



Vielseitige Fleischgewinnung

# ProFIVE

Hohe Ausbeute  
beigleichbleibender  
Fleischqualität



**+ JBT**  
**Marel**



Die ProFIVE ist die neueste Ergänzung der Pro-Series-Reihe von JBT Marel zur Fleischgewinnung. Das lineare ProFIVE-System ist das vielseitigste und anpassungsfähigste seiner Klasse für die Gewinnung von Fleisch aus Rind-, Schweine- und Lammknochen\*. Die ProFIVE kann verschiedene Fleischprodukte produzieren und gleichzeitig höhere Ausbeute liefern.

# Das Beste aus beiden Welten

## Lineartechnologie

Die Pro-Series ist JBT Marels fortschrittlichste Reihe zur Fleischgewinnung. Mit über 35 Jahren Erfahrung und zahlreichen wichtigen Patenten ist JBT Marel Marktführer in der Linearpresstechnologie zur Gewinnung von Restfleisch.

Der ProFIVE gewinnt Fleisch in hoher Qualität und hoher Ausbeute und ermöglicht es Verarbeitern, unterschiedliche Fleischprodukte mit nur einem System zu produzieren – der Prozess bewahrt die Knochenintegrität und liefert Fleisch von 1,3, 2 oder 3 mm, mit Hilfe einer Separationsanlage, vergleichbar mit manuell geschnittenen Stücken. Hackfleisch eignet sich ideal für frische Produkte wie Hamburger, während MSM-Fleisch für gekochte Produkte wie Frühstücksfleisch und Hotdogs verwendet wird. Die ProFIVE ermöglicht es Verarbeitern, eine gleichbleibende Fleischqualität zu gewährleisten und gleichzeitig mehr Ausbeute aus dem Eingangsmaterial zu erzielen als mit bestehenden Systemen bei der Produktion von 3/5-mm-Fleisch.

## Kapazität

Die ProFIVE verarbeitet maximal 2.500 kg/h Schweineknochen (5.500 lbs/h).

*\*In der EU nicht für Rind und Lamm zugelassen*

## Endprodukte

Dank seiner Flexibilität und Anpassungsfähigkeit produziert die ProFIVE das perfekte Ausgangsmaterial für unterschiedliche Qualitäten und Mengen an Endprodukten.

### HOHE QUALITÄT

Hamburger

Corned beef

Wurstrollen

Salami, frische Würste

### HOHE KAPAZITÄT

Hotdogs, frankfurter

Mortadella

Frühstücksfleisch



Hochwertiges 3 mm Rindfleisch



Hochwertiges 3 mm Schweinefleisch

## Produkteigenschaften

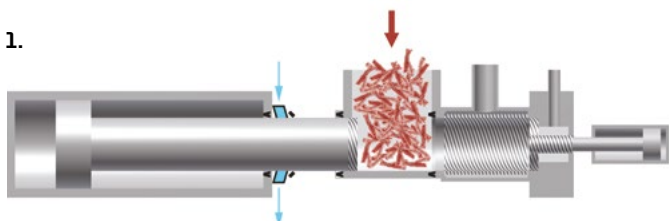
- Anwender können Ausbeute oder Qualität priorisieren
- Fleischqualität von MSM bis zu 3/5 mm Hackfleisch
- Mehr Ausbeute bei gleichbleibender hoher Fleischqualität
- Fleischstruktur bleibt weitgehend intakt
- Hoher Proteingehalt, wenig Eisen & Knochenmark, niedriger Kalziumgehalt
- Fleisch geeignet für frische oder gekochte Endprodukte



### Funktionsweise

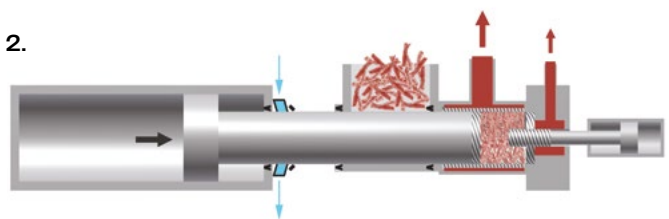
Die Schweineknöchen werden der Füllkammer (1) der ProFIVE zugeführt, von wo aus sie vom Hauptdruckkolben in die Presskammer transportiert werden. Leichter Druck sorgt dafür, dass die Knöchen das Fleisch voneinander abreiben, das dann durch den Filter (2) abgeführt wird.

1.



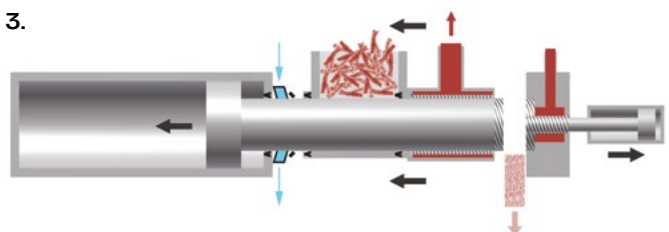
Bei der Erzeugung von hochwertigem 3/5 mm-Fleisch arbeiten der Hauptkolben (2.A) und der Gegenkolben (2.B) in einer patentierten Abfolge zusammen, um einen intensiveren Druck auf die Knöchen auszuüben und die Effizienz der Presse zu erhöhen.

2.



Die Knöchen bleiben im Filter zurück und werden am Ende des Zyklus (3) ausgeschleust. Das Fleisch wird durch Rohrleitungen mit großem Durchmesser einem Bandabscheider zugeführt, wo Sehnen, Knorpel und vereinzelte Knochenpartikel entfernt werden.

3.



### Anwendungstabelle

Mit der ProFIVE können Schweine-, Rinder- und Lammknöchen, sowohl Teilstücke als auch entbeinte Teile, verarbeitet werden, wie zum Beispiel:

| SCHWEIN              | RIND                   | LAMM            |
|----------------------|------------------------|-----------------|
| Halsknöchen          | Halsknöchen            | Halsknöchen     |
| Lendenknöchen        | Lenden & Nackenknöchen | Lendenknöchen   |
| Brustknöchen         | Brustbein              | Brustknöchen    |
| FrISChe Rippen       | Rippenknöchen          | Sitzbeinknöchen |
| Beckenknöchen        |                        | Rippenknöchen   |
| Schulterblattknöchen |                        |                 |
| Vorderfußknöchen     |                        |                 |

### MASCHINENABMESSUNGEN

|                |         |          |
|----------------|---------|----------|
| Breite         | 1124 mm | 44"      |
| Länge          | 5260 mm | 207"     |
| Höhe           | 2290 mm | 90"      |
| Gewicht        | 3900 kg | 8600 lbs |
| Gesamtleistung | 30 kW   | 40 hp    |

### Ausrüstungsvorteile

- Kurze Amortisationszeit
- Eingangskapazität bis 2.500 kg/h
- Zuverlässige, patentierte Technologie mit Wahl zwischen niedrigem und hohem Druck
- Robuste Abdichtung am Hauptkolben
- Kurzer Hub, kaum Verschleiß
- Sehr niedrige Wartungskosten
- Hohe Betriebszeit & lange Lebensdauer
- Anpassbar an jede Ausbeute- oder Qualitätsanforderung
- Sehr kleine Stellfläche
- Einfach zu bedienen, leicht zu reinigen

