

Crear valor a través de la innovación

Procesamiento de pescado blanco

- 
- A close-up photograph of a fish's head, focusing on its large, prominent eye. The eye has a dark blue pupil and a golden-brown iris. The fish's skin is greyish-brown with small dark spots. The background is a light, textured surface, possibly a conveyor belt or a processing table.
- Desde unidades independientes hasta soluciones completas
 - Automatización y digitalización
 - Software para el control de la producción
 - Diseño inteligente y sostenible
 - Servicio global



La empresa



El equipo de Marel cuenta con los conocimientos prácticos y tecnológicos necesarios para ayudar a los procesadores a alcanzar sus objetivos de producción

¿Quiénes somos?

Marel es el proveedor líder mundial en el abastecimiento de soluciones y servicios avanzados de procesamiento para las industrias avícola, cárnica y pesquera.

Hace casi 40 años que comenzamos a innovar en la tecnología de pesaje a bordo y rápidamente nos hicimos presentes en la industria del procesamiento de pescado gracias al desarrollo de balanzas a bordo con compensación de movimiento. Hasta el día de hoy, seguimos combinando nuestros amplios conocimientos sobre el procesamiento de pescado con inversiones anuales para desarrollar productos e innovaciones para el procesamiento de pescado blanco y salmón, tanto salvaje como de piscifactoría, a bordo y en tierra.

Marel y sus colaboradores ofrecen equipos y software que le permiten usar mejor las materias primas y elaborar productos de alta calidad y, a la vez, reducir el tiempo de procesamiento y aumentar la automatización y la seguridad alimentaria.

Con plantas de fabricación en 12 ubicaciones de todo el mundo, prestamos servicios al sector de procesamiento de pescado desde dos centros estratégicos especializados en pescado blanco, con sede en Gardabaer, Islandia, y en salmón, con sede en Støvring, Dinamarca.

Ambos centros cuentan con equipos especializados de I+D que nos permiten ofrecerle la tecnología más avanzada en equipos de procesamiento para todas las etapas de la cadena de valor del procesamiento de pescado, desde balanzas individuales hasta líneas de producción integradas y sistemas completos para el uso a bordo y en tierra.

Innovación mediante colaboración

Marel debe su éxito a la innovación, a la inventiva y a sus sólidas asociaciones dentro del sector.

Nuestros equipos y componentes de software de vanguardia le ayudarán a optimizar la productividad en todos los mercados, con independencia del volumen de su operación. Nuestros productos mejoran de forma positiva y directa la calidad global y el valor de los productos del mar.

Con oficinas y subsidiarias en más de treinta países de seis continentes y una red global de más de cien agentes y distribuidores, nuestros conocimientos sobre los mercados locales nos ayudan a suministrar la mejor innovación en el procesamiento del pescado para responder a sus necesidades.

Alcance del producto



Procesamiento primario

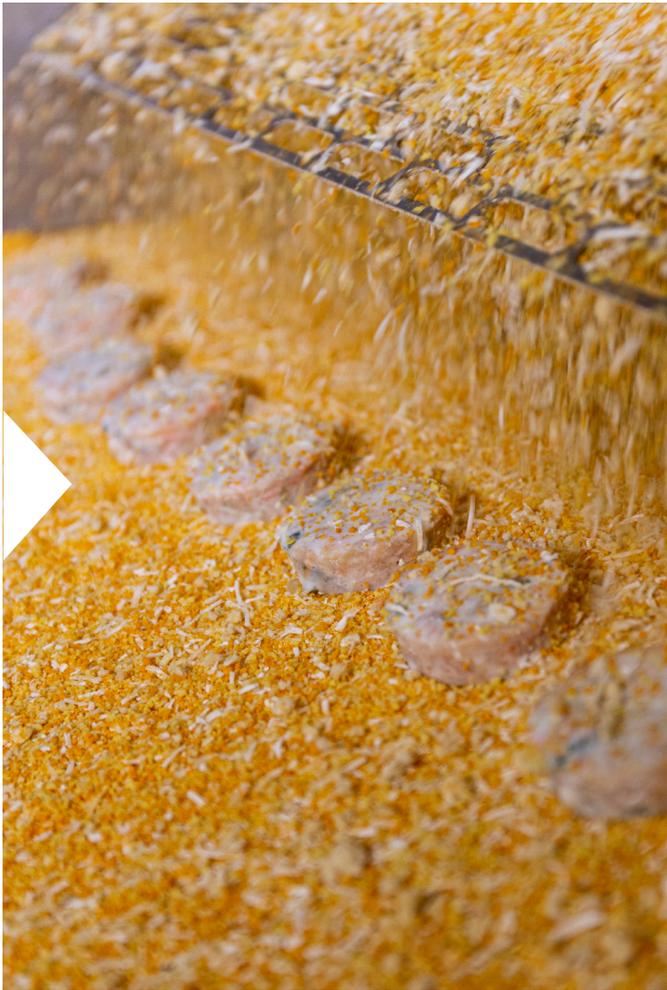
- Pesaje
- Clasificación
- Creación de lotes
- Descabezado
- Empaquetado



Procesamiento secundario

- Fileteado
- Recorte
- Desespinado
- Desollado
- Detección de espinas
- Clasificación
- Porcionado
- Creación de lotes
- Pesaje
- Loncheado

Los productos y soluciones de Marel ayudan a los procesadores de pescado a optimizar el rendimiento, la calidad, la producción y otros factores críticos en toda la cadena de valor. Gracias a nuestra asociación con Curio, estamos más cerca de convertirnos en un proveedor de línea completa para el sector del pescado blanco con la incorporación de varias soluciones de procesamiento innovadoras.



