

Линия для обвалки СВИНЫХ ГОЛОВ

Полуавтоматическая обвалка целых свиных голов



- Высокий выход
- Низкие затраты на трудовые ресурсы
- Более гибкая производительность
- Увеличение эффективности ручного труда до 100%

Наконец-то обвалка свиных голов стала выгодной

Свиные головы – ценный источник мяса хорошего качества. Если бы только его было легче и дешевле собирать... С помощью линии для обвалки свиных голов PHD компании Marel это становится реальностью! Для работы на полуавтоматической линии PHD требуется гораздо меньше навыков, усилий и времени, и она гарантирует постоянную высокую производительность. Наконец-то обвалка свиных голов стала выгодной.



Продукты

Хотя до 50% свиной головы можно превратить в ценные продукты, финансовая прибыль от обвалки свиных голов традиционно была невелика. Общеизвестно, что снимать мясо со свиных голов очень сложно, а по сравнению, например, со свиными лопатками, выход продукта относительно невелик. В результате, обвалка была выгодна только для узкоспециализированных компаний. До настоящего времени.

Система для обвалки свиных голов компании Marel коренным образом меняет весь процесс. За счет разделения обвалочных операций на четко выделенные и простые действия, а также за счет замены в ряде ключевых мест ручного труда на автоматизированный механический, существенно уменьшается потребность в квалифицированном ручном труде. Это ведет к значительному сокращению стоимости рабочей силы и повышению эффективности, производительности и выхода готовой продукции. То, что раньше было отходами при убое, превращается в прекрасный источник мяса и прибыли!

Преимущества продуктов

- Метод систематической работы оптимизирует отбор частей высокого качества
- Постоянное качество продукции
- Минимизация риска нахождения фрагментов кости в продуктах
- Минимизация риска обсеменения

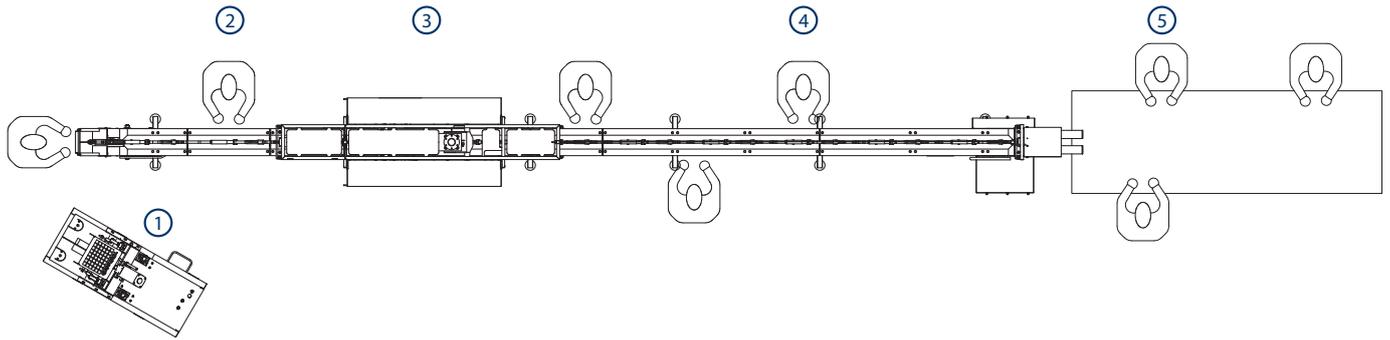
Конечные продукты

Мясо свиной головы, собираемое на линии PHD, может быть обработано разными способами для получения различных видов конечного продукта. Вот лишь некоторые из возможных вариантов:

Части свиной головы	Использование
уши, нос	суп, жаркое, корм для животных
кожа без мяса	эмульсии для колбас
кожа с мясом	тонко текстурированные колбасы
тримминги свиных голов	грубо текстурированные колбасы
мясо височной области	babi pangang, свиное соте, щеки, заливное
щеки	свиное соте, babi pangang
скуловая кость с мясом	испанское блюдо «гатлас»
целая голова	рулет из мяса свиной головы



1. Челюстная кость, 2. Маска со щеками, 3. Череп, 4. Мясо с головы



1. Разделка на РНРС, 2. Подготовка, 3. Снятие маски и разделение нижней челюсти, 4. Обвалка, 5. Тримминг

Working principle

Линия РНД компании Marel – это гибкая и универсальная система, которую можно полностью адаптировать под ваши потребности и уровень квалификации работников. Ниже представлены возможные варианты компоновки линии, перерабатывающей приблизительно 250 голов в час, для которой требуются минимум 6 человек.

