

PHD Koppenlijn

Halfautomatisch uitbenen van hele varkenskoppen



- Hoog rendement
- Lagere arbeidskosten
- Zeer flexibele capaciteit
- Verbeterde arbeidsefficiëntie, tot wel 100%
- Minimale kans op kruisbesmetting



Het uitbenen van varkenskoppen is eindelijk winstgevend geworden

Varkenskoppen zijn een waardevolle bron van kwaliteitsvlees. Als het toch eens eenvoudiger, goedkoper en met minder inspanning te winnen was... Met de koppenlijn Pig Head Deboner (PHD) van Marel is dat ook zo! De halfautomatische PHD-lijn vergt aanzienlijk minder vakmanschap, werk en tijd en garandeert een zeer hoge en constante uitvoer. Het uitbenen van varkenskoppen is eindelijk winstgevend geworden.

Producten

Hoewel tot 50% van een varkenskop in waardevolle producten kan worden omgezet, zijn de financiële voordelen van het uitbenen van koppen van oudsher laag. Varkenskopvlees is bijzonder moeilijk uit te benen en vergeleken met bijvoorbeeld schouders is de opbrengst relatief laag. Het gevolg is dat het uitbenen ervan slechts winstgevend is voor zeer gespecialiseerde bedrijven. Tot nu toe dan.

De koppenlijn van Marel verandert de wereld van het uitbenen radicaal. Door de uitbeentaken onder te verdelen in eenvoudige deelacties en door een aantal essentiële handelingen te mechaniseren en te automatiseren, zijn aanzienlijk minder getrainde arbeidskrachten nodig. Dit leidt tot een directe verlaging van arbeidskosten en een toename in efficiëntie, capaciteit en rendement. Wat eerst slachtafval was, verandert zo in een belangrijke bron van vlees en winst!

■ Productvoordelen

- Systematische werkwijze vereenvoudigt de selectie van kwalitatief hoogwaardige delen
- Constante productkwaliteit
- Minimaal risico op botfragmenten in eindproducten
- Minimaal risico op kruisbesmetting.

Toepassing

Kopvlees gewonnen op de PHD-lijn kan verwerkt worden in een grote verscheidenheid aan eindproducten. Een aantal mogelijkheden:

| Deel varkenskop | Toepassing |
|---------------------|--------------------------------------|
| oor, neus | soep, gebraad, voer |
| zwaard zonder vlees | worstemulsies |
| zwaard met vlees | fijne worstsoorten |
| kopvlees | grove worstsoorten |
| slaapvlees | babi pangang, saté, zure zult, aspic |
| wangvlees | babi pangang, saté |
| wangvlees met bot | galtas |
| hele kop | porchetta di testa |



1. Kaakbeen, 2. Masker met wangvlees, 3. Schedel, 4. Kopvlees.



Werking

De PHD-lijn van Marel is een zeer flexibel en veelzijdig systeem dat volledig kan worden aangepast aan uw wensen en aan de vaardigheden van uw werknemers. Hieronder treft u een mogelijke opstelling aan voor een lijn die ongeveer 250 koppen per uur verwerkt en 5 tot 6 uitbeners vereist (trimmen niet inbegrepen).

1. Voorbewerking op de voorsnij-unit (Pig Head Pre-Cutter PHPC)

- Varkenskop wordt in de PHPC geplaatst
- Masker wordt in tweeën gesneden
- Neusbeentje en neus worden in tweeën gesneden
- Neusbeentje wordt van de schedel gescheiden.

2. Handmatige voorbereiding

- Kop wordt stevig aan de lijn bevestigd
- Onderkaak wordt voorgesneden.

3. Automatisch maskertrekken & kaaksplitten

- Kaak wordt geopend
- Masker wordt grotendeels van schedel getrokken
- Onderkaak wordt gespleten.

4. Efficiënt uitbenen op de PHD-lijn

- Masker wordt volledig verwijderd voor ontzwoerden en trimmen
- Kaakhelften worden uitgesneden en wangvlees wordt geoogst
- Vlees uit kaakholte en verhemelte wordt gewonnen.

5. Automatisch afvoeren via de snijtafel

- Slaap- en achterkopvlees en overig vlees worden geoogst
- Uitgebeende schedel wordt afgevoerd.

