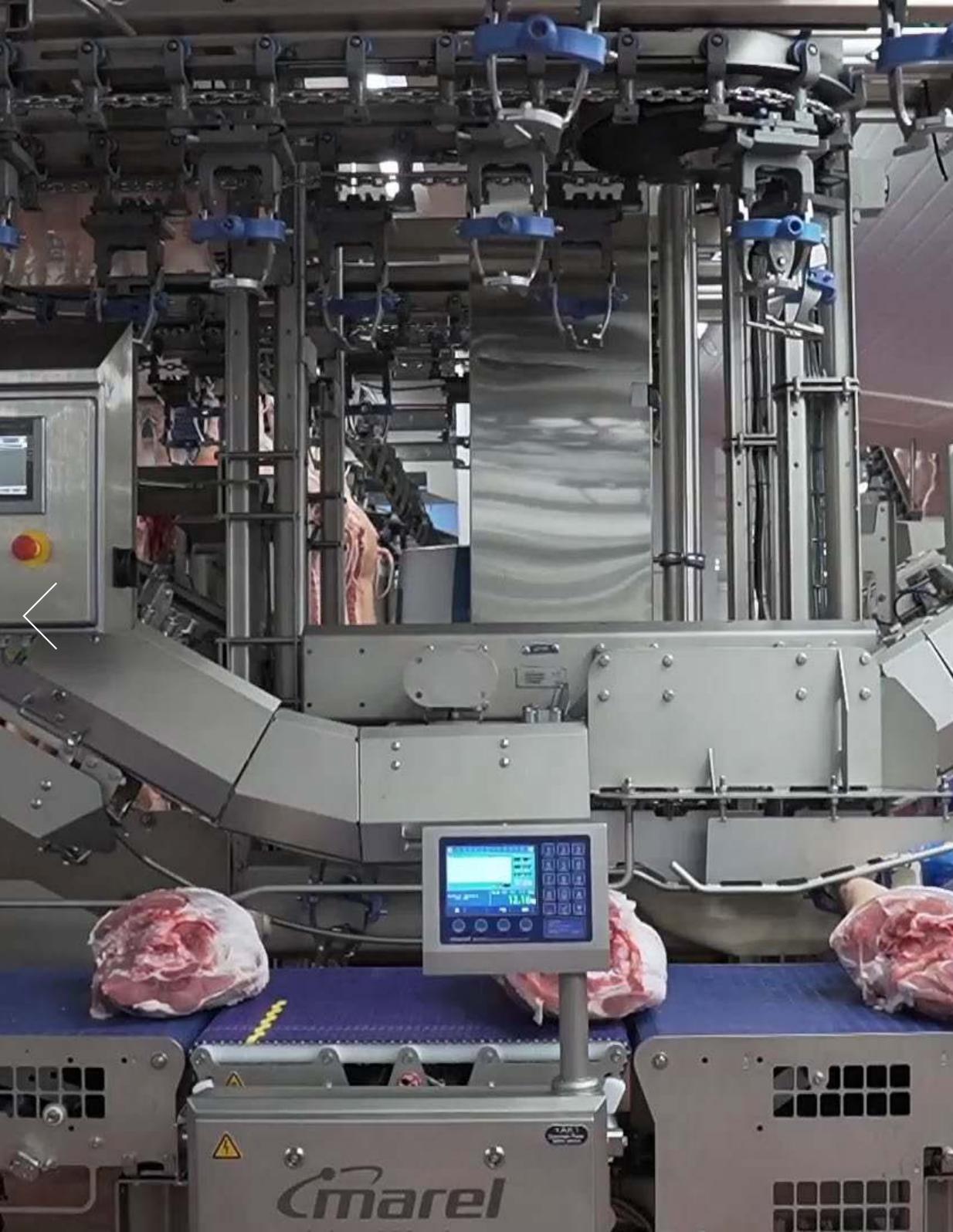


DeboFlex: Wie vertikales Zerlegen und Entbeinen neue Maßstäbe setzt

Dieses eBook ist ein wertvoller Leitfaden für die wegweisenden Verfahren und Technologien, mit denen Schweinefleisch zerlegt und entbeint wird. Sie zeichnen den Weg der Branche in die Zukunft vor. Wir erkunden die innovativen Neuerungen, die sich mit dem vertikalen Zerlegen und Entbeinen mittels DeboFlex ergeben, einer hochmodernen Plattform, die die Art und Weise der Handhabung, Verarbeitung und Herstellung von Schweinefleischprodukten geradezu revolutioniert.



