Die Welt der

Entenverarbeitung

Die Welt der Entenverarbeitung

In vielen Märkten werden Entenprodukte immer beliebter. Entenfleisch ist schmackhaft und bietet eine reichhaltige und gesunde Proteinquelle. Mit dem Anstieg der Weltbevölkerung, dem zunehmenden Pro-Kopf-Verbrauch an Protein und der fortschreitenden Öffnung des Weltmarktes sind die Wachstumsprognosen eindeutig positiv.

Im Hinblick auf die angebotenen Endprodukte fordern die Märkte größere Mengen, höhere Sicherheit und eine ständig zunehmende Vielfalt. Dieser Trend führt in vielen Märkten zu einer Zentralisierung, Nachrüstung und einer stärker automatisierten Verarbeitung. Die Hersteller streben nach höherer Effizienz und niedrigeren Ausgaben. Tagtäglich muss die Reibungslosigkeit der Produktion gewährleistet sein: mit höchstmöglicher Betriebszeit, maximalen Erträgen und planbaren, optimierten Betriebskosten.

Gleichzeitig wird auch Aspekten wie Lebensmittelsicherheit und -qualität und natürlich auch verantwortungsvoller Produktion große Bedeutung beigemessen. Tierschutz, Wasser- und Energieverbrauch, lückenlose Rückverfolgbarkeit und der sorgfältige Umgang mit dem Rohprodukt bilden wichtige Ausgangsthemen.

Die beeindruckendste Entenverarbeitung weltweit

Seit mehr als 50 Jahren stellen wir bei Marel unsere Stärke in der globalen Geflügelindustrie mit Technologie für alle Arten von Geflügel, sämtliche Produktionsgeschwindigkeiten und jeden Automatisierungsgrad unter Beweis. Wir bieten eine transparente, effiziente und steuerbare Verarbeitung mit lückenloser Rückverfolgbarkeit der Produkte. Selbstverständlich berücksichtigt unsere spezielle Technologie für die Entenverarbeitung alle Besonderheiten der Anatomie einer Ente sowie die allgemeinen Produkt- und Marktanforderungen.

Das Ergebnis ist eine einzigartige, modulare Inline-Lösung mit einem beispiellosen Automatisierungsgrad, die für die höchstmögliche Produktionskapazität von 6.000 Enten pro Stunde auf einer Produktionslinie geeignet ist.

Eine Lösung für die Entenverarbeitung von Marel ermöglicht die gleichbleibend einheitliche Erzeugung hochwertiger Produkte mit hohen Erträgen.

Natürlich legen wir besonderen Wert auf die Qualität der Haut. Unser effizientes und effektives Wachssystem kann die höchstmöglichen Anforderungen erfüllen. Es ist das Ergebnis unserer eigenen Innovationskraft. Innovation ist für uns ein zentraler Wert, sie steckt gleichsam in unserer DNA. Wir stehen mit beiden Beinen fest auf dem Boden und sind tief in der Geflügelindustrie und ihren Entwicklungen verwurzelt.

Über die Jahre hinweg haben wir mit vielen unserer innovativen Lösungen Trends in der Geflügelverarbeitungsindustrie gesetzt. Dies macht uns stolz auf unsere bewährte Technologie.

Umfangreiches Produktangebot

Unser Unternehmen bietet die vollständigste und umfangreichste Produktpalette von Lösungen für die Entenverarbeitung der gesamten Branche. Wir haben Lösungen für die Anlieferung von Lebendgeflügel, Betäuben, Rupfen – einschließlich Wachsen – Ausnehmen, Kühlen, Zerlegen und Entbeinen im Angebot. Darüber hinaus bieten wir Anlagen für Hochgeschwindigkeitsslicen, Chargenbildung (auf Festgewicht), Marinieren, Fleischgewinnung und Weiterverarbeitung (einschließlich Portionieren, Panieren, Frittieren, Garen und Wurstherstellung). Zudem liefern wir diverse End-of-Line-Lösungen, wie zum Beispiel automatisches Verwiegen und Etikettieren. Softwarelösungen sowie Ersatzteile und Service-Produkte runden das Angebot ab. Dank unseres umfangreichen weltweiten Netzwerks können wir einen ausgezeichneten und schnellen Service für unsere Kunden garantieren.

