



Sistema versátil de recuperación de carne

ProFIVE

Alto rendimiento
calidad constante





Lo mejor de ambos mundos

Tecnología de prensa lineal

La Pro-Series es la gama más avanzada de recuperación de carne de JBT Marel hasta la fecha. Con más de treinta y cinco años de experiencia y numerosas patentes importantes, JBT Marel es líder del mercado en tecnología de prensa lineal para la recuperación de carne residual.

El ProFIVE cosecha carne con alta calidad y alto rendimiento, y permite a los procesadores producir diferentes calidades de carne con un solo sistema: el proceso preserva la integridad del hueso y produce carne de 1,3, 2 o 3 mm comparable a los cortes recortados manualmente. La carne picada es ideal para productos frescos como hamburguesas, mientras que la carne separada mecánicamente (MSM) se utiliza para productos cocidos como embutidos y salchichas tipo hot dog. El ProFIVE permite a los procesadores mantener una calidad de carne constante, a la vez que obtienen más rendimiento del peso de entrada en comparación con los sistemas existentes, al producir carne de 3/5 mm.

Capacidad

El ProFIVE procesa un máximo de 2.500 kg/h de huesos de cerdo (5.500 lbs/h).

** En la UE no se permite para carne de res y cordero.*

El ProFIVE es la última incorporación a la gama Pro-Series de sistemas de cosecha de residuos cárnicos de JBT Marel. El sistema lineal ProFIVE es el más versátil y adaptable de su categoría, para recuperar la carne de huesos de res, cerdo y cordero*. El ProFIVE puede producir diversas calidades de carne y, al mismo tiempo, proporcionar un mayor rendimiento.

Productos finales

La flexibilidad y adaptabilidad del ProFIVE permite producir la materia prima perfecta para diferentes calidades y cantidades de productos finales.

ALTA CALIDAD

Hamburguesas

Carne en conserva

Rollos de salchicha

Salami, salchichas frescas

ALTA CAPACIDAD

Hot dogs, salchichas tipo Frankfurt

Mortadella, embutido tipo Bolonia

Fiambres



Carne de res de alta calidad de 3 mm



Carne de cerdo de alta calidad de 3 mm

Beneficios del producto

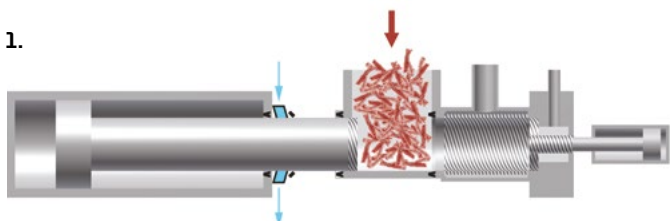
- El usuario puede dar prioridad al rendimiento o a la calidad
- Calidad de carne desde MSM hasta carne picada de 3/5 mm
- Más rendimiento del peso de entrada con la misma alta calidad de carne
- La estructura de la carne se mantiene en gran parte intacta
- Alta proteína, bajo hierro y médula ósea, bajo calcio
- Carne adecuada para productos finales frescos o cocidos



Principio de funcionamiento

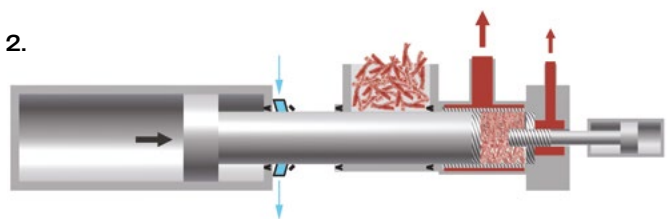
Los huesos de cerdo se introducen en la cámara de alimentación del ProFIVE (1), desde donde el émbolo principal los transporta a la cámara de prensado. La presión suave hace que los huesos se frotan entre sí, para desprender la carne y hacerla pasar a través del filtro (2).

1.



Cuando se produce carne de alta calidad de 3/5 mm, el émbolo principal (2.A) y el émbolo de contrapresión (2.B) trabajan juntos en una secuencia patentada para prensar los huesos más intensamente y aumentar la eficiencia de la prensa.

2.



Los huesos se retienen dentro del filtro y se descargan al final del ciclo (3). La carne se transporta a través de tuberías de gran diámetro a un separador de cinta para eliminar tendones, cartílagos y partículas ocasionales de hueso.

3.

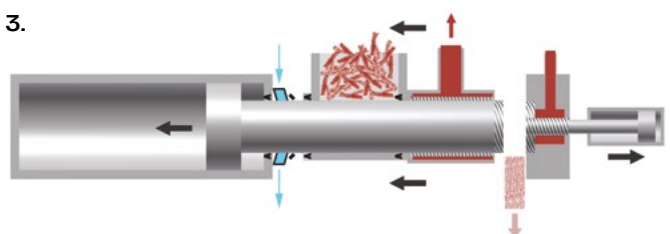


Tabla de aplicación

El ProFIVE acepta huesos de cerdo, ternera y cordero, tanto piezas primarias como deshuesadas, tales como:

CERDO	RES	CORDERO
Huesos de cuello	Huesos de cuello	Huesos de cuello
Huesos de lomo	Huesos de lomo y paleta	Huesos de lomo
Huesos de pecho	Huesos del pecho	Huesos de pecho
Costillas frescas	Costillas	Huesos de cadera
Huesos de cadera		Costillas
Huesos de paleta		
Huesos tipo "picnic"		

DIMENSIONES DE LA MÁQUINA

Ancho	1124 mm	44"
Largo	5260 mm	207"
Altura	2290 mm	90"
Peso	3900 kg	8600 lbs
Potencia total	30 kW	40 hp

Ventajas del equipo

- Amortización rápida
- Capacidad de entrada hasta 2.500 kg/h
- Tecnología patentada y fiable con opción de baja o alta presión
- Sello duradero en el émbolo principal
- Carrera corta, prácticamente sin desgaste
- Costes de mantenimiento muy bajos
- Alto tiempo de actividad y larga vida útil
- Ajustable para satisfacer cualquier requisito de rendimiento o calidad
- Huella muy reducida
- Fácil de usar y limpiar