Content

| | |
|---|-----------|
| Wie sieht Ihr Weg in die Zukunft aus? | 3 |
| Zerlegen und Entbeinen von Schweinefleisch | 4 |
| • Die Grundlagen | 5 |
| • Die Entwicklung | 6 |
| • Grenzen der herkömmlichen Methoden | 7 |
| • Änderungen als Chance nutzen | 8 |
| • Die Wirkung der Schwerkraft | 9 |
| DeboFlex: Zerlegen und Entbeinen auf neuartige Weise | 10 |
| • Die wichtigsten Komponenten | 11 |
| • Die Vorteile | 12 |
| • Produkte, Prozesse und Lösungen | 13 |
| • DeboFlex implementieren | 14 |
| • Kundenbericht: Cranswick | 16 |
| Zukunftsweisendes Zerlegen und Entbeinen | 17 |
| • Integrierte Technologien mitgestalten | 18 |
| • Das Erneuerungspotenzial mit DeboFlex | 19 |
| • Bereit für den Schritt in die Zukunft? | 20 |



Hier klicken, um zu dieser Seite zurückzukehren.



Wie sieht Ihr Weg in die Zukunft aus?

Die Fleischindustrie ist ein fester Bestandteil unserer globalen Wirtschaft. Als Schweinefleischverarbeiter spüren Sie vermutlich die steigende Nachfrage nach hochwertigen, nachhaltigen und erschwinglichen Fleischprodukten. Zugleich jedoch sind auch steigende Produktionskosten, Arbeitskräftemangel und veränderte Verbrauchervünsche zu bewältigen. Wie können Sie sich also an die schwankenden Anforderungen der Branche anpassen und gleichzeitig ein erfolgreiches Unternehmen führen und ausbauen?

In diesem eBook gehen wir detailliert auf die entscheidenden Komponenten einer effizienten Verarbeitungslinie ein, betrachten die herkömmlichen Methoden des Zerlegens und Entbeinens von Schweinefleisch und werfen einen Blick in die Zukunft der Schweinefleischverarbeitung.

Sie erfahren mehr über vertikales Zerlegen und Entbeinen mit der DeboFlex-Plattform und deren Potenzial, Ihren Betrieb durch neue Möglichkeiten der flexiblen, effizienten und profitablen Schweinefleischproduktion zu erneuern. Ausgehend von den Komponenten, der Entwicklung, den Funktionen und der Vorteile moderner Technologie schildern wir, wie sich DeboFlex in Ihre Betriebsabläufe einbinden lässt, von der Analyse aktueller Produktionsabläufe bis zur Messung des Implementierungserfolgs. Fallstudien aus der Praxis bringen Ihnen die Erfahrungen und Erfolge anderer Unternehmen nahe, die sich auf die DeboFlex-Revolution eingelassen haben.





Zerlegen und Entbeinen von Schweinefleisch

Wir beginnen mit den Grundlagen des Zerlegens und Entbeinens von Schweinefleisch in Ihrer Produktionslinie: Entschwarten, Entfetten, Entbeinen, Trimmen und Entvliesen – die notwendigen Abläufe also, die aus einem Schweineschlachtkörper die verschiedenen Schweinefleischprodukte entstehen lassen, darunter zerlegte Teilstücke, Würstchen, Speck und andere Fleischwaren.

Die unterschiedlichen Verfahren und die jeweiligen Maschinen spielen zwar eine wichtige Rolle, aber die spezielle Vorgehensweise kann je nach Kundenvorlieben und dem gewünschten Mix an Endprodukten variieren. Durch die kontinuierliche Verbesserung und Anpassung dieser Prozesse können Sie Effizienz und Ertrag bei der

Produktion steigern und dadurch qualitativ hochwertige Schweinefleischprodukte liefern, die den vielfältigen Anforderungen der Verbraucher gerecht werden.

Beim Zerlegen und Entbeinen wird der Schlachtkörper zunächst mit Sägen, Schneidwerkzeugen und anderen mechanischen Vorrichtungen in Vorderteil, Mittelstück und Schinken geteilt. Diese Aufteilung verbessert Organisation und Effizienz bei der Verarbeitung, und aus jedem Bereich lassen sich bestimmte Teilstücke gewinnen, die zu einem ausgewogenen Produktmix beitragen. Was dann kommt, nennen wir die 5 E – fünf Schritte, die das Schweinefleisch vom Schlachtkörper bis zum verkaufsfertigen Produkt durchläuft.



Die Grundlagen



1 Entschwarten

Das Entschwarten ist ein wichtiger Schritt bei der Schweineverarbeitung: Hierbei wird die Haut des Schweins entfernt. Die hauptsächlich aus Kollagen bestehende Haut muss mit handgeführten oder tischmontierten Entschwartern vorsichtig vom darunter liegenden Fett getrennt werden, damit die Fleisch- und Fettschichten nicht beschädigt werden.

