


Soluções de linhas completas e equipamentos individuais

Proteínas de origem vegetal

- 
- Aumenta a qualidade e a consistência do produto
 - Melhora a eficiência e a confiabilidade do processamento
 - Reduz os custos de operação
 - Minimiza a mão de obra

**Transformando o processamento de alimentos**

Estamos no negócio da transformação, inovação e inspiração. Fornecemos software, máquinas, sistemas e soluções que ajudam os processadores de alimentos a aproveitar ao máximo a tecnologia de ponta e obter uma vantagem competitiva na indústria de proteínas de origem vegetal.

Serviço adaptado às suas necessidades de negócio

Como líder no processamento de alimentos, a Marel oferece uma ampla gama de soluções de serviços. Nossos serviços podem ser personalizados para se encaixar em qualquer operação e proporcionarão tranquilidade, sabendo que as operações funcionarão sem problemas.

Otimização do desempenho com um software de controle de produção

Projetado para melhorar a produtividade e reduzir os tempos de ciclo, o software de processamento de alimentos da Marel oferece uma gama completa de módulos para ajudar os processadores de alimentos a gerenciar e monitorar a produção.



marel.com/proteina-vegetal

Seu parceiro para o crescimento de produtos de origem vegetal

Para se adaptar e aproveitar as oportunidades decorrentes do rápido crescimento do mercado de proteínas alternativas, é essencial ter o parceiro certo. A Marel pode te apoiar a cada passo do caminho.

Experiência em processamento

Para ajudá-lo a alcançar a eficiência operacional ideal, aplicamos a nossa experiência e compreensão das mais recentes tecnologias de processamento de alimentos.

Especialistas em tecnologia de alimentos

Nossos especialistas são altamente experientes na transferência de tecnologias entre proteínas e podem fornecer todo o apoio que você precisa para obter os melhores resultados possíveis a partir de sua matéria-prima de origem vegetal.

Sistemas personalizados e equipamento autônomo

Quaisquer que sejam as suas necessidades, as nossas soluções irão ajudá-lo a aumentar a automatização e a segurança dos alimentos, garantindo simultaneamente um processo confiável e repetível.

Testes em um ambiente controlado

Veja os resultados você mesmo! Deixe que os nossos tecnólogos de alimentos o conduzam por um teste abrangente de nosso equipamento em um dos nossos centros de demonstração em todo o mundo.

Por que escolher os equipamentos de preparação de massa da Marel?



Uma massa consistente com textura perfeita é garantida através de um ótimo software de controle de receitas.



O processamento confiável e repetível é assegurado através de software de controle de produção que lida de forma inteligente com proteínas de origem vegetal e guia os operadores passo a passo.



Um manuseio mínimo é necessário devido a sistemas totalmente automatizados e integrados.



A produção longa e eficiente é assegurada pela reputação da Marel de equipamentos confiáveis e de qualidade.

Equipamento para preparação de massa

Misturadores



SPEEDmix

- Volume de mistura: 700-2.700 L (185-713 gal)
- Opções: dosagem de água, aquecimento por injeção a vapor, refrigeração, células de pesagem



SOFTmix

- Diferentes volumes de mistura: 100-5, 300 L (26-1, 400 gal)
- Opções: dosagem de água, refrigeração, células de pesagem

Moedores misturadores



SOFTmix Vacuum

- Volume de mistura: 700-2.700 L (185-713 gal)
- Opções: dosagem de água, refrigeração, células de pesagem



MixGrind 1000-4000 L

- Volume de mistura: 700-2700 L (185-713 gal)
- Cabeça de moagem: 250 mm
- Opções: refrigeração, aquecimento através de injeção a vapor, células de pesagem

Emulsionante



EmulsiMax

- Emulsionante 175 mm
- Capacidade: 2-8 toneladas/hora
- Opções: conjunto de corte 1, 2 e 3

Inspeção e análise



FATscan

- Mede a gordura, a umidade, a proteína e o peso
- Capacidade: 1-20 toneladas/hora

Por que escolher os equipamentos de formação da Marel?



Produtos consistentemente uniformes com retenção de forma incomparável e precisão de peso.



Uma variedade infinita de formas, tanto 2D quanto 3D, pode ser criada para personalizar uma gama de produtos.



O mínimo desperdício de matérias-primas garante o melhor rendimento possível.



O baixo custo de manutenção oferece benefícios financeiros significativos.

Equipamento de formação



RevoPortioner 400

- Volume de processamento: baixo
- Largura da esteira: 400 mm (15")



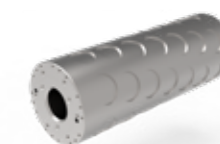
RevoPortioner 5/6/700

- Volume de processamento: médio
- Larguras da esteira: 500, 600 e 700 mm (20, 23 e 27")



RevoPortioner 1000

- Volume de processamento: alto
- Largura da esteira: 1000 mm (40")



Tambores de formação

- Altamente personalizável
- Tambor de hélice para volumes maiores



PremiumFormer

- Volume de processamento: médio
- Controle sobre a orientação da fibra



PlateFormer

- Volume de processamento: baixo/médio
- Larguras da esteira: 400 e 600 mm (15 e 23")

Por que escolher os equipamentos de cobertura da Marel?



Consistência incomparável do produto para o pré-enfarinhamento, cobertura úmida e seca de praticamente qualquer produto de origem vegetal.



Cobertura imbatível alcançada com tecnologia inovadora em cada etapa do processo de cobertura/empanamento.



Rendimento máximo, bem como mordida, sabor e apresentação com captação excepcional.



Infinitas oportunidades de produtos com equipamentos altamente flexíveis - soluções de linha autônoma e completa.

Equipamento de empanamento



Active Flour Applicator

- Cobertura uniforme
- Ambiente livre de poeiras



Active Mixer

- Massa consistente
- Economia de mão de obra



Active Batter Applicator

- Controle sobre a cobertura de cima e de baixo
- Captação ideal



Active Tempura Applicator

- Captação ideal
- Suporta massas de até 4,000 cP



RevoBreather

- Uma máquina — três funções
- Empanamento caseiro incomparável



RevoCrumb

- Controle sobre a cobertura de cima e de baixo
- Suporta crostas frágeis e grossas

Por que escolher a fritadeira da Marel?



Produtos consistentemente uniformes com cor, textura e sabor perfeito sempre devido a um sistema avançado de gerenciamento de calor, que cria um clima de fritura excepcionalmente estável.



As opções inovadoras de filtragem adaptadas especificamente ao rendimento e ao tipo de produto garantem a remoção otimizada de partículas e a degradação mínima do óleo.



Gerenciamento de óleo sem preocupações usando um sistema inovador para automatizar o fluxo e alcançar a melhor utilização e qualidade do óleo.



A remoção mais rápida de sedimentos significa que as partículas são rapidamente removidas, proporcionando uma fritura significativamente mais limpa e prolongando a vida útil do óleo.

Fritadeira



GoldFryer

- Clima de fritura excepcionalmente estável
- Remoção mais rápida de sedimentos
- Opções inovadoras de filtragem

Por que escolher os fornos da Marel?



Rendimento máximo alcançado e todo o suporte necessário para obter os melhores resultados possíveis do seu forno.



A mais alta qualidade e uniformidade do produto são asseguradas seja em produtos no vapor, cozidos ou assados.



A solução certa para as suas necessidades individuais e mais de 30 anos de experiência em tecnologia de aquecimento criam o clima ideal para o cozimento.



A instalação simples e a manutenção fácil garantem o melhor desempenho possível.

Fornos



LinearOven

- Capacidade de produção: baixa/média
- Forno de entrada



SpiralOven

- Capacidade de produção: média/alta
- Forno de médio porte



ModularOven

- Capacidade de produção: alta
- Níveis mais elevados de flexibilidade e controle

Por que escolher os equipamentos de fabricação de salsichas da Marel?



Consistência em peso e comprimento insuperável devido a mais de meio século de experiência em fazer embutidoras e transportadores.



Eficiência de tripa ideal seja qual for o tipo de salsicha cozida/defumada que está sendo criada, temos a solução perfeita.



Calibre e comprimento altamente variável garantem total flexibilidade de produção.



A perda mínima de carne garante o alcance dos melhores rendimentos possíveis.

Equipamento para fabricação de salsichas



Embutidora Frank-A-Matic

- Produção automatizada de salsichas cozidas/defumadas
- Revestimento de celulose e poliamida



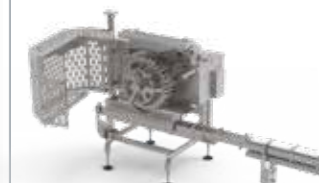
Linha Universal de Linguiças

- Produção de linguiças frescas
- Tecnologia de coextrusão
- Revestimento de alginato



Peeler

- Alta capacidade, baixo investimento
- Suporta todos os tamanhos de salsichas/linguiças



Sistema QX

- Produção de salsichas totalmente automatizada e em alto volume
- Tecnologia de coextrusão
- Revestimento de alginato

Por que escolher as soluções classificação e formação de lote da Marel?



Diminua a perda automatizando uma operação manual com um sistema inovador e de alta tecnologia.



Maximize o rendimento de qualquer produto congelado ou fresco.



Formação de lotes de peso fixo confiável, rápida e precisa.



Porções de peso fixo ou variável de peças congeladas ou frescas.

Soluções para classificação e formação de lote



Classificadora Compacta

- Um passo fácil para a automatização
- Classificação simples de peso fixo ou aproximado



TargetBatcher

- Capacidades sofisticadas de formação de lote
- Lotes de peso fixo



Balança multicabeçal

- Alto rendimento
- Embalagens de peso fixo

Por que escolher as soluções de embalagem e rotulagem da Marel?



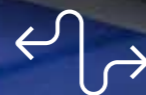
Rotulagem precisa e de alta velocidade para finalizar o processo de produção.



Produtos perfeitamente apresentados usando praticamente qualquer tipo de embalagem e formato de rótulo.



Os nossos equipamentos podem ser adaptados a requisitos específicos.



Flexível e modular para melhorar o fluxo de produto, seja qual for o tamanho da operação.

Soluções para embalagem e rotulagem



Rotuladora LS40

- Rotulagem de alta velocidade para uma grande variedade de embalagens



Rotuladora em Painel C3

- Aplicador simples de rótulos em C



Rotuladora Concept 500

- Solução integrada para linhas de embalagem



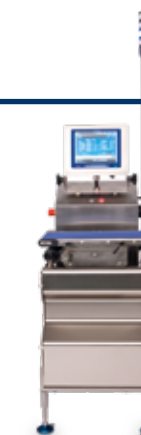
Rotuladora M360

- Rotulagem premium para etiquetas sem papel de suporte
- Ideal para bandejas e embalagens "skin"



Rotuladora Automática de Caixas e Engradados OCM9500+

- Rotulagem de produtos pesados
- Até oito aplicadores



Balança de Controle MCheck 2

- Monitorar equipamentos de processo
- Assegurar o cumprimento da legislação de peso



Rotuladora Automática de Preços de Pesagem WPL9000+

- Rótulos com a indicação de peso fixo ou aproximado



Estação de embalagem

- Para ambientes de produção de alto volume

TRANSFORMING FOOD PROCESSING

