

DeboFlex

Fácil deshuesado para las paletas y jamón de carne de cerdo



- Menos costes laborales
- Mayor rendimiento y productividad
- Mejora la calidad y el tiempo de conservación
- Mejor logística



Más tiempo dedicado al corte



Concentrados en una tarea



Paleta sujeta firmemente en el transportador

DeboFlex es una nueva e innovadora solución de Marel para deshuesar las paletas y jamones de la carne de cerdo.

La tecnología actual de deshuesado de carne de cerdo está basada principalmente en pace lines (líneas de transporte) en las que los productos se transportan y procesan sobre una cinta transportadora con un flujo aleatorio y en algunas ocasiones caótico, y en las que trabaja personal altamente cualificado.

DeboFlex utiliza un transportador aéreo equipado con ganchos giratorios especiales para sujetar las paletas o jamones, que se transportan en un flujo controlado por las estaciones de trabajo.

El proceso de deshuesado se divide en tareas individuales más simples, con una estación de trabajo exclusiva para cada una de ellas.

En cada estación de trabajo, la paleta o jamón del cerdo se sujeta firmemente en la posición correcta para el trabajo que se va a realizar. Los operadores ya no tienen que manipular los productos.

La utilización de DeboFlex para el deshuesado de las paletas o jamones significa menos costos laborales, mayor rendimiento, mejor calidad y mayor tiempo de conservación de los productos.

Aumenta el tiempo dedicado al corte

Girar y mover el producto consume gran parte del tiempo dedicado al deshuesado en una pace line, sin mencionar la manipulación de los productos acabados.

Con DeboFlex, la paleta y el jamón se sujetan con fuerza en el transportador y se colocan automáticamente para cada tarea. Esto ahorra tiempo y permite a los operadores centrarse totalmente en la tarea que están realizando.

Separa el proceso en tareas individuales

DeboFlex divide y separa el proceso de deshuesado en tareas individuales más sencillas. Los operadores se puedan centrar en hacer una sola tarea.

Suspendidos desde su transportador, a una distancia de separación equidistante, el acceso a los productos es más sencillo, para garantizar que los cortes se aplican en el lugar correcto. Ahora se puede usar la gravedad para ayudar a separar los músculos. Una ejecución más sencilla garantiza un trabajo mejor realizado.

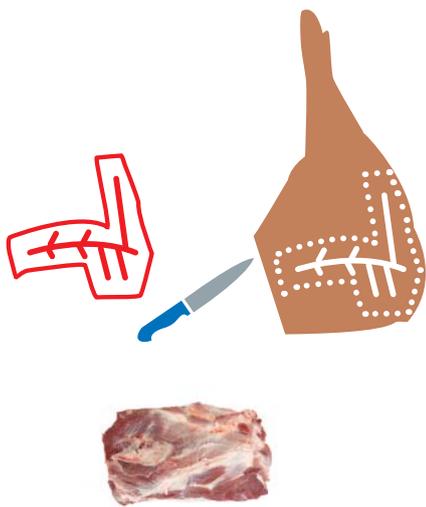
Mejor entorno de trabajo

Las estaciones de trabajo se ajustan en altura, también disponibles con sillas, y los afiladores de cuchillos integrados se han diseñado ergonómicamente para crear un entorno de trabajo cómodo, seguro y sin estrés.

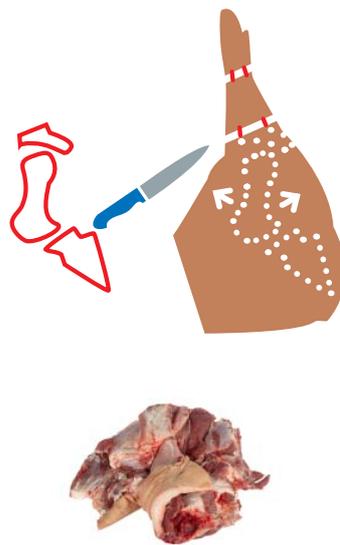
Gracias al bajo nivel de ruido, la comunicación con los compañeros es mucho más fácil.