2 Entfetten

Bei diesem Schritt werden gemäß den Produktspezifikationen Fettschichten entfernt, wobei die Vorlieben der Verbraucher und unterschiedliche Verwendungszwecke Berücksichtigung finden. Der Vorgang kann manuell mit Fettabnehmern oder mit automatischen Systemen erfolgen. Bei der Fettabnahme ist auf Sorgfalt zu achten, damit nicht zu viel weggeschnitten wird und Ertragsverluste möglichst gering bleiben. Der Umfang der Entfettung hängt von den speziellen Produkthanforderungen ab – es gibt keine Einheitslösung, die immer anwendbar wäre.



3 Entbeinen

Beim Entbeinen werden Knochen entweder manuell oder mit automatischen Systemen aus Schweinefleischteilen entfernt. Ob manuelle oder automatisierte Entbeinung gewählt wird, hängt von der Flexibilität und vom Produktionsvolumen ab, wobei automatisierten Systemen zumeist bei höherem Volumen der Vorzug gegeben wird. Die Qualität der Schnitte bleibt unabhängig von der gewählten Methode einheitlich.



4 Zerlegen

Jeder Teilbereich aus dem Primärschnitt wird in kleinere Stücke zerlegt, die leichter zu handhaben sind und bei der Weiterverarbeitung gezielt zugeschnitten werden. Es kommt hier also zur weiteren Zerlegung des Schlachtkörpers. Das Ziel sind einheitliche Teilstücke zur optimalen Weiterverarbeitung. Die entsprechenden Vorgänge können manuell durchgeführt werden oder mit mechanischen Geräten wie Sägen oder automatisierten Systemen erfolgen. Zwischenschritte, wie das Vorschneiden der Füße, können ebenfalls dazugehören.



5 Entvliesen

Schließlich wird beim Entvliesen die dünne Membran von Fleischstücken wie der Oberseite und des Innenfilets entfernt. Die Membran kann zwar zäh sein sowie Textur und Geschmack des Fleisches beeinflussen, aber sie lässt sich manuell oder mit Entvliesmaschinen entfernen. Ob die Membran entfernt werden muss, hängt von der Produkthanwendung und den Vorlieben der Verbraucher ab, wobei dieser Schritt bei bestimmten Produkten wie etwa Hackfleisch wegfallen kann.



Die Entwicklung

Herkömmliche Zerlegungs- und Entbeinungsmethoden können in der heutigen Industrie eine Einschränkung darstellen. Es handelt sich dabei zumeist um Handarbeit: Fachkräfte trennen das Fleisch mit Messern und anderen Geräten von den Knochen und zerlegen dadurch die Schlachtkörper in kleinere Teilstücke.

Diese Methoden können zeitaufwändig sein, viele Arbeitskräfte erfordern und zu ungleichmäßigen Ergebnissen führen. Sie machen Unternehmen abhängig von der Verfügbarkeit und Loyalität qualifizierter Mitarbeiter, schränken die Fähigkeit ein, Kundenwünsche im Rahmen individueller Aufträge zu erfüllen, und stehen

der Erhöhung von Durchsatz und Ertrag im Weg. Es ist nicht nachhaltig, auf diese Methoden zu setzen, während die Weltbevölkerung wächst, die Verfügbarkeit von Arbeitskräften abnimmt und die Nachfrage der Verbraucher sich ändert.

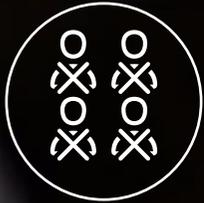
Seit dem 19. Jahrhundert spiegelt der Wandel bei der Zerlegung und Entbeinung von Schweinefleisch den unablässigen Wunsch nach Effizienz, höheren Erträgen und besserer Produktqualität wider. Zudem ist er eine Reaktion auf Veränderungen bei der Arbeitsdynamik und den Marktbedingungen.