Procesamiento con valor añadido

- Moldeado
- Adobo
- Empanado y rebozado
- Cocinado y freidura
- Pesaje



Empaquetado y etiquetado

- Empaquetado
- Pesaje de comprobación
- Dosificación de hielo
- Máquinas de hielo
- Etiquetado
- Manipulación de paquetes
- Pesaje

Software



Software de procesamiento de alimentos Innova

Innova combina el software de gestión de la producción y los conocimientos sobre procesamiento de Marel para responder a sus necesidades, avanzando siempre al ritmo de las tendencias de procesamiento de la industria del pescado blanco. Es un software eficiente y completo que recopila y contrasta los datos para que los procesadores de alimentos puedan mejorar el desempeño y la productividad. Desde la entrega de productos hasta la salida final, Innova agiliza los procesos, minimiza los tiempos de inactividad no planificados y permite a los procesadores alcanzar objetivos ambiciosos.

El objetivo de implementar Innova es ayudarle a optimizar el rendimiento de su producción para alcanzar sus objetivos. Innova proporciona una base sólida para recopilar datos fiables y permite una trazabilidad total en cualquier punto del sistema. También permite supervisar los indicadores clave del rendimiento (KPI), como el rendimiento, la calidad, la capacidad y la eficiencia de la mano de obra en tiempo real. Estos valiosos datos ayudarán a identificar las oportunidades de mejora y garantizan que la producción responde a los estándares de calidad y seguridad alimentaria.

- Tenga el control total de sus procesos:
- Trazabilidad en todo el sistema
- Informes y paneles en tiempo real
- Recopilación de datos fiables sin papel en un sistema centralizado

- Supervisión en tiempo real de los KPI, como rendimiento, productividad y calidad
- Consultores expertos en procesamiento de alimentos

Los responsables tienen un control total del proceso de producción y eso les permite afrontar los retos diarios y optimizar los resultados, desde la recepción hasta la distribución. La información se puede mostrar en informes y sistemas externos para permitir un análisis exhaustivo de los costos y la planificación de la producción. De este modo, los responsables pueden aumentar el rendimiento, disminuir las pérdidas, aprovechar mejor la mano de obra y las materias primas y, al mismo tiempo, gestionar la total trazabilidad de los productos finales.

La cartera del software de procesamiento de alimentos Innova incluye desde soluciones sencillas de control de dispositivos a soluciones de procesamiento integrales. Gracias a su diseño modular, estas soluciones son ampliables y ofrecen una flexibilidad máxima para los procesadores de salmón, ya se trate de operaciones pequeñas o de sistemas grandes para toda una planta. Además, Innova se puede comunicar con sus otros sistemas, como los de ERP, para ofrecerle un poderoso sistema de gestión interconectado.

Obtenga el control total del proceso de producción.

Procesamiento primario



Pesaje

La serie de básculas de mesa de trabajo y de suelo, y las tolvas de pesaje precisas e higiénicas de Marel están diseñadas para adaptarse a una gran variedad de entornos y operaciones de pesaje en toda la cadena de valor, desde la recepción de materia prima y el procesamiento hasta el empaquetado y el envío. Las básculas de Marel están construidas para durar y todas nuestras básculas de mesa M1100-M2400 cuentan con una garantía de siete años líder en la industria. También ofrecemos una garantía de cuatro años para las básculas marinas M1100-M2400, la garantía más prolongada del mercado para una báscula Marina.

Clasificación

Los clasificadores de pescado entero de Marel son tan precisos como eficientes. Tanto si se trata de unidades independientes de tamaño reducido como de soluciones de clasificación sumamente sofisticadas con sistemas automáticos de entrada y salida de lotes. Los clasificadores de pescado entero de Marel están diseñados para ofrecer un mayor rendimiento y productividad con una óptima manipulación de materia prima. Los clasificadores a bordo de Marel se utilizan en todo el mundo para clasificar pescado entero, filetes, mariscos y subproductos como delicados sacos de huevas. Cada sistema de clasificación de Marel tiene un diseño higiénico y resulta fácil de limpiar. La vida útil media de los clasificadores de Marel, conocidos por su sólida estructura, es de 15 a 20 años, incluso en las condiciones más adversas.

Creación de lotes

Marel ofrece diversos sistemas de creación de lotes de peso fijo y de empaquetado de alta velocidad para obtener lotes precisos de pescado entero fresco y congelado. El diseño inteligente y la mayor automatización mejoran la manipulación de productos. Los sistemas, totalmente automáticos desde la entrada hasta la salida, pesan la materia prima y la dividen por pesos, para combinarla de forma selectiva para formar lotes con el peso óptimo. Este proceso de gran precisión y de alta velocidad reduce al máximo la posibilidad de que haya un exceso de producto y a la vez garantiza el peso objetivo exacto.