1. Полуавтоматическая подготовка на устройстве предварительной резки свиных голов (РНРС)

- свиная голова загружается на рНРС
- Кожа головы разрезается пополам
- Предносовая кость и нос разрезаются надвое
- Предносовая кость отделяется от черепной коробки

2. Ручная подготовка на линии рhd

- Голова прочно закрепляется на линии
- Половины нижней челюсти предварительно разрезаются

3. Автоматическое снятие маски и удаление половины челюсти

- Челюсть открывается
- Маска снимается с черепной коробки
- Нижняя челюсть разделяется на две половины, создавая возможность более легкого ее отделения

4. Эффективная обвалка на линии рhd

- Маска полностью снимается для дальнейшего обесшкуривания и тримминга
- Половины челюсти отделяются и снимается мясо щековины
- Снимается мясо с челюстной полости и неба

5. После автоматической выгрузки на стол

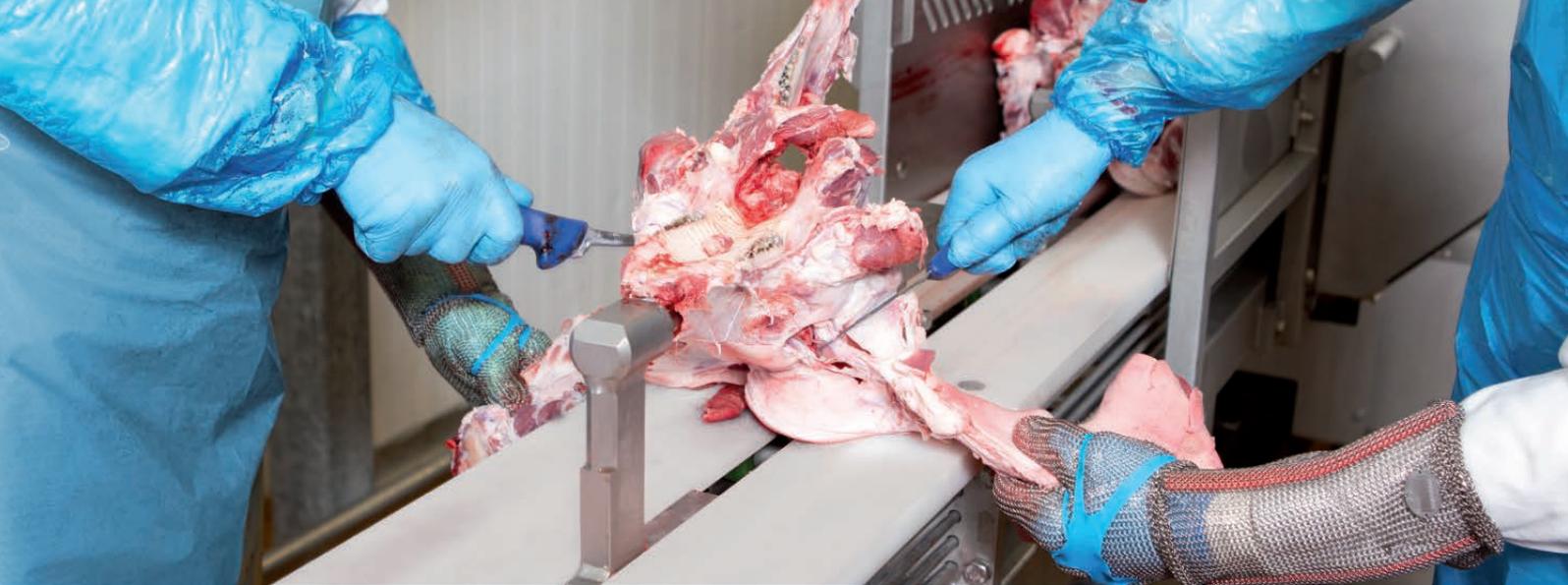
- Снимается мясо с височных частей и затылочной кости и другие тримминги
- Черепная коробка после обвалки ликвидируется

Основные преимущества

- **Высокий выход:** повышает производительность ручного труда и дает выход 100%
- **Высокая гибкость обработки:** справляется с любыми отклонениями в поставке свиных голов без ущерба для производительности труда
- **Сокращение трудозатрат и расходов на обучение:** обвалка мяса требует незначительных навыков персонала, т.к. каждый работник отвечает за свою конкретную операцию
- **Улучшение условий труда:** свиные головы удобно и точно располагаются на линии с удобным доступом для персонала
- **Риск заражения минимизирован:** обвалка выполняется в оптимальных гигиенических условиях
- В большинстве случаев это окупает приобретенное оборудование в течение менее чем 1 года

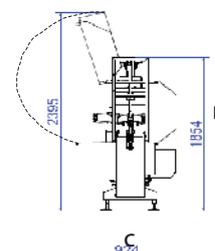
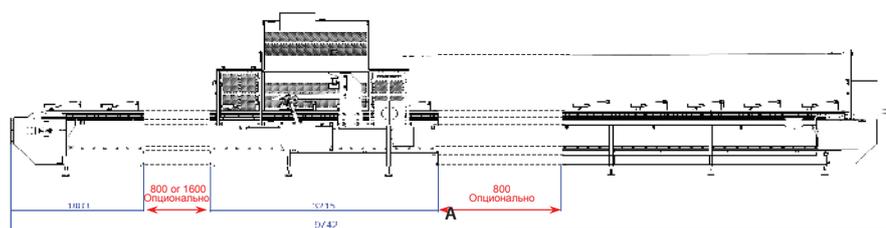


1. Разделка на РНРС
2. Подготовка
3. Снятие маски
4. Обвалка



Технические данные

Длина (A)	9742 - 12142 мм, 384 - 478 дюймов	Вес	900 кг, 1984.2 фунтов
Высота (B)	1854 мм, 73 дюймов	Полная мощность	4 кВт, 5.4 л.с.
Ширина (C)	924 мм, 36.4 дюймов	Воздушный шум	< 80 дБ(А)



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.