Zeitleiste





Grenzen der herkömmlichen Methoden



Arbeitskräfte-
mangel



Mangel an
Facharbeitern



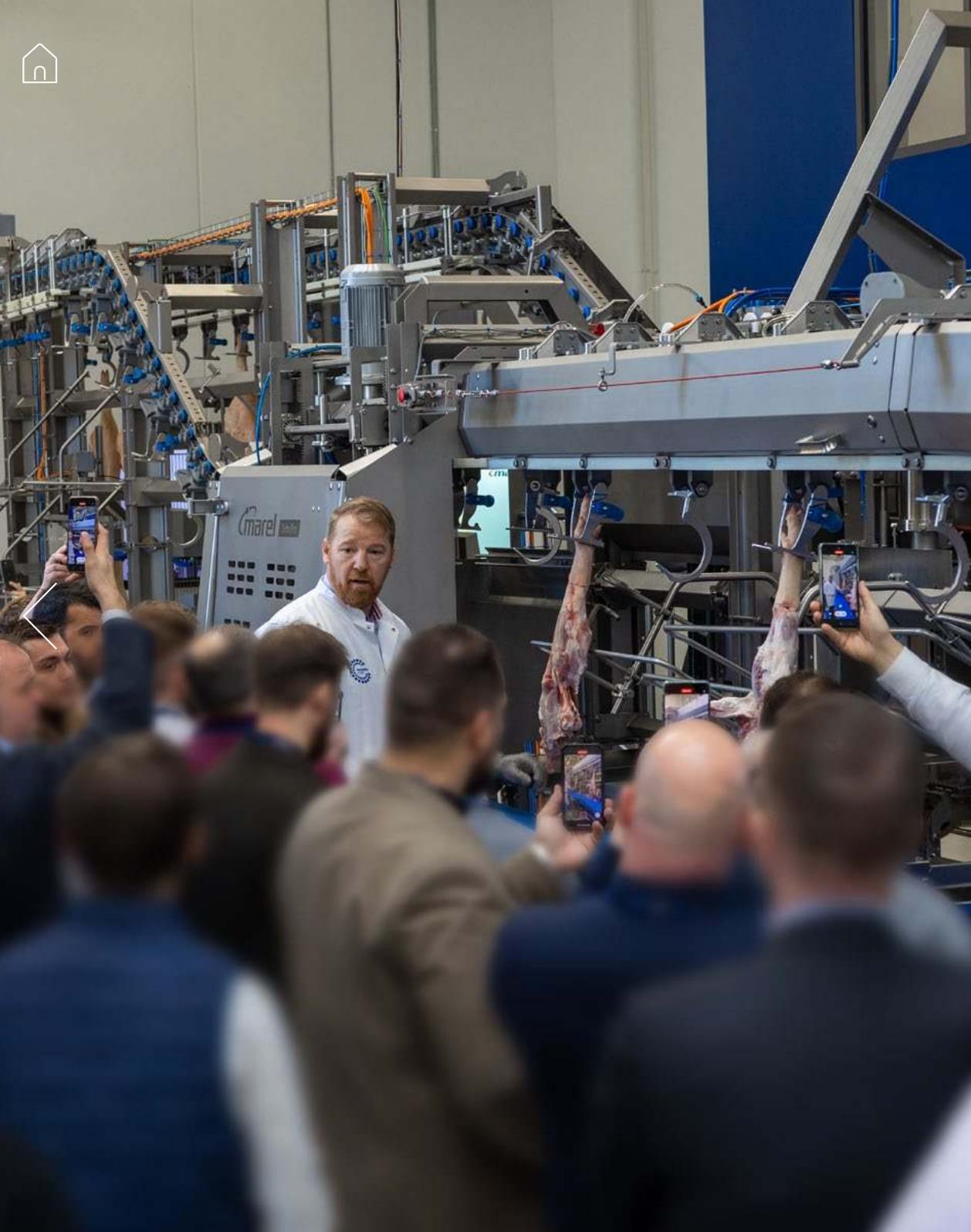
Ungleichmäßige
Produktqualität



Mitarbeiter-
loyalität



Verletzungs-
risiko



Änderungen als Chance nutzen

Für die erfolgreiche Schweinefleischproduktion muss ein reibungslos fließender Ablauf etabliert sein, dessen einzelne Schritte sich an wechselnde Markttrends anpassen lassen. Mit der strategisch geschickten Steuerung des Produktflusses durch die einzelnen Verarbeitungstufen lassen sich potenzielle Engpässe weitestgehend vermeiden, was zu höherer Produktivität und kürzeren Bearbeitungszeiten führt.

Prozessverbesserungen, die die Effizienz der Taktung erhöhen und Verzögerungen minimieren sollen, gehen in der Regel mit der Umstellung von individueller Arbeit zur Kooperation in Teams einher. >

Der gewünschte Mix an Endprodukten hat ebenfalls großen Einfluss auf die Prozessoptimierung, da er die Zuweisung von Ressourcen und die Organisation der Abläufe bestimmt.

Moderne Automatisierung und intelligente Systeme tragen zur weiteren Rationalisierung der Prozesse bei, verringern die Abhängigkeit von Arbeitskräften, optimieren die Erträge und sorgen für gleichbleibende Qualität.

Sie sind unverzichtbar, wenn es um die Aufrechterhaltung eines gesunden, rentablen und umweltfreundlichen Unternehmens geht.



Die Wirkung der Schwerkraft beim vertikalen Zerlegen und Entbeinen

Der Schlüssel zur erfolgreichen Schweinefleischverarbeitung liegt darin, die Markttrends zu verstehen, die Prozessabläufe zu optimieren, Automatisierung und intelligente Systeme einzuführen sowie technische Neuerungen wie das vertikale Entbeinen zu nutzen. Vertikales Entbeinen ist ein Konzept, das in der Branche immer beliebter wird und zusätzliche Vorteile bei Effizienz und Ertragsoptimierung bietet.