Empaquetado

Precisos, eficientes e inteligentes, Marel ofrece sistemas de empaquetado de pescado entero que benefician a los procesadores al disminuir significativamente los costes de mano de obra y al mejorar la seguridad alimentaria. El pescado se pesa, se clasifica y se agrupa en lotes en una sola operación, lo que minimiza el exceso de producto y prácticamente elimina los errores humanos que pueden interrumpir una línea de producción.

Descabezado

La máquina descabezadora Curio es una solución avanzada, dinámica y precisa que automatiza una tarea que requiere mucha mano de obra con una sencilla interfaz de usuario. Esta automatización reduce la manipulación manual y optimiza el rendimiento de la materia prima al minimizar el riesgo de error humano. Con la capacidad de procesar sistemáticamente varias especies, la máquina descabezadora Curio ofrece la flexibilidad que los procesadores necesitan para satisfacer la demanda de los consumidores.

Ejecución de pedidos de Innova



Innova puede comunicarse con otros sistemas, como ERP, para ofrecerle un potente sistema de gestión interconectado y producir productos según los pedidos. Introduzca los pedidos de sus clientes cada mañana y produzca únicamente lo que sepa que podrá vender.

Esto le permite organizar la producción de acuerdo con los pedidos o con las expectativas de cada cliente.

Procesamiento secundario

Fileteado

La exclusiva plataforma de fileteado de Curio ofrece una flexibilidad inigualable y proporciona un rendimiento elevado y constante. Un diseño dinámico, robusto y fiable permite la adaptabilidad para filetear varias especies y tamaños de pescado blanco. Sobre la base de un concepto de diseño único y disponible en seis configuraciones en función de sus necesidades, la plataforma de fileteado le permite ampliar sus capacidades de gama de tamaños de procesamiento, lo que garantiza una larga vida a su inversión.

Recorte

Una mejor utilización del producto, una menor manipulación del mismo y un aumento de la producción son solo algunas de las ventajas de los distintos sistemas de corte de Marel. Nuestras soluciones se adaptan a todos los tamaños de producción, desde sistemas muy avanzados con trazabilidad incorporada, control del rendimiento y retroalimentación del rendimiento individual, hasta líneas básicas que ofrecen una excelente ergonomía y eficiencia del proceso.

Desespinado con porcionado

El sistema FleXicut combina imágenes en 3D con la detección precisa de espinas y el posterior porcionado de filetes. La FleXicut utiliza una combinación inteligente de chorros de agua y cuchillas de porcionado para eliminar las espinas y cortar los filetes en porciones. El sistema ofrece productos sin espinas de gran valor y de alta calidad con precisión, automatización y flexibilidad. El inteligente software de porcionado optimiza la utilización de los filetes encontrando el mejor patrón de corte para cada uno de ellos, gracias a lo que aumenta la producción de piezas de lomo superiores y se facilita la elaboración directa a los pedidos.

Inspección

Los procesadores recibirán menos quejas por la presencia de espinas y podrán aumentar el valor de sus productos con la revolucionaria solución de detección de espinas por rayos X de Marel. El sistema SensorX detecta automáticamente las espinas y otros contaminantes duros, como el metal y el vidrio, en los productos de la pesca con una precisión y fiabilidad inigualables. La tecnología avanzada ofrece unas capacidades de detección de espinas sin precedentes entre los sistemas de detección automática de espinas. Después del fileteado y del corte, el sistema de detección de espinas por rayos X sirve como una solución de inspección de productos que permite a los procesadores alcanzar un nivel de calidad superior en sus productos.

La integración con otras soluciones de Marel, como el RoboBatcher, proporciona una completa solución automatizada que aumenta la producción, el rendimiento y la flexibilidad, a la vez que reduce el espacio ocupado, el costo de la mano de obra y el exceso de producto. SensorX garantiza a los clientes y consumidores que siempre obtendrán productos seguros y de gran calidad.

Porcionado

Marel ofrece unos sistemas de porcionado inteligentes, de alta velocidad y de alta precisión diseñados para aumentar de forma constante la proporción de productos primarios y aprovechar mejor la materia prima. Con unidades sólidas como la serie de cortadoras de porciones I-Cut y la StripCutter se pueden elaborar una infinidad de productos de valor añadido. Desde tiras, dados y trozos de un tamaño fijo hasta porciones de alto valor de una longitud y un peso fijos. Las líneas de porcionado avanzadas de Marel tienen los patrones de corte más innovadores para filetes y lomos, y proporcionan porciones personalizadas según los pedidos.

Estamos centrados en la automatización, la digitalización y la sostenibilidad para crear una serie de soluciones que garanticen que los clientes puedan cumplir y superar las normas de seguridad alimentaria con el esfuerzo mínimo.

Desollado

Nuestra gama de desolladoras de pescado abarca desde las desolladoras abiertas hasta las desolladoras con cinta transportadora de gran capacidad que pueden procesar varias toneladas de filetes al día. Dado que cada especie de pescado tiene características únicas que deben tenerse en cuenta para obtener resultados óptimos, nuestras desolladoras son muy flexibles y adecuadas para muchas especies comunes, como el rodaballo, el bacalao, el lenguado, el bagre, la tilapia, el calamar y muchas más.