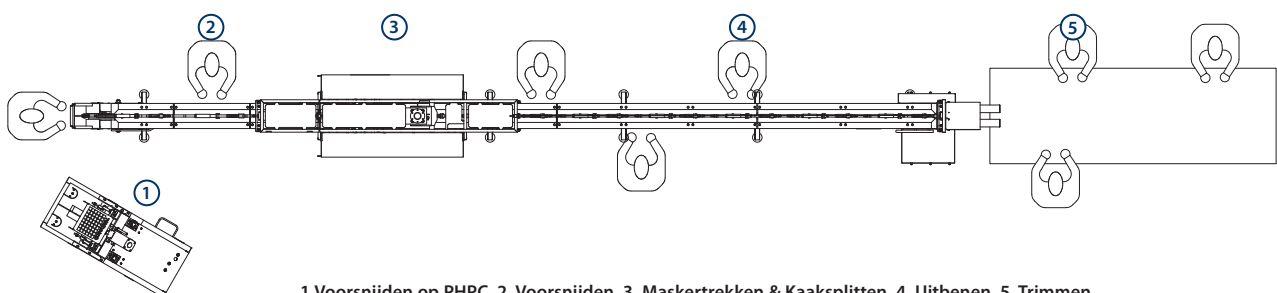
■ Systeemvoordelen

- **Hoog rendement:** efficiëntie van handwerk en daarmee rendement kunnen tot wel 100% verbeterd worden
- **Zeer flexibele capaciteit:** systeem past zich aan aan fluctuaties in de aanvoer zonder ten koste te gaan van de arbeidsefficiëntie
- **Lagere arbeids- en scholingskosten:** vergt significant minder vaardigheid in handmatig uitbenen omdat elke uitbener voortdurend dezelfde deelactie uitvoert
- **Verbeterde arbeidsomstandigheden:** de varkenskoppen worden stevig op de lijn gefixeerd en zijn daardoor eenvoudig en met geringe krachtinspanning te bewerken
- Er wordt onder **optimaal hygiënische omstandigheden** uitgebeend.

In de meeste gevallen resulteert dit alles in een terugverdientijd van minder dan 1 jaar.



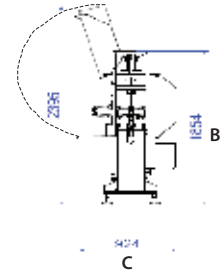
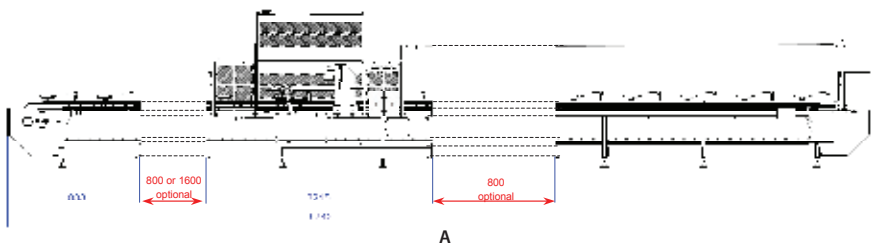
1. Voorsnijden op PHPC, 2. Voorsnijden, 3. Maskertrekken, 4. Uitbenen.



1. Voorsnijden op PHPC, 2. Voorsnijden, 3. Maskertrekken & Kaaksplitten, 4. Uitbenen, 5. Trimmen.

Technische gegevens

| | | | |
|---------|---------------------------------|-----------------|--------------------|
| Lengte | 9742 - 12142 mm, 384 - 478 inch | Gewicht | 900 kg, 1984.2 lbs |
| Hoogte | 1854 mm, 73 inch | Totaal vermogen | 4 kW, 5.4 hp |
| Breedte | 924 mm, 36.4 inch | Geluidsniveau | < 80 dB(A) |



■ 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. uitbenen en restvleeswinning. Door samen te werken met bestaande en nieuwe klanten, helpt Marel productieprocessen en eindproducten te optimaliseren.

Met ons complete aanbod van uitbeensystemen zoals de PHD-koppenlijn, helpen we u graag met het vinden van de

oplossing die voor uw restproducten en primaire delen de hoogste toegevoegde waarde oplevert.

Onze technici en technologen demonstreren graag de kwaliteit en prestaties van onze machines 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