Bei diesem innovativen Ansatz ist der Schlachtkörper beim Entbeinen vertikal aufgehängt, sodass die Schwerkraft die Trennung von Fleisch und Knochen unterstützt. Durch die vertikale Aufhängung und Positionierung des Produkts lassen sich die Arbeitsschritte automatisieren, was den Arbeitsaufwand und den Personalbedarf deutlich verringert – und gleichzeitig den Ertrag erhöht. Systeme zur vertikalen Entbeinung verbessern die Ergonomie für die Mitarbeiter, nutzen den verfügbaren Raum besser aus und sorgen dank des optimierten Arbeitsablaufs für höhere Produktivität.



DeboFlex: Zerlegen und Entbeinen auf neuartige Weise

DeboFlex optimiert Ihre Verarbeitungslinie, denn als wegweisende modulare Plattform steigert DeboFlex Effizienz, Nachhaltigkeit und Rentabilität durch nahtlose Automatisierung und Vereinfachung der Zerlege- und Entbeinungsvorgänge. DeboFlex kombiniert modernste Automatisierung mit ergonomischen Arbeitsplätzen und schafft so ein hocheffizientes und sicheres Arbeitsumfeld.

DeboFlex macht Schluss mit Verzögerungen im Ablauf und sorgt dafür, dass das Fleisch jede Phase reibungslos durchläuft. Das verkürzt Wartezeiten und gewährleistet

gleichbleibende Produktion. Die Einbindung dieser modularen Plattform in Ihre Schweinefleischverarbeitung ist Garant für einen kontinuierlichen Arbeitsablauf. Sie erhalten die Möglichkeit, sich zielgerichtet an Marktveränderungen und Produktionsanforderungen anzupassen.

DeboFlex erhöht Ertrag, Durchsatz und Produktqualität durch die Automatisierung kritischer Punkte im Verarbeitungsprozess. Sie können damit die verfügbaren Rohstoffe optimal ausnutzen und entscheiden sich zugleich für einen umweltbewussten Ansatz, der den Weg in eine zukunftsorientierte Industrie ebnet.



Die wichtigsten Komponenten



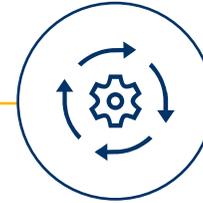
Förderbandsystem

Der geradlinige und gleichbleibende Prozessablauf des DeboFlex - Systems ermöglicht die effizientere und präzisere Zerlegung der Schlachtkörper. Das moderne Förderbandsystem positioniert die Teilstücke automatisch vor einem Bediener, der sich auf eine einzige Aufgabe konzentriert, bevor das Produkt im System weiterbefördert wird. Das Fördersystem ist auf maximale Effizienz und Genauigkeit ausgelegt und transportiert jeden Schlachtkörper reibungslos von einer Arbeitsstation zur nächsten.



Arbeitsstationen

Die DeboFlex-Arbeitsstationen werden dank ihres Aufbaus den besonderen Anforderungen jedes einzelnen Arbeitsschritts beim Zerlegen und Entbeinen sowie der Größe und dem Fertigniveau der Mitarbeiter gerecht, sodass keine hochqualifizierten Bediener erforderlich sind. Dank der ergonomischen, höhenverstellbaren Arbeitsstationen können die Bediener ihre Aufgaben mühelos durchführen; zugleich werden Belastung und Verletzungsrisiko minimiert. So entstehen auch ein zunehmend inklusives Arbeitsumfeld und attraktivere Arbeitsbedingungen in der Branche.