Pesaje

La duración es esencial para el futuro, ya que la larga vida útil de los productos es fundamental para minimizar el impacto medioambiental. Por este motivo, Marel ofrece una gama de unidades de pesaje diseñadas específicamente para soportar el duro entorno de las plantas de procesamiento de alimentos sin comprometer la precisión. Nuestras básculas son idóneas como instalaciones independientes o como parte de un sistema integral de gestión de la producción. Desde la sencilla y fiable báscula de empaquetado M1100, hasta la Flowscale certificada compacta y de alta calidad.

Clasificación

Nuestros clasificadores de gran precisión garantizan un rendimiento óptimo de procesamiento y envasado al dirigir los filetes, lomos y las porciones en función del tamaño y la calidad: desde el sencillo clasificador Compact que automatiza la clasificación y la creación de lotes de manera rentable, hasta el clasificador SmartLine completamente modular que ofrece la máxima flexibilidad y capacidad de servicio. Para satisfacer los requisitos más específicos de los clientes, Marel también ofrece el clasificador personalizado, hecho a la medida de las

necesidades del cliente, que hace que su forma y tamaño sean prácticamente ilimitados. Todos nuestros clasificadores pueden incluir las avanzadas funciones de creación de informes de Innova, que ofrecen una excelente visión general de sus procesos de producción. En función de los valiosos indicadores KPI que ofrece Innova, puede tomar decisiones inteligentes sobre cómo optimizar sus resultados de clasificación y dosificación.

Creación de lotes

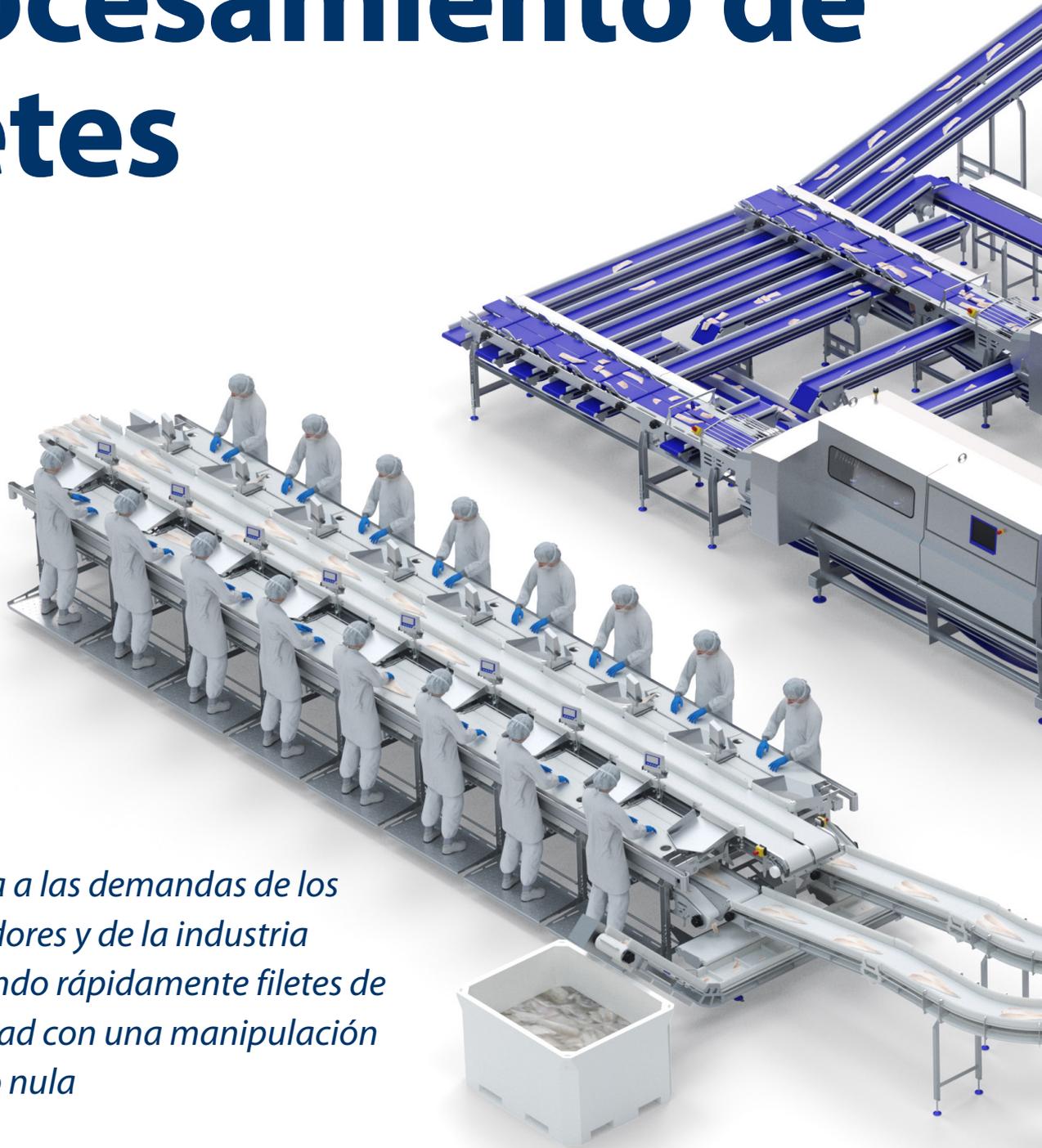
El equipo automatizado de procesamiento por lotes de Marel suministra eficazmente lotes óptimos de peso fijo de filetes, piezas de lomo y porciones. Con un diseño inteligente que puede soportar incluso los entornos de procesamiento de alimentos más difíciles, nuestros dosificadores son precisos, fiables y robustos. De forma totalmente automática, desde la entrada hasta la salida, la materia prima se pesa, se divide por pesos y se combina de forma inteligente para formar lotes con el peso óptimo. Este proceso de gran precisión y de alta velocidad reduce al máximo la posibilidad de que haya un exceso de producto y a la vez garantiza el peso objetivo exacto.