Ihr Prozess

Die Konzeption Ihres Verarbeitungsprozesses wird natürlicherweise von vielen Faktoren beeinflusst. Die erforderliche Produktionskapazität und die Art des Produktes, das Sie erzeugen möchten, spielen selbstverständlich eine Rolle. Ihr mögliches Wachstumsszenario, Ihr Exportpotenzial und die Verfügbarkeit kompetenter Fachkräfte sind ebenfalls zu berücksichtigen. Bestimmte (Teil-)Prozesse können sowohl manuell als auch automatisch durchgeführt werden.

The best solution

Unsere Systeme sind modular aufgebaut. Dies bedeutet, dass viele Elemente des Produktionsprozesses nachgerüstet werden können. Bei einer Erweiterung müssen nicht sämtliche Module ersetzt werden. Teilprozesse können nach und nach automatisiert werden.
Bei uns erhalten Sie Lösungen für alle Verarbeitungsschritte und für jede Produktionskapazität. Nachfolgend finden Sie Beschreibungen einiger Phasen der Entenverarbeitung. Auf diese Weise können Sie sich ein besseres Bild der diversen Inline-Lösungen machen.

Gemeinsam mit Ihrem Verkaufsleiter und seinem Team sowie auf der Grundlage Ihrer Anforderungen, Ihres Marktes und Ihrer Situation wird eine individuelle Lösung ausgearbeitet. Diese Lösung wird Ihnen eine optimale Erreichung Ihrer Ziele erlauben.

Die Verarbeitungsschritte

Anlieferung von Lebendgeflügel

GP-Transportsystem für Lebendgeflügel

- Der effizienteste Transportcontainer
- Tiergerecht
- Bewahrung der Qualität der Enten
- Hygieneoptimierung
- Geringerer Arbeitsaufwand und verbesserte Ergonomie

Eine reibungslose Anlieferung lebender Enten leistet einen wichtigen Beitrag zur Gesamteffizienz Ihres Verarbeitungsbetriebs. Der GP-Container, das Kernstück des Systems, bietet effektive und tiergerechte Bedingungen für das Aufladen der Enten sowie für den Transport vom Mastbetrieb zum Verarbeiter.

Die betriebsinterne Logistik des Systems erfüllt die höchsten Anforderungen in Sachen Liniengeschwindigkeit, Hygiene und Lebensdauer. Das modulare System kann ganz nach Ihren Wünschen angepasst werden.
Um das Risiko einer Kreuzkontamination auf ein absolutes Minimum zu reduzieren, stehen diverse Reinigungs- und Desinfizierungsoptionen zur Verfügung.

Wir liefern außerdem traditionelle Kistentransportsysteme, die mittels Stapler und Entstapler weitgehend automatisiert werden können.

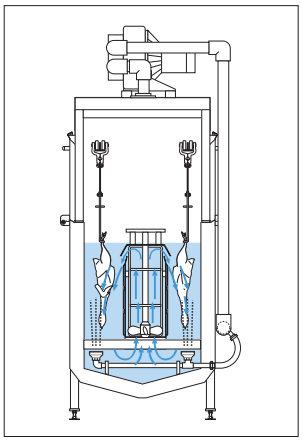
Betäuben

Betäubung im elektrischen Wasserbad

- Effektive und zuverlässige Hochfrequenzbetäubung
- Für alle Verarbeitungsgeschwindigkeiten geeignet
- Vollständige elektrische Sicherheit

Die Enten werden betäubt, indem sie durch ein elektrisch geladenes Wasserbad gezogen werden. Dabei sorgt das Einlaufblech für eine effektive Betäubung.

Die flexible Hochfrequenz-Wasserbad-Betäubungsanlage erfüllt vollständig die bestehenden Vorschriften. Nach dem Betäuben wird ein Nackenschnitt durchgeführt, so dass die Enten ausbluten.