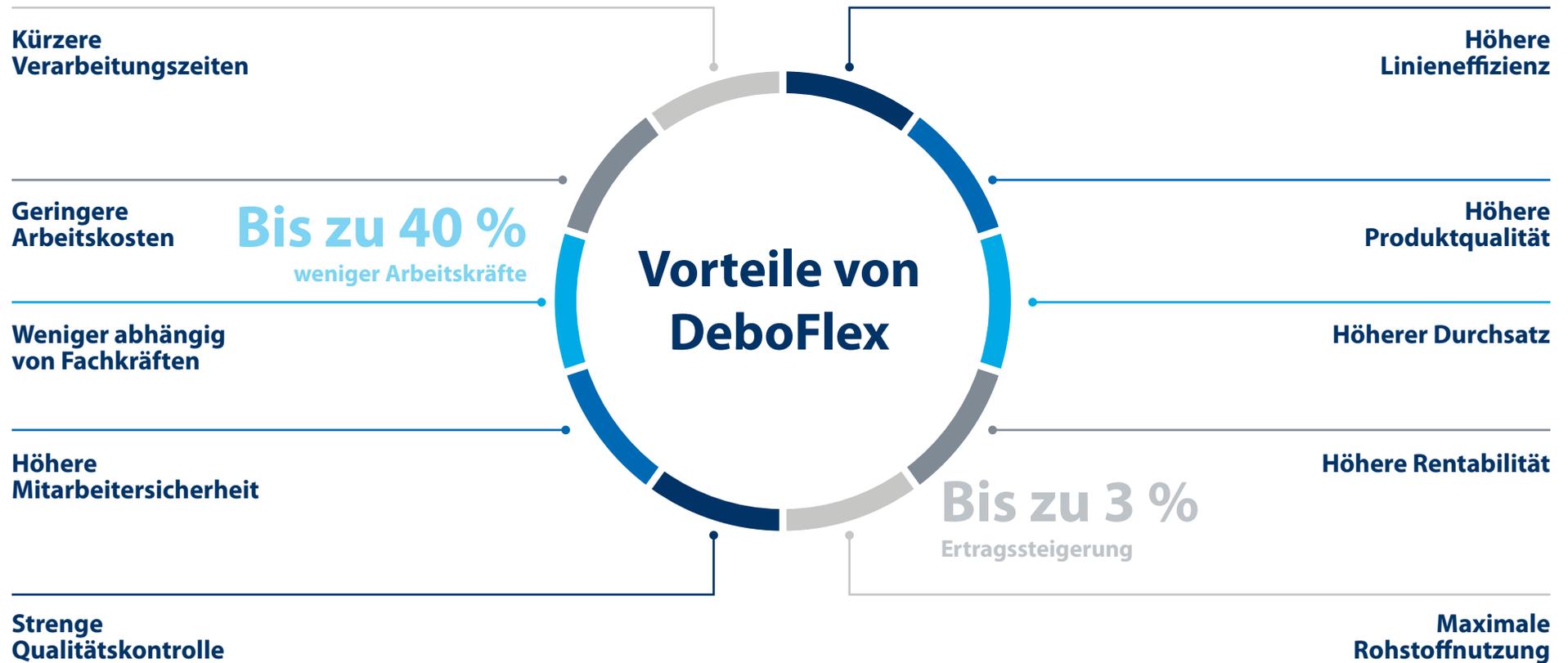
Automatisierungstechnik

Die fortschrittlichen DeboFlex-Funktionen zur Automatisierung vereinfachen und verbessern den Entbeinungsvorgang. Das System kann durch präzise Steuerung und neuartige Technologie Fleisch und Knochen präzise voneinander trennen und so für ein saubereres und einheitlicheres Endprodukt sorgen. Zudem lassen sich Fleischstücke mittels DeboFlex präziser portionieren und zuschneiden, was die Produktqualität weiter verbessert und Abfall minimiert.

Die automatische Positionierung ist auch für die maschinelle Bearbeitung wichtig. Da das Fleisch automatisch richtig positioniert wird, kann das Modul seine Aufgabe erfüllen. Weil die Verarbeitung in geringerem Maße von qualifizierten Fachkräften abhängig ist, trägt DeboFlex dazu bei, den Ertrag zu erhöhen, die Produktqualität zu verbessern und die Verarbeitungszeiten zu verkürzen. Das Ergebnis ist eine einheitlichere und effizientere Schweinefleischverarbeitung, von der letztlich sowohl die Erzeuger als auch die Verbraucher profitieren.