DeboFlex, un sistema flexible

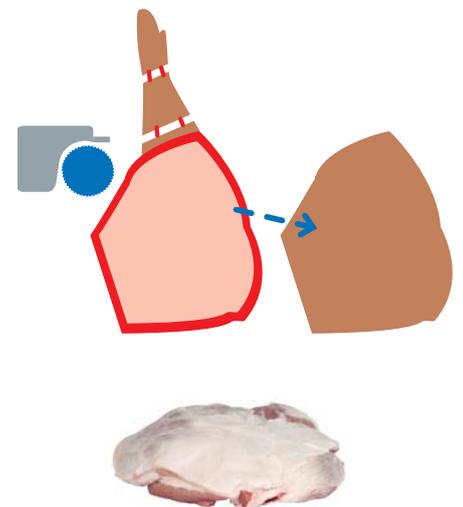
Composición en requerimientos individuales



PROCESADO
DEL CUELLO



DESHUESADO



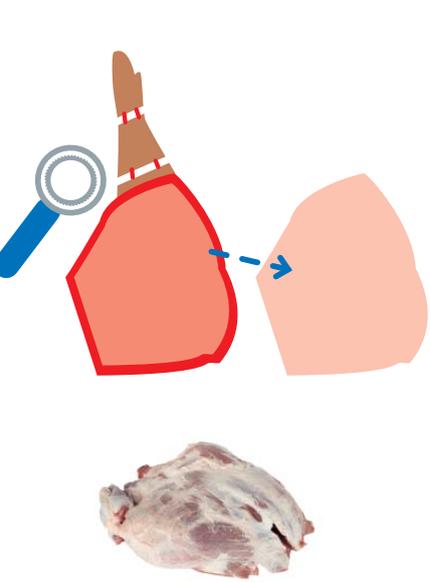
DESPIELADO

DEBOFLEX BÁSICO

PACE LINE

STREAMLINE

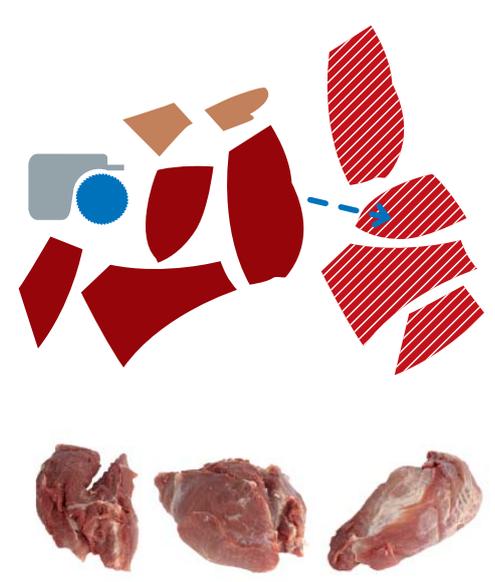
DEBOFLEX AMPLIADO



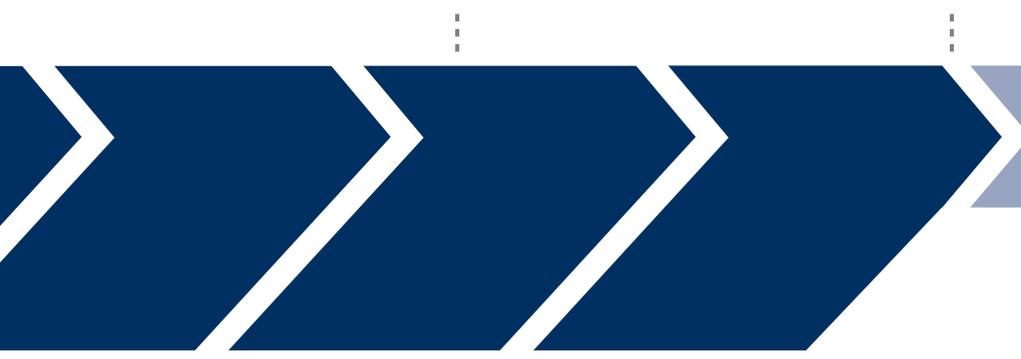
SEPARACIÓN DE LA GRASA



DIVISIÓN DE RECORTE



SEPARACIÓN DE LA MEMBRANA



PACE LINE

STREAMLINE



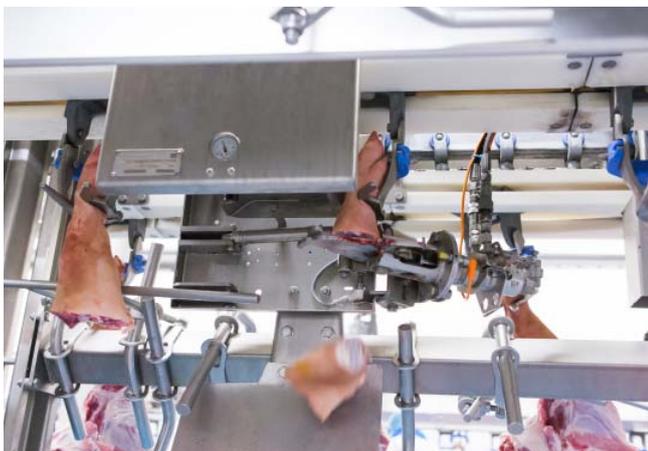
Despellejador en línea



Módulo de pre-corte de piernas



Extractor de omóplatos



Módulo de corte de patas

También automatización

A diferencia de las pace lines, DeboFlex permite la automatización de algunas operaciones. La automatización permite realizar el trabajo con mayor rapidez y precisión, para lograr un producto final más consistente.

Cada sistema DeboFlex incluye módulos automáticos para la carga de las paletas o jamones en los transportadores (no más elevaciones pesadas) y para el corte de las patas.

Las opciones automáticas incluyen despellejadores en línea, equipos de corte Eisbein para paletas y extractores de omóplatos.

Más higiene y más tiempo de conservación

En el sistema DeboFlex, no hay contacto entre productos y la contaminación cruzada por el contacto manual con el producto es mucho menor. También se reduce al mínimo absoluto la contaminación cruzada de la piel con los productos finales.

El producto se mueve de manera controlada a través del sistema; los productos primarios y los recortes caen en recipientes o en un sistema de retirada de cintas transportadoras.

Mejores resultados constantes con costes operativos más bajos

Las paletas o jamones se mueven suavemente de una operación a la siguiente. El perfecto posicionamiento, la atención a la ergonomía de los operadores y más tiempo dedicado al corte se traducen en un mayor rendimiento, más calidad y más eficiencia de la línea de producción. Gracias a la firme sujeción del producto en Deboflex, solo se necesita una ligera presión para crear una separación ideal de la membrana. Combinado con una presentación ideal del producto, se garantiza el más alto rendimiento.

Al reducir la necesidad de mano de obra cualificada y hacer el proceso físicamente menos exigente, se puede contratar personal de un espectro mucho más amplio de población y se puede preparar a los operadores con mucha más rapidez.



Preparado para el futuro

DeboFlex es un sistema flexible cuya composición dependerá de las necesidades específicas de cada cliente.

Puede comenzar siendo pequeño y crecer poco a poco. Sustituir una pace line existente o StreamLine, de forma completa o parcial, es sencillo.

Como un ejemplo, la línea se puede utilizar solo para el deshuesado (DeboFlex Básico) en combinación con una pace line o StreamLine para el resto del proceso.

Siempre se puede añadir el despellejado, la eliminación de grasa, la división y el recorte para más adelante (DeboFlex ampliado). Al invertir en DeboFlex tendrá la seguridad de estar preparado para el futuro.

DeboFlex le proporciona automatización, optimiza la logística y, con un uso inteligente, le permite maximizar el valor añadido de todos sus diferentes productos.

DeboFlex en Compaxo Meat

El primer cliente que instaló un sistema DeboFlex fue Compaxo Meat Ltd en Zevenaar, Países Bajos. En el matadero de ganado porcino de Compaxo se unen el trabajo manual y las tecnologías y avances científicos más recientes, y el nuevo DeboFlex se adapta perfectamente a esta filosofía.

Menno van der Post, jefe de producción de Compaxo en Zevenaar, se adaptó inmediatamente a este nuevo método de trabajo.

“Estamos muy satisfechos con DeboFlex. La flexibilidad y la facilidad logística del sistema son simplemente impresionantes.”

DeboFlex ofrece muchas ventajas a Compaxo, según explica Menno, “Ha aumentado la eficiencia de producción, el transporte de los productos es más sencillo, el proceso de corte es más fácil y se ha reducido la carga bacteriana. Y todo esto solamente unos meses tras su instalación”.



Deshuesado de patas de cerdo

Feb17-SPA

Marel es el proveedor mundial líder de equipos y sistemas avanzados para las industrias pesquera, cárnica y avícola.