Brühen

Tauchbrühen

- Präzise Temperaturregelung für ein gleichbleibend hohes Verarbeitungsergebnis
- Multitank-Gegenstrom für ein saubereres Verfahren
- Niedriger Energie- und Wasserverbrauch
- Für optimale Reinigungsfähigkeit entwickelt

Das Brühverfahren ist in erheblichem Maße mitbestimmend für Aussehen, Farbe und visuelle Qualität Ihres Endproduktes. Es kann ebenfalls den Ertrag und die Haltbarkeit verbessern.

Brüher von Marel garantieren optimale Wärmeübertragung und präzise Temperaturregelung – zwei wichtige Merkmale eines erstklassigen Brühsystems.

Die Brüher für Enten sind mit einem zusätzlichen Rührwerk ausgerüstet, um zu vermeiden, dass die Enten an der Oberfläche treiben. Das Rührwerk sorgt für eine Abwärtsströmung des Wassers, dank derer die Enten untergetaucht bleiben.

Rupfen

- Spezielle anpassbare Balkenrupfer
- Einfach anpassbare Rupfgeschwindigkeiten
- Einzeln verstellbare Balken für ein optimiertes Ergebnis
- Frequenzumrichter auf der Brustseite für ein optimales Hautergebnis
- Bedienungs-, wartungs- und reinigungsfreundlich
- Geringe Betriebskosten

Wie eine Ente gerupft wird, hat erheblichen Einfluss auf ihre Präsentation. Der Rupfvorgang bestimmt außerdem, inwieweit die Epidermis am Produkt verbleibt. Präzises Rupfen spielt eine besonders große Rolle, wenn ganze Enten oder Portionen mit Haut verkauft werden sollen. Über Jahrzehnte hinweg hat Marel auf der ganzen Welt umfassende Erfahrung im Rupfen von Geflügel gesammelt, die von intensiven Forschungsarbeiten untermauert wird.

Wir bieten Rupfer, bei denen einzeln verstellbare Balken mit unterschiedlicher Positionierung angepasst werden können. Zudem tragen Frequenzumrichter auf der Brustseite zur Optimierung des Rupfergebnisses bei.
Unsere Rupfer weisen lange Wartungsintervalle auf bei geringstmöglichen Betriebskosten pro verarbeitetes Produkt.

Wachsen

- Einfacher, qualitativ äußerst hochwertiger Prozess
- Effektiv und komplett geschlossen
- Kompakter und effizienter Wachsfluss

Bei Enten ist die Präsentation der Brusthaut maßgeblich.
Die Federn sollten natürlich komplett entfernt werden, die Haut darf dabei jedoch nicht beschädigt werden. Marel beherrscht den Vorgang des Wachsens hervorragend und bietet kompakte, komplett geschlossene, lineare Doppel- oder Dreifachwachs-systeme, einschließlich eines effizienten Wachsrecyclingsystems, für alle Kapazitäten.

Nach dem Brühen und Rupfen werden die in Reihe hängenden Produkte durch ein mit Rupfwachs gefülltes Bad gezogen. Anschließend folgt das Eintauchen in einen mit kaltem Wasser gefüllten Wachskühltank. Hier wird das Wachs fest, woraufhin es automatisch in einem Wachsschäler entfernt werden kann, wobei auch Federkiele und kleinere Federn ausgezogen werden. Bei Bedarf kann dieser Vorgang wiederholt werden. Das Wachs wird geschmolzen, gefiltert und dem Prozess wieder zugeführt, um mit der richtigen Temperatur wiederverwendet zu werden.

Ausnehmen

- Effizienter, einheitlicher und hygienischer Prozess
- Hochautomatisierter Ausweideprozess
- Unbegrenzte Flexibilität in der Maschinenanordnung

Das gesamte Innereienpaket wird in einem einzigen Vorgang entfernt und über die Brustseite der Ente gehängt. Für die unterschiedlichen Verarbeitungsschritte im Ausweidebereich ist ein breites

Produktspektrum verfügbar. Zusammen gewährleisten sie die optimale Vorbereitung Ihrer Produkte für die Kühlung und alle weiteren Verarbeitungsschritte.

Innereienverarbeitung

- Modularer Aufbau
- Optimaler Ertrag
- Optimale Qualität und Hygiene

Das Innereienpaket enthält einige wertvolle Innereien.
Das System für die Innereienverarbeitung kann Lösungen zum Waschen, Kühlen und Transportieren der Produkte umfassen.

Verarbeitung von Füßen

- Diverse Inline-Verarbeitungsoptionen
- Vollständig automatisierte Schäl- und Kühlkonfigurationen
- Arbeitsersparnis

Füße sind gewinnbringende Produkte, weshalb ein effektives Verarbeitungssystem eine interessante Option sein kann.
Bis hin zum Schälen und Kühlen werden Füße in diesem System vollautomatisch verarbeitet. Seine modulare Konfiguration bietet für jede Produktionskapazität eine profitable Lösung.

Kühlung und Reifung

- Effektive Kühlung für alle Kapazitäten
- Optimale Produktqualität mit hohen Erträgen
- Einzigartige „Plus“-Technologie

Für die Gewährleistung optimaler Haltbarkeit, Qualität, Frische und Lebensmittelsicherheit müssen Produkte effektiv gekühlt werden. Wir bieten verschiedene Technologien, mit denen die Produkte auf die korrekte Brust-Kerntemperatur heruntergekühlt werden, ohne dass Flügel oder Halslappen gefrieren. Der Gewichtsverlust bleibt auf ein absolutes Minimum begrenzt.

Wir liefern ein Reihe von Inline-Luft- und Tauchkühloptionen, darunter die „Plus“-Technologie, bei der Wasser auf die Produkte gesprüht wird. Die Systeme ermöglichen die Erzeugung von Endprodukten mit hervorragenden Erträgen, hoher Qualität und langer Haltbarkeit. Der Verbraucher erhält ein Endprodukt mit attraktiver Textur und Farbe.

Wir bieten Kühllösungen für alle Produkte, einschließlich Innereien und Füßen.

Verwiegen, Sortieren, Verteilen

- Schnelle, akkurate „gewichts- und kamerabasierte“ Auswahl
- Flexible Verteilungsoptionen
- Auf ein absolutes Minimum reduziertes Give-away
- Spezielle Prozesssteuerungssoftware

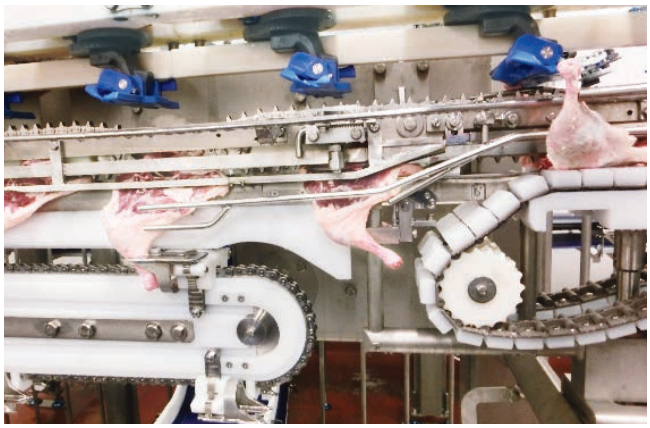
Das Gewicht und die Qualität von Produkten können mithilfe von Verwiegeanlagen und Kameratechnologie, sowie SmartWeigher, automatisch ermittelt werden. Die erfassten Daten bilden die Eingabe für die Software für die Anlagen-produktion und -steuerung. Dies hat auch direkten Einfluss auf weitere nachfolgende Verarbeitungsschritte.

Automatisches Verwiegen, Sortieren und Verteilen sind wichtige Schritte hin zu optimierter betriebsinterner Logistik, lückenloser Rückverfolgbarkeit, geringerem Give-away und Ertragssteigerung.