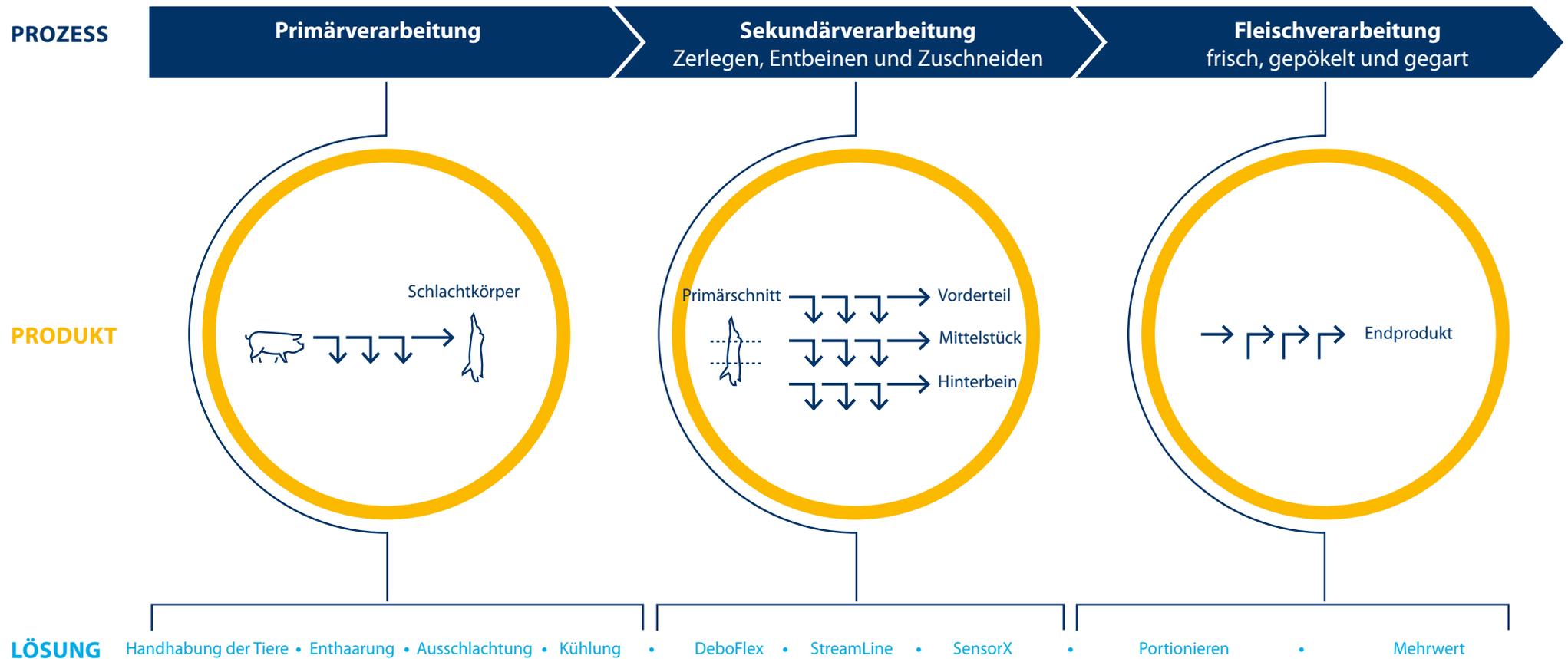


Die Vorteile





Produkte, Prozesse und Lösungen





DeboFlex implementieren

1 Analyse der aktuellen Produktionsabläufe

Um DeboFlex einzuführen ist es wichtig, Ihren aktuellen Produktionsprozess zu analysieren, um Bereiche mit Verbesserungspotenzial zu ermitteln und zu bestimmen, wie das System am besten in Ihre Anlage integriert werden kann. In diese Analyse können Produktionsdaten, die Rückmeldungen von Mitarbeitern und Vorgesetzten sowie Empfehlungen von Experten einfließen. Wenn Sie Ihre aktuellen Abläufe genau kennen, können Sie die möglichen Vorteile von DeboFlex besser bestimmen und einen zielgerichteten Implementierungsplan aufstellen.

2 Mitarbeiterschulungen

Gründliche Schulungen Ihrer Mitarbeiter sind für die erfolgreiche Einführung von DeboFlex von entscheidender Bedeutung. Dazu gehört auch die Unterweisung der Mitarbeiter in der ordnungsgemäßen Nutzung und Wartung der neuen Maschinen sowie die Schulung der Vorgesetzten im effektiven Management der neuen Arbeitsabläufe. Investitionen in umfassende Schulungen sind der Garant dafür, dass Ihr Team gut auf den optimalen Einsatz des DeboFlex-Systems vorbereitet ist – was natürlich zu höherer Effizienz und Produktivität führt.





DeboFlex implementieren

3 Anpassung der Anlage an die DeboFlex-Integration

Zur Einbindung von DeboFlex in Ihre Anlage sind möglicherweise Änderungen an der bestehenden Infrastruktur und am Layout nötig; es müssen eventuell neue Fördersysteme installiert, Arbeitsstationen umgestaltet sowie elektrische und mechanische Systeme erneuert werden, damit sie die neue Ausrüstung unterstützen. Sorgfältige Planung und die Zusammenarbeit mit den DeboFlex-Experten sorgen für eine reibungslose Integration mit möglichst wenigen Unterbrechungen Ihres Betriebs und mit möglichst vielen Vorteilen des neuen Systems.

4 Erfolg der DeboFlex-Einbindung ermitteln

Nach der Einbindung von DeboFlex in Ihre Anlage ist es wichtig, den Erfolg der Implementierung regelmäßig zu analysieren. Dazu kann die Überwachung wichtiger Leistungsindikatoren (KPIs) wie Verarbeitungszeiten, Ertrag, Produktqualität und Arbeitssicherheit gehören. Durch Nachverfolgung dieser Kennzahlen können Sie Bereiche mit Verbesserungspotenzial ermitteln und Ihre Abläufe kontinuierlich optimieren, um stets bestmöglich von den Vorteilen des DeboFlex-Systems zu profitieren. Regelmäßige Auswertungen können ferner dazu beitragen, die Investitionsrendite von DeboFlex aufzuzeigen und hilfreiche Einblicke in den langfristigen Erfolg der Implementierung gewähren.