Recopilación de datos en tiempo real de Innova



La recopilación de unos datos precisos resulta clave para poder ofrecer una trazabilidad y una supervisión eficaces. El sistema recopila datos fiables en tiempo real y los presenta paneles en informes sencillos. Los datos en tiempo real del procesamiento le permiten supervisar los objetivos por empleado o por línea de proceso para obtener el máximo rendimiento, calidad y productividad.

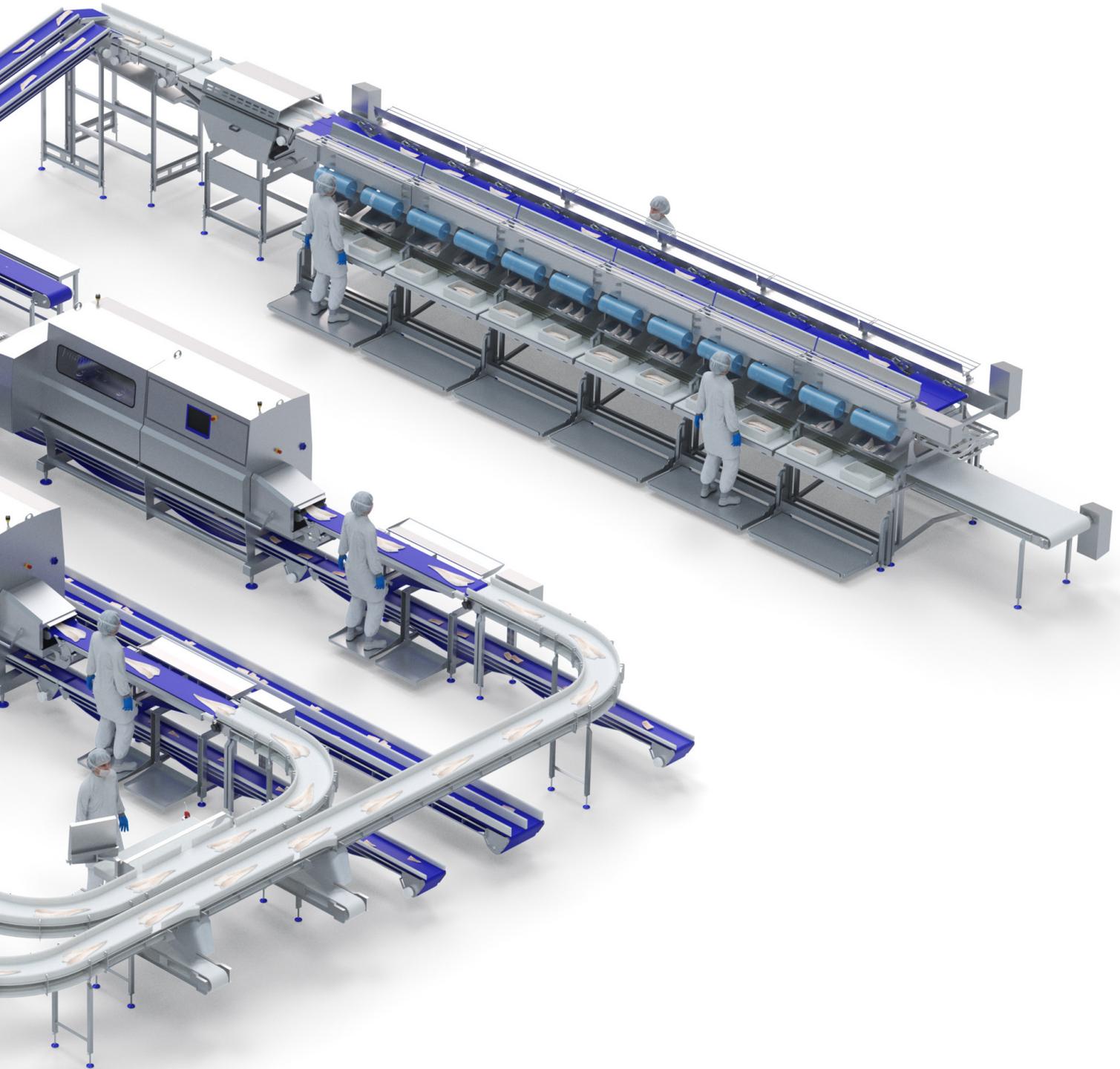
Procesamiento de filetes



Responda a las demandas de los consumidores y de la industria produciendo rápidamente filetes de alta calidad con una manipulación mínima o nula

Líneas de flujo de fileteado y corte

Sea cual sea la configuración o la escala de la producción, Marel y Curio ofrecen varios sistemas de fileteado y corte que agilizan el proceso con una menor manipulación del producto y una recopilación de datos continua. La materia prima se pesa, se clasifica, se corta y se envasa en un flujo constante, aumentando significativamente la capacidad. Los resultados son una mayor eficiencia de la mano de obra, y mejores rendimiento y calidad del producto final.