Zerlegung

- Einzigartige, automatische Zerlegung für hohe Erträge
- Unbegrenzte Flexibilität bei Maschinenanordnung und Produktion
- Höchstmaß an erstklassigen Schnitten

Unsere einzigartige, automatische Hochleistungszerlegeanlage gibt Ihnen genau das Maß an Flexibilität, das Sie benötigen. Mit seinen verschiedenen Moduloptionen bietet das System eine nahezu unbegrenzte Produktionsflexibilität. Die Produktträger des Systems garantieren selbst bei höchsten Liniengeschwindigkeiten eine perfekte Produktpositionierung. Das Ergebnis ist ein System, das in der gesamten Geflügelverarbeitungsindustrie die höchsten Erträge und den höchsten Anteil an erstklassigen Schnitten erzielt.



Entbeinung

- Optimaler Produktfluss
- Flexible Maschinenanordnung
- Prozess- und Bedienerüberwachung

Die manuelle Entbeinung von Enten wird durch eine Straffung der Produktzufuhr zu jedem Bediener optimiert. Diese Aufgabe kann von einer Konus-Entbeinungslinie oder einer StreamLine-Lösung übernommen werden. Hierdurch wird ein konstanter Produktfluss garantiert, um die Entbeinungsarbeiten zu optimieren. Durch die Integration von Innova, der Produktionsmanagement-Software von Marel, werden Ertrag und Durchsatz der einzelnen Bediener an einer StreamLine-Arbeitsstation in Echtzeit überwacht.
Auf diese Weise können die Verantwortlichen die notwendigen Anpassungen vornehmen, um eine maximale Betriebseffizienz sicherzustellen. Die Flexibilität der Linie führt zu einem Endprodukt von höherer Qualität, da der Verarbeiter die Möglichkeit erhält, die maximale Anzahl an zerlegten Stücken für die teuersten Produkte auszuwählen und Verluste zu minimieren.

Röntgeninspektion

Entbeintes Entenfleisch kann mithilfe modernster Röntgentechnologie durchleuchtet werden. Der SensorX erkennt, wo sich Knochen und andere Fremdkörper genau befinden, und ermöglicht so ein effektives Trimmen. Als zusätzliche Sicherheit werden Produkte danach erneut durchleuchtet. Der SensorX bietet einen deutlichen Mehrwert für Ihr Produkt.

Chargenbildung

- Große Auswahl an flexiblen oder Inline-Lösungen
- Äußerst geringes Give-away
- Arbeitsersparnis

Wir bieten eine Vielfalt an Lösungen zur Chargenbildung, einschließlich vollständig integrierter Schalenbeladungs- und Packsysteme. Der vollautomatische Marel RoboBatcher packt die Produkte mit hoher Geschwindigkeit in Schalen. Er zeichnet sich durch eine hochpräzise Chargenbildung auf Festgewicht, praktisch ohne Give-away aus.

Die Mehrkopfwaagen von Marel erfüllen alle Anforderungen in Bezug auf Zuführen, Sortieren, Mischen und Verwiegen. Sie portionieren und verpacken alle Arten von frischen oder gefrorenen Geflügelprodukten vollautomatisch.

Portionieren und Slicen

- Verschiedene Schneidmöglichkeiten
- Hohe Genauigkeit
- Minimales Produkt-Give-away
- Senkung der Arbeitskosten

Bei hochwertigem Portionieren und Slicen dreht sich alles um eine automatisierte Hochgeschwindigkeits- und Hochpräzisionsleistung. Wir bieten Portionier- und Slicing-Lösungen für die Hochgeschwindigkeitsproduktion von Produkten mit festem Gewicht oder fester Länge.

Des Weiteren bieten unsere Maschinen auch die Möglichkeit, Filets horizontal oder in Portionsformen zu schneiden.
Die Anlagen sind auf die Erfüllung all Ihrer Anforderungen nach einheitlichen, natürlich aussehenden Endprodukten ausgerichtet.