Kundenbericht: Cranswick

Cranswick verringert mit DeboFlex den Arbeitskräftebedarf und erhöht den Ertrag

Cranswick Country Foods PLC verarbeitet pro Stunde mehr als 700 Schweine und beliefert Einzelhandels-, Dienstleistungs- und Exportkunden mit einer breiten Palette an hochwertigen Endprodukten. Mit dem Hauptaugenmerk auf Effizienz, Leistungsfähigkeit und Nachhaltigkeit konnte Cranswick dank Automatisierung seine Ziele erreichen und Herausforderungen auf dem Markt bewältigen, beispielsweise den Arbeitskräftemangel.

Mit kleinen Schritten zu großen Verbesserungen

Der Startschuss für den Wandel bei Cranswick fiel mit der Installation von DeboFlex für Vorderteile. „Wer sich auf Veränderungen einlässt, muss sicherstellen, auch hinterher noch das tun zu können, was immer getan wurde. Mit der Schulterlösung konnten wir die ersten Schritte auf einem neuen Weg gehen, ohne allzu viel zu verändern“, erzählt Betriebsleiter Darren Andrew.

„Kleine Schritte am Anfang, damit sich alle daran gewöhnen, von einer traditionellen Arbeitsweise auf eine halbautomatische umzustellen, waren der Katalysator für die weitere Entwicklung.“

Darren Andrew, Betriebsleiter

„Der Arbeitskräftemangel ist bei Weitem unsere größte Herausforderung. Mit DeboFlex laufen mehrere Entbeinungsvorgänge automatisch ab, sodass wir hier weniger Arbeitskräfte benötigen.“

Lee Raspin, Leiter der Produktion in Preston

Auf die Anforderungen an das Endprodukt kommt es an

Dank des modularen Aufbaus des DeboFlex-Systems lassen sich Ergänzungen nahtlos integrieren. Zugleich ist es mit weniger Unsicherheit behaftet, wenn Verarbeitungslinien auf Automatisierung umgestellt werden. „Das DeboFlex-System ist modular aufgebaut und intelligent, d. h. wir konnten es ganz auf die Anforderungen an das Endprodukt ausrichten“, berichtet Lee Raspin, Leiter der Produktion in Preston. Es gibt Cranswick zusätzliche Sicherheit, dass sich die heutigen Investitionen an die zukünftigen Anforderungen des Unternehmens anpassen lassen.

Reaktion auf den Arbeitskräftemangel

„Die Automatisierung der Produktion hat enorme Vorteile mit sich gebracht“, erklärt Andrew. „Der Arbeitskräftemangel ist bei Weitem unsere größte Herausforderung. Mit DeboFlex laufen mehrere Entbeinungsvorgänge automatisch ab, sodass wir hier weniger Arbeitskräfte benötigen.“ Raspin hat ähnliche Ergebnisse bei dem 2022 installierten DeboFlex-Modul für die Entschwartung festgestellt. „Wir brauchten weniger Bediener für die Entschwartung und erhielten zudem ein präziseres und einheitlicheres Produkt.“ Durch die Vereinfachung der Aufgaben benötigt Cranswick nicht mehr so viele Fachkräfte. Zudem ließ sich der Ertrag durch höhere Produktgenauigkeit um 3 % steigern.



Zukunftsweisendes Zerlegen und Entbeinen

DeboFlex hat sich parallel zu neuen Technologien und Fortschritten in der Fleischverarbeitung weiterentwickelt. Das System sollte ursprünglich die Herausforderungen der manuellen Schweinefleischverarbeitung bewältigen helfen. Seitdem sind modernere Automatisierungstechnologien in das System eingeflossen, die Effizienz, Arbeitssicherheit und Produktqualität verbessern.

Mit der fortschreitenden Entwicklung der fleischverarbeitenden Industrie werden künstliche Intelligenz (KI) und Robotik vermutlich auch bei der DeboFlex-Technologie die Effizienz eine immer größere Rolle spielen. Mit KI-gesteuerten Algorithmen und fortschrittlichen Robotersystemen kann DeboFlex die Effizienz, Präzision und Produktqualität weiter verbessern und gleichzeitig die Abhängigkeit von manuellen Arbeitsschritten verringern. All diese Technologien haben das Potenzial, die Schweinefleischverarbeitung zu revolutionieren und in diesem Bereich den Weg für noch weiter gehende Fortschritte zu ebneten.

Innovationen in der nachhaltigen Fleischproduktion

Parallel zur weltweit steigenden Fleischnachfrage wird die nachhaltige Fleischproduktion immer wichtiger. DeboFlex richtet ein Hauptaugenmerk auf Effizienz und Abfallverminderung und kann so zu nachhaltigeren Abläufen in der Schweinefleischverarbeitenden Industrie beitragen. Diese Entwicklungen werden die Position von DeboFlex als führende Lösung zur nachhaltigen Fleischverarbeitung weiter stärken.

Mögliche Erweiterungen und Anwendungen von DeboFlex

Während DeboFlex bei der Schweinefleischverarbeitung bereits große Erfolge erzielen konnte, besteht auch die Möglichkeit, das System in anderen Bereichen einzusetzen. