



Système polyvalent de
récupération de viande

ProFIVE

Rendement élevé et qualité constante





Le ProFIVE est le dernier né de la gamme Pro-Series de systèmes de collecte de résidus de viande de JBT Marel. Le système linéaire ProFIVE est le plus polyvalent dans son domaine, pour récupérer la viande à partir d'os de bœuf, de porc et d'agneau*. Le ProFIVE peut traiter diverses qualités de viande tout en améliorant le rendement.

Le meilleur des deux mondes

Technologie de presse linéaire

La Pro-Series est le système de récupération de viande le plus avancé de JBT Marel à ce jour. Avec plus de trente-cinq ans d'expérience et de nombreux brevets importants, JBT Marel est le leader du marché de la technologie de presse linéaire pour la collecte de viande résiduelle.

Le ProFIVE récupère les résidus de viande de façon qualitative et quantitative, et permet de produire différentes qualités de viande avec un seul système – le processus préserve l'intégrité des os et produit de la viande de 1, 3, 2 ou 3 mm comparable à des coupes parées manuellement. La viande hachée est idéale pour les produits frais comme les hamburgers, tandis que la viande VSM est utilisée pour les produits cuits comme la viande en conserve et les hot-dogs. Le ProFIVE permet aux transformateurs de maintenir une qualité de viande constante, tout en obtenant un rendement supérieur en poids par rapport aux systèmes existants, lors de la production de viande de 3/5 mm.

Capacité

Le ProFIVE traite une capacité maximum en entrée de 2.500 kg/h d'os de porc (5 500 lbs/h).

** Non autorisé dans l'UE pour le bœuf et l'agneau.*

Produits finaux

La flexibilité et l'adaptabilité du ProFIVE vous permettent de produire la matière première parfaite pour différentes qualités et quantités de produits finis. Quelques possibilités:

HAUTE QUALITÉ

Hamburgers

Corned beef

Rouleaux de saucisse

Salami, saucisses fraîches

HAUTE CAPACITÉ

Hot dogs, saucisses de Francfort

Mortadelle, saucisse de Bologne

Viande en conserve



Viande de bœuf de haute qualité de 3 mm



Viande de porc de haute qualité de 3 mm

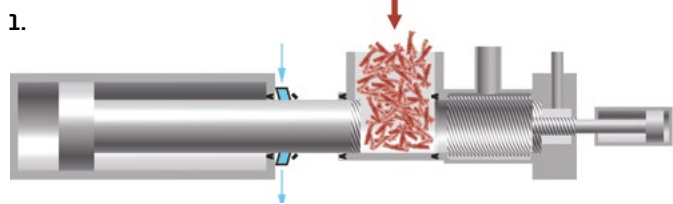
Avantages du produit

- Les utilisateurs peuvent privilégier le rendement ou la qualité
- Qualité de la viande: du VSM à la viande hachée de 3/5 mm
- Meilleur rendement par rapport au poids d'entrée tout en conservant la même haute qualité de viande
- La structure de la viande reste largement intacte
- Haute teneur en protéines, faible teneur en fer et moelle osseuse, faible teneur en calcium
- Viande adaptée aux produits finis frais ou cuits

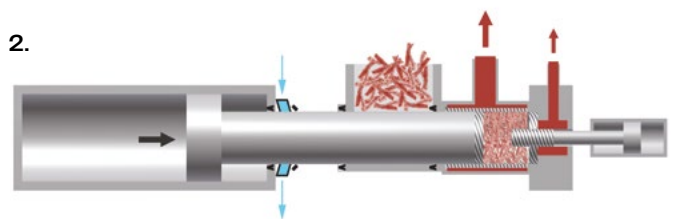


Principe de fonctionnement

Les os de porc sont introduits dans la chambre de remplissage du ProFIVE (1), puis transportés par le vérin principal vers la chambre de pressage. Une légère pression fait frotter les os les uns contre les autres pour détacher la viande et la faire passer



Dans le cas d'une viande de haute qualité de 3/5 mm, le piston principal (2.A) et le contre-piston (2.B) travaillent ensemble dans une séquence brevetée pour presser les os plus intensément et augmenter l'efficacité du pressage.



Les os sont retenus à l'intérieur du filtre et évacués à la fin du cycle (3). La viande est acheminée à travers des tuyaux de grand diamètre vers un séparateur à bande pour éliminer les tendons, le cartilage et les particules d'os occasionnelles.

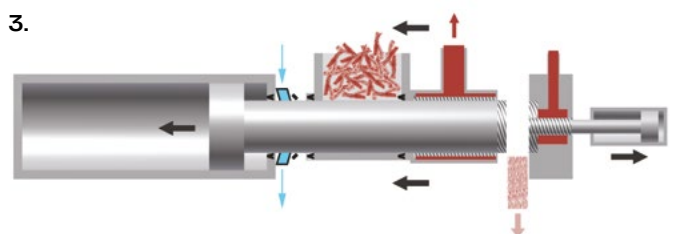


Tableau d'application

Le ProFIVE accepte les os de porc, de bœuf et d'agneau, dégraissés ou non, telles que :

PORC	BCEUF	AGNEAU
Os du cou	Os du cou	Os du cou
Os de longe	Os de longe et de ragoût	Os de longe
Os de poitrine	Os de poitrine	Os de poitrine
Côtes fraîches	Os de côte	Os de hanche
Os de hanche		Os de côte
Os de l'omoplate		
Os d'épaule type "picnic"		

DIMENSIONS DE LA MACHINE

Largeur	1124 mm	44"
Longueur	5260 mm	207"
Hauteur	2290 mm	90"
Poids net	3900 kg	8600 lbs
Puissance totale	30 kW	40 hp

Avantages de l'équipement

- Retour rapide sur investissement
- Capacité d'entrée jusqu'à 2 500 kg/h (5 500 lbs/h)
- Technologie fiable et brevetée avec choix de basse ou haute pression
- Joint durable sur le vérin principal
- Course courte, pratiquement aucune usure
- Coûts de maintenance très bas
- Haute disponibilité machine et longue durée de vie
- Ajustable pour répondre à toute exigence de rendement ou de qualité
- Très faible encombrement
- Facile à utiliser, facile à nettoyer