Hochpräzisionsleistung führt zu minimalem Give-away und bietet somit hervorragende Gewinnchancen.
Wird ein System mit der intelligenten Produktionssteuerungssoftware Innova kombiniert, ist auch die ferngesteuerte Programmierung und Steuerung ohne Weiteres realisierbar.
Die Software ermöglicht eine Echtzeitüberwachung und erzeugt Berichte auf Basis der tatsächlichen Leistung.

Fleischgewinnung

- Mehrwert für Ihre Schlachtkörper
- Gewinnung von hochwertigem Rohprodukten
- Individuell einstellbare Druck- und Presszeit
- Leicht zu bedienen und zu reinigen

Unser Ziel ist es, jedes Tier möglichst optimal zu verwerten. Unsere Fleischgewinnungssysteme erlauben Ihnen die Nutzung des verbleibenden wertvollen Fleisches von Schlachtkörpern, Hälsen o. Ä.

Mechanisch entbeintes Fleisch bildet eine gewinnbringende Quelle für ein hochwertiges Rohprodukt, das in der Wurst- und Snackindustrie sowie bei der Weiterverarbeitung von zerkleinertem Fleisch eingesetzt werden kann.

Wir liefern höchst effiziente, langlebige Fleischgewinnungssysteme, die besonders wartungsarm sowie bedienungs- und reinigungsfreundlich sind.

Marinieren und Tumbeln

- Vollautomatischer Inline-Prozess
- Gleichförmige Verteilung der Zusatzstoffe
- Einfache Überwachung und Rückverfolgung der Chargen

Der Markt für gewürzte, koch- und verzehrfertige Produkte verzeichnet ein reges Wachstum. Das Marinieren und Belegen einer Vielzahl von Produkten mit oder ohne Knochen erfreut sich großer Beliebtheit. Ständig werden neue Geschmacksrichtungen und Anwendungen entwickelt und so erlauben Ihnen diese Techniken, den Wert Ihrer Produkte zu steigern und auf praktisch allen Märkten neue, interessante Möglichkeiten zu nutzen.

Unsere Massage- und Marinierlösungen ermöglichen Ihnen die Inline-Verarbeitung kleiner Chargen und eignen sich für nasse oder trockene Anwendungen sowie für größere oder kleinere Produkte mit oder ohne Knochen und mit oder ohne Verwendung von Zusatzstoffen.

Mit der Inline-Ausführung dieser Prozesse kann auf Schritte zur manuellen Produktverarbeitung verzichtet werden. Dank der einfacheren Überwachung und Rückverfolgung können logistische Herausforderungen problemlos gemeistert werden.

Weiterverarbeitung

- Komplettlösungen
- Modulare, flexible Konfiguration für alle gewünschten Kapazitäten
- Breites Produktangebot

Auf der Grundlage jahrzehntelanger Erfahrung in der Lebensmitteltechnologie und der Verarbeitung tierischer Proteine entwickelt, produziert und installiert Marel innovative Systeme von Further Processing für die Weiterverarbeitung tierischer Proteine.

Das Produktangebot umfasst Komplettlösungen von der Fleischveredlung bis hin zur Wurstherstellung, vom Portionieren, Marinieren und Panieren bis hin zum Frittieren und Kochen. Ausgehend von den besonderen Eigenschaften Ihres Endprodukts erarbeiten Fachberater dabei das effektivste System, das all Ihren Anforderungen gerecht wird.

Im DemoCenter können wir Ihren Produktionsbetrieb simulieren und so genau die von Ihnen gewünschten Produkte herstellen. Auf diese Weise gewinnen Sie wertvolle Einblicke in die Technologien, die Sie erwerben möchten. Sie erhalten so die Möglichkeit, zu erfahren, zu sehen, zu fühlen, zu riechen und zu schmecken, wie Ihre Wünsche und Erwartungen in attraktive Endprodukte umgesetzt werden.