Solución de fileteado y corte Innova



La solución de fileteado y corte Innova es un software rentable y sencillo que permite a los procesadores de pescado supervisar y controlar sus procesos de corte y fileteado. Gracias a esta valiosa visión de conjunto, los responsables obtienen información detallada sobre todos los datos críticos, como la productividad, el rendimiento y el desempeño individual de los empleados, lo que les permite establecer y medir objetivos y criterios.



Valor añadido

Moldeado

Marel ofrece moldes para pescado de alta y baja presión. Los moldes permiten aprovechar mejor la materia prima y proporcionan un excelente rendimiento y una gama de productos sumamente personalizables. El moldeado del pescado permite elaborar una gran variedad de productos, como pasteles de pescado, hamburguesas y filetes de aspecto natural para el consumo doméstico y la industria del catering.

Rebozado y empanado

Los sistemas de recubrimiento de Marel, diseñados para mejorar el sabor y la textura del pescado, pueden proporcionar la aplicación adecuada para prácticamente cualquier tipo de recubrimiento. Se ofrecen numerosas posibilidades, ya sean recubrimientos húmedos, secos o una combinación de ambos. Las aplicaciones de recubrimiento de Marel ofrecen productos de alta calidad y uniformemente recubiertos, con eficiencia y facilidad.

Adobo

Marel ofrece una exclusiva solución de marinado en línea diseñada para procesar pequeños lotes. Al mantener este proceso en línea, se elimina la necesidad de manipular los productos de forma manual. Marel ha adoptado el principio de trabajar con pequeños lotes o productos individuales debido a sus múltiples ventajas. El hecho de mantener unos lotes reducidos influye de forma positiva en la distribución de aditivos y en la velocidad del proceso, a la vez que reduce significativamente la posibilidad de que los productos resulten dañados.

Fritura y cocción

Las freidoras de Marel fríen los productos con abundante o poco aceite conforme a unos altos estándares. Las freidoras están equipadas con un sistema de gestión de aceite muy sofisticado para prolongar la durabilidad del aceite y ofrecer así un mayor rendimiento. El resultado es una capa óptimamente fijada que proporciona al producto una capa crujiente perfecta y un aspecto magnífico y apetitoso. Los hornos Marel ofrecen capacidades de cocción al vapor, cocinado y asado de alta calidad, maximizando el rendimiento y la uniformidad de los productos.

Innova Quality Control



El módulo Innova Quality Control permite al personal responsable del control de calidad introducir información relacionada con la calidad en puntos de control designados, durante todo el proceso de producción. Todas las inspecciones podrán vincularse directamente con la producción, el origen de la materia prima o los productos finales. Los datos históricos estarán disponibles durante el tiempo que el cliente lo desee y se podrán utilizar fácilmente para análisis de tendencias.

Empaquetado y etiquetado

Pesaje de comprobación

La gama de básculas comprobadoras de peso M-Check de Marel combina la mayor precisión con flexibilidad y capacidad, lo que las convierte en la opción perfecta para el procesamiento de pescado blanco. Las básculas comprobadoras de peso, aprobadas para aplicaciones de procesamiento y de final de línea, supervisan y mejoran la precisión del rendimiento de los equipos de procesamiento y garantizan el cumplimiento de la legislación en materia de peso en una amplia gama de productos. También está disponible la detección de metales. El sistema también se integra a la perfección con los equipos de procesamiento anteriores de la línea para garantizar que el procesamiento se optimiza y se minimiza el exceso de producto. Las básculas de comprobación del peso de Marel simplifican de forma dinámica y eficaz la gestión de los artículos con peso insuficiente, con sobrepeso o sin peso en el flujo de producción.

Empaquetado

Mediante una combinación exclusiva de software de dosificación de última generación y tecnología robótica innovadora, la serie RoboBatcher envasa y acomoda el pescado en bandejas, envases termoformados o cajas. El empaquetado con peso fijo garantiza un resultado tan cercano al peso objetivo que el exceso de producto es mínimo. Sus pinzas excepcionales están diseñadas especialmente para una manipulación suave del producto, lo que garantiza que incluso el pescado más frágil no se dañe durante el envasado. El proceso de envío totalmente automatizado garantiza que, una vez que un paquete, pedido o una elaboración alcanzan el peso objetivo establecido, se transportan inmediatamente para su empaquetado final y posterior distribución. Según sus necesidades de envasado, la serie RoboBatcher se presenta en tres tipos: RoboBatcher Box, RoboBatcher Thermoformer y RoboBatcher Flex.

