carne	Guisos de carrillada de cerdo con hueso
Careta de cerdo entera	“Porchetta di testa” (plato típico italiano), careta de cerdo guisada, careta a la brasa o grill



1. Quijada, 2. Careta con Carrillada, 3. Hueso, 4. Magro de Cabeza





1. Precorte PHPC, 2. Preparación, 3. Extracción de careta y partido mandíbula, 4. Deshuesado, 5. Recorte

## Funcionamiento

La línea PHD de Marel es un sistema muy versátil y flexible que se puede adaptar totalmente a sus necesidades de producto final y al nivel de formación de sus trabajadores. A continuación detallamos una posible configuración para una línea de proceso de aproximadamente 250 cabezas por hora, y que requiere un mínimo de 6 operarios.

### 1. Preparación semiautomática en el precortador de cabezas de cerdo PHPC

- la cabeza de cerdo se coloca dentro del PHPC
- La piel de la cabeza se corta por la mitad
- El hueso prenasal y el hocico se parten en dos mitades
- El hueso prenasal se separa del cráneo

### 2. Preparación manual en la línea PHD

- La cabeza está firmemente sujeta a la línea
- Se hace el predespiece de las dos mitades de la mandíbula inferior

### 3. Extracción automática de la máscara y separación de la mandíbula

- Se abre la mandíbula
- Se separa la máscara del cráneo
- La mandíbula inferior se divide en mitades para una fácil extracción

### 4. Deshuesado eficiente en la línea PHD

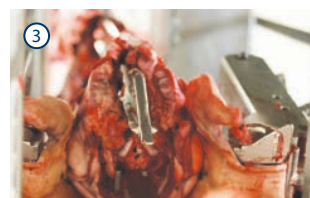
- La máscara ha sido retirada totalmente para su posterior desollado y pulido
- Las mitades del hueso de mandíbula se cortan y desechan y se conserva la carne de la mejilla.
- También se recogen la carne de la cavidad de la mandíbula y del paladar

### 5. Descarga automática sobre la mesa

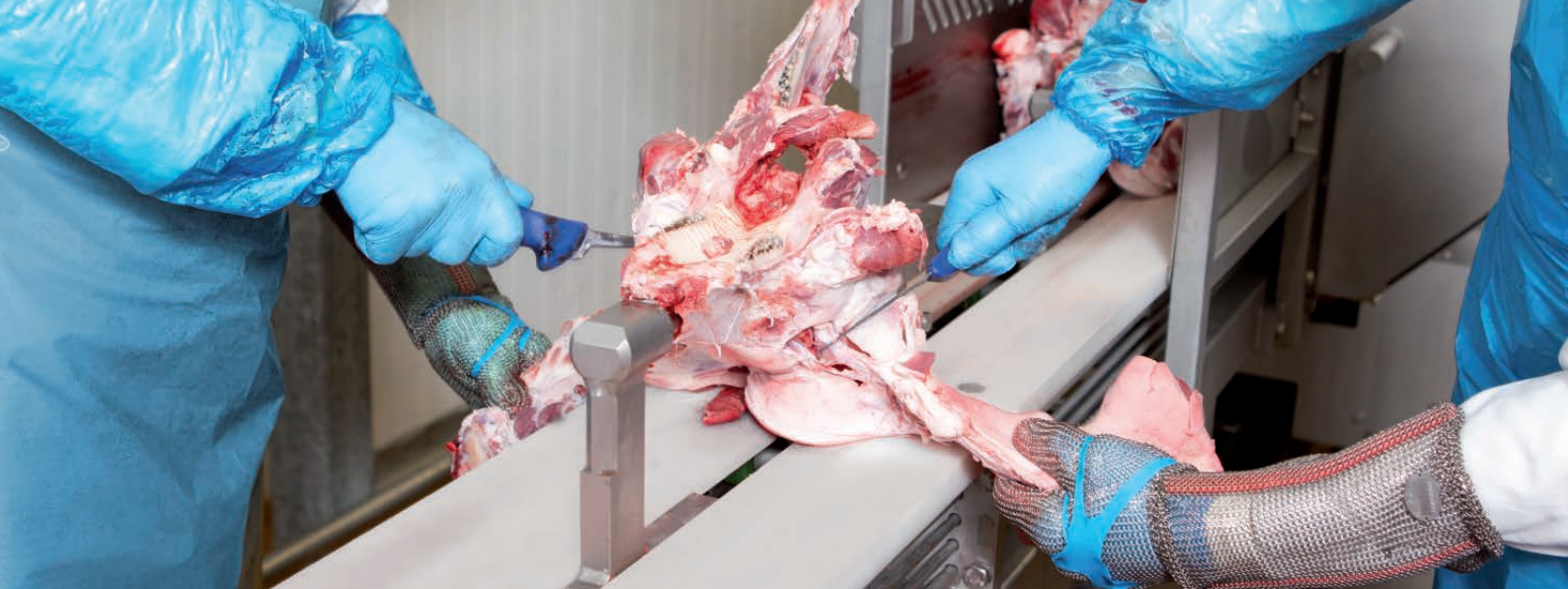
- Se recuperan los recortes de carne del occipital y las sienas, además de otros recortes.
- Se desecha el cráneo deshuesado

## Beneficios más importantes

- **Mayor producción:** puede mejorar la eficiencia del trabajo manual y rendir hasta el 100%
- **Capacidad muy flexible:** diseñado para asumir fluctuaciones en el suministro de cabezas sin comprometer la eficiencia del proceso
- **Menores costes de formación y mano de obra:** requiere mucha menos habilidad para el deshuesado manual porque cada trabajador realiza constantemente la misma acción parcial
- **Mejores condiciones de trabajo:** las cabezas de cerdo están firmemente sujetas a la línea y se puede acceder a ellas de manera ergonómica
- El deshuesado se realiza en condiciones higiénicas óptimas.
- En la mayoría de casos se alcanza el retorno de la inversión en menos de un año.



1. Precorte en una PHPC
2. Preparación
3. Extracción de Careta
4. Deshuesado



## Datos técnicos

Longitud (A) 9742 - 12142 mm, 384 - 478 pulg.

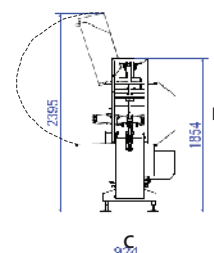
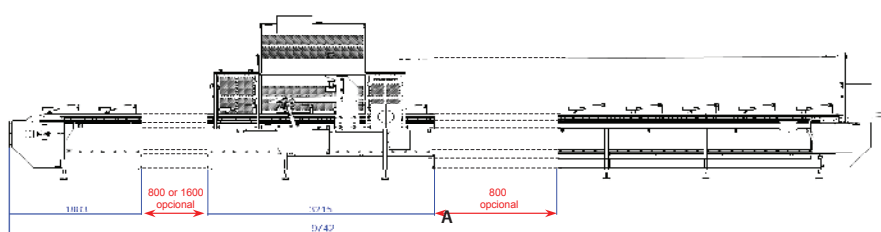
Altura (B) 1854 mm, 73 pulg.

Anchura (C) 924 mm, 36.4 pulg.

Peso 900 kg, 1984.2 libras

Potencia total 4 kW, 5.4 hp

Ruido aéreo < 80 dB(A)



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.