Betriebsinterne Logistik

- Reibungsloser Produktfluss
- Arbeitssparend
- Qualitätserhalt: weniger Berührung mit dem Produkt

Eine leistungsstarke betriebsinterne Logistik verbessert den Fluss Ihrer Endprodukte und gewährleistet so die Qualität bei den unterschiedlichen Verarbeitungsschritten. Wir bieten diverse Arten von Förderbändern und Hängebahnsystemen, die die unterschiedlichen Verarbeitungsschritte optimal miteinander verbinden.
Außer den sicheren Transport eines Produktes zum nächsten Verarbeitungsschritt zu gewährleisten, kann die Zielsetzung auch darin bestehen, dass das Produkt seltener von den Bedienern berührt werden muss. Hierzu können z. B. Förderbänder eingesetzt werden, die die Produkte automatisch in die korrekte Position für die Zufuhr in eine nachgeordnete Maschine bringen.

Verpackung und End-of-Line

- Digitale Wiegegenauigkeit, Präzision und Zuverlässigkeit
- Etikettierlösungen für eine Vielzahl von Produkten und Kapazitäten
- Einfache Etiketttenbearbeitung dank Touchscreen mit Drag-and-drop-Funktion

End-of-Line-Systeme führen die letzten Verarbeitungsschritte durch, mit denen der Packvorgang abgeschlossen und die kundenspezifische Präsentation erstellt wird. Die Systeme umfassen eine Kombination aus bewährten Einheiten und können auf Ihre individuellen Anforderungen abgestimmt werden.

Marel-Etikettierer können Etiketten oben, unten oder seitlich sowie auf einer, zwei oder drei Seiten auf dem Produkt anbringen. Außerdem können Etiketten berührungsfrei oder gedruckt und angebracht werden.

Unsere Preisauszeichner bieten hervorragende Leistung bei niedrigen Betriebskosten dank der marktweit längsten Lebensdauer der Druckköpfe. Sie wurden für vielfältige Anwendungen entwickelt und sind für die meisten gängigen Packungsgrößen sowie bis zu 160 Packungen pro Minute geeignet.

Software-Lösungen für die Produktionssteuerung

- Steuerung
- Überwachung
- Verbesserung

INNOVA
Food Processing Software

Eine hochautomatisierte Verarbeitung erfordert ein ständig zunehmendes Maß an Produktionssteuerung und Managementinformationen. Für die Gewinnoptimierung und Maximierung der Gesamtproduktionsleistung bieten wir eine Management-Komplettlösung.

Unsere modularen Softwarepakete decken die gesamte Wertschöpfungskette im Produktionszyklus ab, von der Annahme der Ausgangsprodukte bis zum Versand der Endprodukte.
Innova PDS ist die modulare Produktionssteuerungs software für Marel-Maschinen. Ihr Fokus liegt auf den Verarbeitungsschritten, in denen die Produkte an den Haken der Hängebahn transportiert werden.
Innova ist die modulare Produktionssteuerungssoftware, die Leistungskennzahlen (so genannte KPIs) für jede einzelne Verarbeitungsphase liefert, sodass Benutzer nahezu jeden Aspekt des Produktionsprozesses steuern, messen und überwachen können.
Durch eine Kombination aus Innova und PDS ist Marel in der Lage, die umfangreichste und beste Prozesssteuerungslösung für alle Geflügelverarbeiter zu bieten.

Verwertung und Abwasserbehandlung

Transport

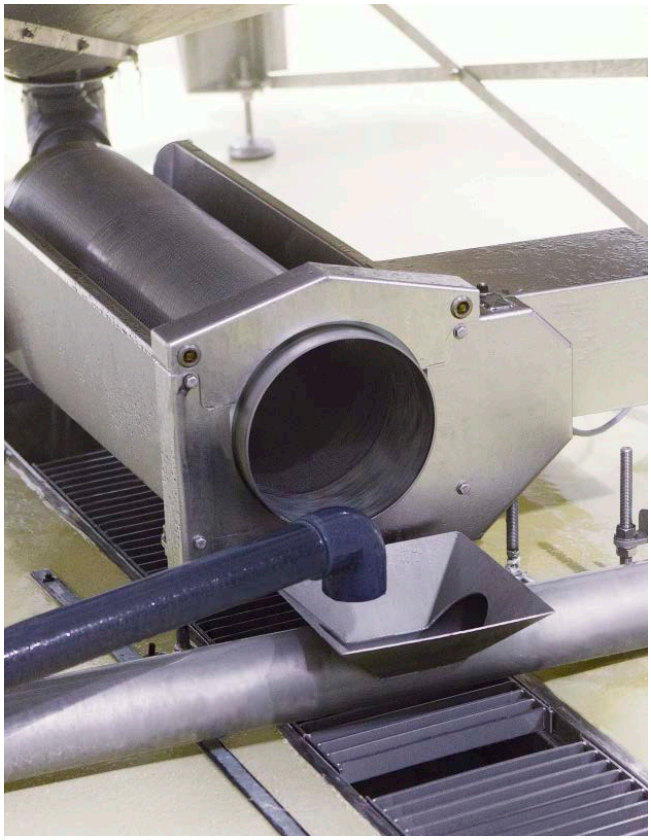
Blut, Federn und andere Schlachtabfälle müssen transportiert und schnell, effektiv und hygienisch gesammelt werden.
Zu diesem Zweck bieten wir verschiedenste Optionen von einfachen Pumpsystemen bis hin zu umfangreichen Vakuum-transportsystemen einschließlich Vor-Ort-Reinigung und -Desinfizierung.

Verwertung

Einige Schlachtabfälle sind besonders reich an Proteinen und Fett. Wir liefern diverse Systeme, mit denen Federn und Schlachtabfälle verwertet und somit attraktive Ausgangsprodukte für andere Branchen produziert werden können.

Abwasserbehandlung

Als Erweiterung unseres Produktportfolios für die Geflügel-verarbeitungsindustrie bieten wir verschiedene Lösungen für die Behandlung und Reinigung von Prozess- und Abwasser, die auf kundenspezifische Anforderungen und unterschiedliche Verschmutzungsgrade abgestimmt werden können.
Bei unseren Tierkörperverwertungs- und Abwasserbehandlungs-lösungen arbeiten wir mit renommierten Partnern der Branche zusammen.



© Copyright Marel Poultry B.V., 2020: Alle Rechte vorbehalten. Jede Vervielfältigung oder Änderung dieser Veröffentlichung oder Teilen derselben ist, ungeachtet der verwendeten Vervielfältigungs- oder Änderungsart sowie des verwendeten Mediums, ohne die vorherige schriftliche Genehmigung von Marel strengstens untersagt. Zuwiderhandlungen gegen den obigen Hinweis führen zu straf- und zivilrechtlicher Verfolgung gemäß internationalen Verträgen und Urheberrechtsgesetzen. Die hier veröffentlichten Daten geben den aktuellen Kenntnisstand zum Zeitpunkt der Drucklegung wieder und unterliegen künftigen Änderungen. Marel behält sich das Recht vor, Konstruktion und Ausführung seiner Produkte jederzeit zu verändern, ohne sich zu verpflichten, bereits ausgelieferte Maschinen entsprechend anzupassen. Die genannten Angaben sind ausschließlich als Richtwerte zu verstehen. Marel übernimmt keine Gewähr für Fehler oder Auslassungen in den veröffentlichten Daten oder in der Verwendung veröffentlichter Daten. Die Veröffentlichung dieser Daten ist weder als mittel- noch als unmittelbare Garantie oder Gewähr jedweder Art zu verstehen.

Marel Poultry B.V.
P.O. Box 118
5830 AC Boxmeer
The Netherlands
t +31 485 586 111
f +31 485 586 222
e info.poultry@marel.com

Marel Inc.
P.O. Box 1258
Gainesville GA 30503
USA
t +1 770 532 70 41
f +1 770 532 57 06
e usa.poultry@marel.com

PO004_DE_20-02

Gemeinsam mit unseren Kunden verändern wir die Lebensmittelverarbeitung.
Unsere Vision ist eine Welt, in der hochwertige Nahrungsmittel nachhaltig und kostengünstig hergestellt werden.

TRANSFORMING FOOD PROCESSING

marel.com/poultry