

ProFIVE

Recuperación de carne versátil



- Calidad de la carne de MSM a 3/5 mm de carne picada/ molida
- Tecnología patentada
- Mayor rendimiento con la misma alta calidad de la carne
- Corto retorno de la inversión

ProFIVE: lo mejor de dos mundos

El modelo ProFIVE es la última incorporación a la gama Pro-Series de sistemas de recuperación de carne de Marel. El sistema ProFIVE lineal es el más versátil y adaptable en su campo para la recuperación de carne de huesos de vacuno, porcino y ovino*. El ProFIVE puede producir diversas calidades de carne y ofrece, a la vez, un rendimiento adicional.

* UE no permitido para vacuno y ovino.

Productos

La Pro-Series es la gama de recuperación de carne más avanzada de Marel a la fecha. Con más de treinta y cinco años de experiencia y muchas importantes patentes a su nombre, Marel es un líder en el mercado en tecnología de prensado lineal para la recuperación de carne residual. Con el ProFIVE, Marel demuestra una vez más el por qué de este liderazgo. El ProFIVE obtiene carne de alta calidad y (al mismo tiempo) gran rendimiento, y permite a los procesadores producir diferentes calidades de carne con un único sistema - desde carne picada de 3/5 mm a carne separada mecánicamente (MSM) de 1 mm. La carne picada es ideal para productos frescos como las hamburguesas, mientras que la carne MSM se utiliza para productos cocidos, como carne para bocadillos y salchichas. Gracias a su nueva tecnología, el ProFIVE permite a los procesadores mantener una calidad de carne consistente, a la vez que se obtiene hasta un 6% más de rendimiento en peso, comparado con los sistemas actuales, cuando se produce carne de 3/5 mm. Esto se traduce en ganancias adicionales de hasta un 20% (máximo).

Beneficios del producto

- Los usuarios pueden priorizar el rendimiento o la calidad
- Calidad de carne a medida; desde MSM a carne picada de 3/5 mm
- más de rendimiento en peso, con la misma calidad de carne superior
- La estructura de la carne permanece intacta en gran medida
- Alta cantidad de proteínas, baja cantidad de hierro y médula ósea, baja cantidad de calcio
- Carne adecuada para productos finales frescos o cocinados.



ProFIVE

Productos finales

La flexibilidad y adaptabilidad del ProFIVE permite producir las materias primas ideales para diferentes calidades y cantidades de productos finales. Algunas posibilidades:

Alta calidad	Alta capacidad
hamburguesas	salchichas, frankfurts
carne en conserva	mortadela, salchicha boloñesa
empanadillas de carne	carne para bocadillos
salami, salchichas frescas	

Cuadro de aplicaciones

El ProFIVE admite huesos de porcino, vacuno y ovino, tanto cortes primarios partes como deshuesados, tales como:

Porcino	Vacuno	Ovino
huesos del pescuezo	huesos del pescuezo	huesos del pescuezo
huesos del lomo	huesos del lomo y adicionales	huesos del lomo
huesos torácicos (esternón)	huesos torácicos (esternón)	huesos torácicos (esternón)
costillas frescas	costillas	huesos isquio-púbicos
huesos isquio-púbicos		costillas
omóplatos		
huesos de la espaldilla		



Material que se utiliza con ProFIVE: huesos de porcino, vacuno y ovino.



Capacidad

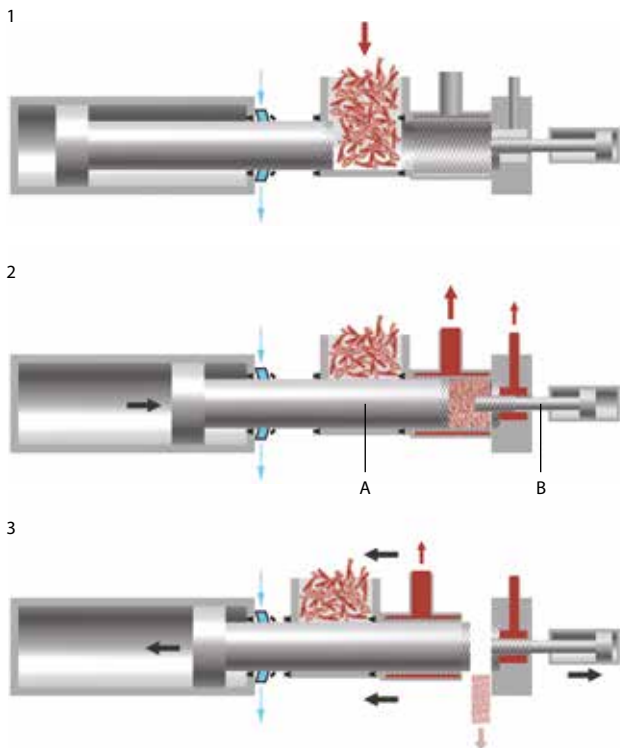
El ProFIVE procesa un máximo de 2.500 kg/h de huesos de porcino (5.500 lb/h).