Máquinas de hielo

Las máquinas de hielo MAJA proporcionan un enfriamiento rápido del producto con hielo de fusión lenta y una frescura duradera. Gracias a la alta eficiencia y al higiénico diseño de las máquinas de hielo MAJA, los costos de mano de obra se reducen significativamente, con menos tiempo de limpieza. Una amplia gama de accesorios y opciones hacen que la manipulación, el almacenamiento y la creación de lotes del hielo sean fáciles, eficaces y ahorren tiempo. El hielo fabricado con las máquinas MAJA es hasta un 30 % más ligero que otros tipos de hielo usados para refrigerar pescado, por lo que se necesita menos para llenar los expositores y se reducen los costos de transporte.

Dosificación de hielo

El IceDoser automático de Marel garantiza una dosificación continua y precisa para varios tamaños de cajas, dispensando

cantidades precisas de hielo y proporcionando una cobertura uniforme, manteniendo el exceso de peso al mínimo. Esta precisión reduce significativamente los costos de transporte, en particular para el transporte aéreo. El IceDoser, que ofrece una capacidad uniforme de hasta 16 dosis por minuto y lotes de entre 1 y 6 kg, funciona con varios tipos y tamaños de cajas simultáneamente.

Etiquetado

Las exitosas etiquetadoras de peso y precio de Marel están diseñadas para ofrecer la máxima eficacia y calidad para el pesaje, la fijación de precios y el etiquetado de envases destinados al comercio minorista. Desde etiquetadoras de peso y precio manuales y automáticas hasta las etiquetadoras de cajas y cajones de distintos tamaños, las etiquetadoras de Marel son precisas, fiables, económicas y fáciles de utilizar. El etiquetado flexible sin papel protector ofrece una magnífica presentación en todos los tamaños de bandeja más utilizados y los envases al vacío. Las etiquetas envolventes estándar ofrecen mucho espacio en ambas caras para comunicar información esencial sobre el producto y cumplen todas las normativas sobre el etiquetado de alimentos. También elimina el desperdicio de papel de soporte, lo que la convierte en una opción más sostenible. Existen sistemas de inspección de control de calidad del etiquetado para mantener la calidad de presentación de las etiquetas y los paquetes.