Principio de funcionamiento

Los huesos de porcino se introducen en la cámara de llenado (1) de ProFIVE, desde donde el pistón principal los transporta a la cámara de compresión. Una presión suave provoca que los huesos se friccionen entre sí consiguiendo que la carne se suelte de ellos y pase a través del filtro (2).

En el caso que se produzca carne de 3/5 mm de alta calidad, el émbolo principal (2.A) y el contra-émbolo (2.B) funcionan juntos en una secuencia patentada para presionar los huesos con mayor intensidad y aumentar la eficacia de recuperación.

Los huesos permanecen dentro del filtro y se expulsan al final del ciclo (3). A continuación, la carne se alimenta a un separador de cinta a través de conductos de gran diámetro para eliminar nervios, cartílagos y ocasionales partículas óseas.



Ventajas del equipo

- Corto retorno de la inversión
- Capacidad de entrada de hasta 2.500 kg/h (5.500 lb/h)
- Tecnología patentada y confiable con opción de baja o alta presión
- Junta duradera en el pistón principal
- Carrera corta, casi no produce desgaste
- Costes de mantenimiento muy bajos
- Funcionamiento constante, sin paradas y gran durabilidad
- Ajustable para satisfacer cualquier requisito de rendimiento o calidad
- Ocupa muy poco espacio
- Fácil de usar, fácil de limpiar



Carne vacuna de alta calidad (3 mm)

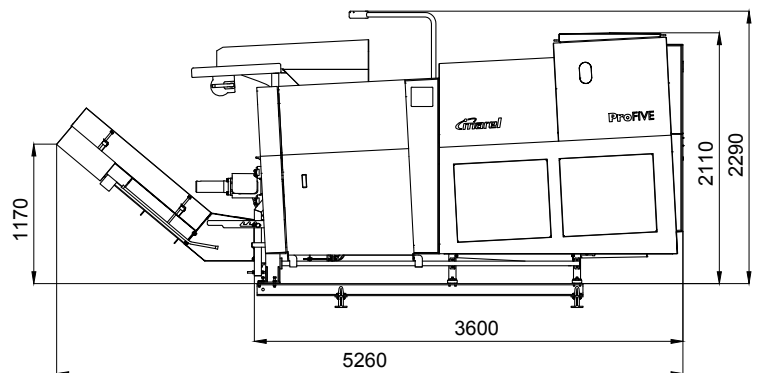
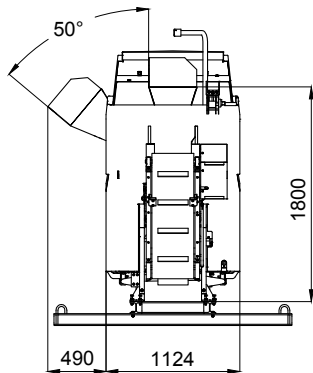
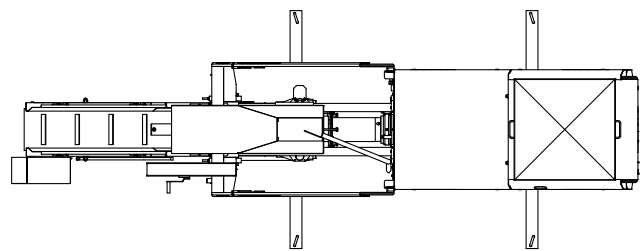


Carne porcina de alta calidad (3 mm)



Datos técnicos

Longitud	5260 mm	207 pulgadas
Altura	2290 mm	90 pulgadas
Ancho	1124 mm	44 pulgadas
Peso neto	3900 kg	8600 lb
Potencia total	30 kW	40 hp



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.