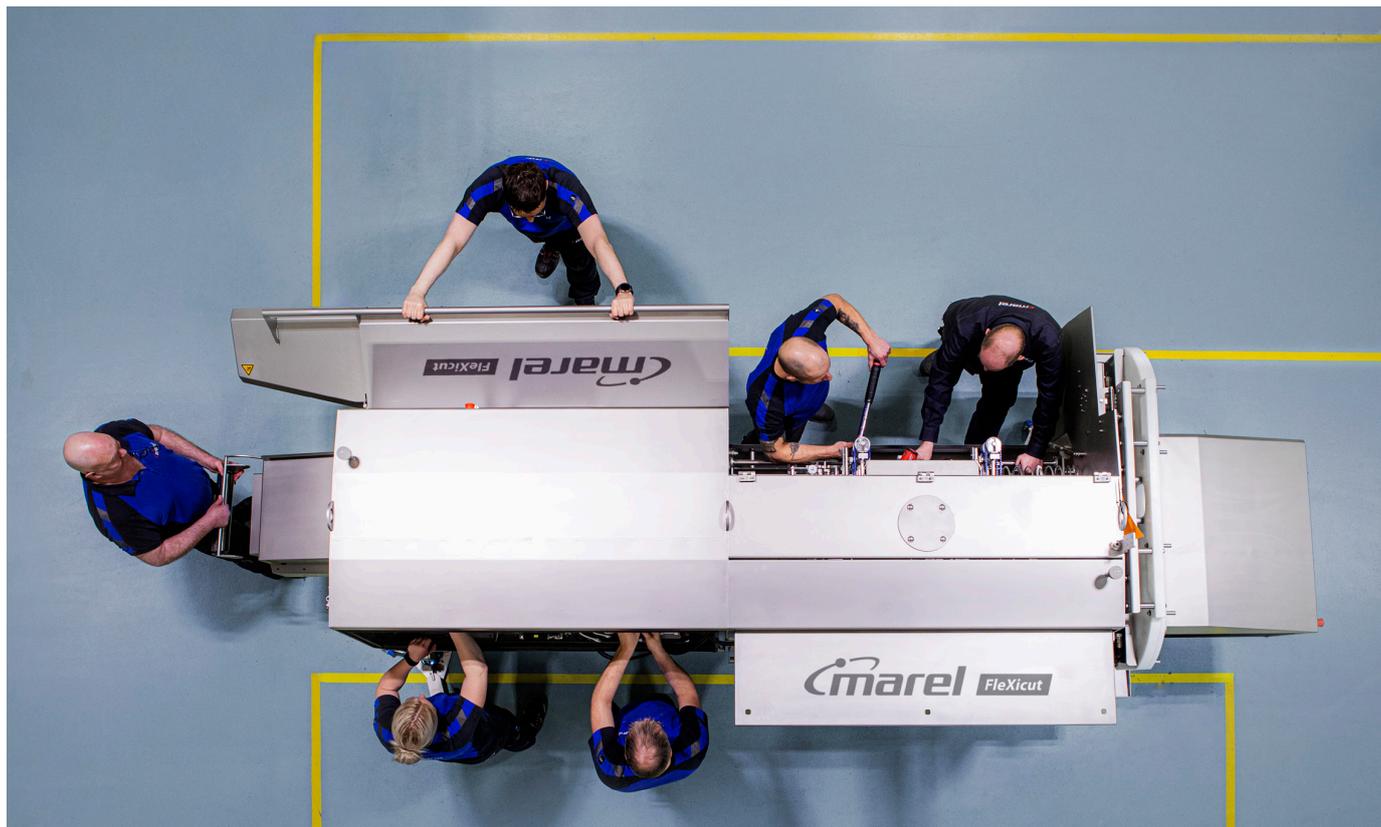
Manipulación de paquetes

Para el buen funcionamiento del sistema de empaquetado, es necesario que la rotación, la singularización y la alineación del envase sean eficaces. La gama de equipos de manipulación de paquetes completos de Marel ayuda a garantizar que el flujo de productos se mantenga a una velocidad óptima, canalizando los productos desde máquinas de empaquetado de varias vías hacia una única línea con una orientación perfecta para realizar los pasos posteriores de envasado automatizado.

Etiquetado Innova específico según el cliente



Innova podrá ayudarle a simplificar el proceso de etiquetado y a utilizar los datos que ya haya recopilado para satisfacer fácilmente diferentes necesidades. El etiquetado Innova selecciona textos e imágenes de la base de datos en función del producto, el cliente y el destino. Puede utilizar el mismo diseño de etiqueta aunque tenga que imprimir la etiqueta en un idioma diferente.



Servicio y soporte técnico

La organización de servicios de Marel se basa en el principio de un alcance global con un enfoque local. Con oficinas y filiales en 30 países y una red de más de 100 agentes y distribuidores, Marel disfruta de una posición inmejorable para atender a sus clientes dondequiera que estos se encuentren. Los equipos regionales acercan la empresa a sus clientes, facilitando unos tiempos de respuesta in situ más rápidos, y el equipo de asistencia en línea internacional ofrece una asistencia técnica remota directamente en las instalaciones o incluso proporciona los equipos necesarios siempre que sea posible.

Máximo tiempo de actividad

Los clientes pueden estar tranquilos con la amplia gama de soluciones de servicio personalizables de Marel, según las prioridades y preferencias de cada operación. Las soluciones de servicio de Marel están hechas a medida en un acuerdo de servicio único y sólido que puede adaptarse fácilmente a medida que las operaciones cambian o crecen. El programa integral de mantenimiento preventivo permite reducir el riesgo de averías imprevistas de un modo estructurado y ayuda a mantener el máximo rendimiento. Como resultado, los costos de mantenimiento se vuelven más predecibles y las puestas a punto se programan para que se adapten al ciclo de producción, lo que minimiza el tiempo de inactividad y amplía la vida útil de los equipos.

Servicios de piezas de recambio

Marel ofrece paquetes de piezas de recambio flexibles que se ajustan a diferentes necesidades. Los clientes podrán optar por mantener una gama completa de repuestos de uso habitual que se ajusten a los equipos de sus instalaciones, conservar kits de piezas de recambio para llevar a cabo un mantenimiento planificado de elementos individuales u obtener piezas sueltas en el momento en que sea necesario. Todas las piezas de Marel se fabrican con materiales de alta calidad y ofrecen un óptimo rendimiento para los equipos. Para obtener más información, consulte: marel.com/en/service/spare-parts

Mejore su producción con servicios proactivos.



Cada conexión cuenta

Marel ofrece una amplia variedad de eventos digitales y presenciales en los que se discute información esencial de la industria y se exhiben innovadores equipos de procesamiento para los procesadores de pescado blanco de todo el mundo.

Eventos físicos

En persona, recibimos a los invitados en varias exposiciones mundiales en las que mostramos nuestras últimas innovaciones. Marel está presente en las principales ferias de productos del mar para reunirse con nuestros clientes.

Cada año organizamos eventos internos que se centran en el procesamiento de proteínas y especies específicas. Los

denominamos "ShowHows", e invitamos a procesadores de todo el mundo a participar en ellos. El ShowHow presenta los últimos equipos de procesamiento y hace hincapié tanto en los sistemas totalmente integrados como en una amplia gama de sistemas estándar y máquinas independientes. Las demostraciones en vivo realizadas en instalaciones que simulan las condiciones reales de una planta le permitirán conocer de forma exclusiva y de primera mano el funcionamiento de los sistemas y equipos de Marel, con un equipo de profesionales siempre disponibles para responder preguntas. También se ofrecerá un programa de conferencias paralelo que incluirá charlas y seminarios donde especialistas de Marel y oradores invitados hablarán sobre los desafíos a los que se enfrenta actualmente el procesamiento.

Eventos digitales

En algunos casos, la distancia que nos separa puede ser grande, y los desplazamientos consumen tiempo y dinero. Gracias a nuestros eventos digitales, podemos reunirnos fácilmente con usted en línea, presentarle nuestros equipos y soluciones con webinars, visitas de demostración virtuales con flujos de producción simulados e incluso facilitarle demostraciones en línea desde nuestros centros de demostración.

En colaboración con nuestros clientes, transformamos la manera de procesar los alimentos.

TRANSFORMING FOOD PROCESSING

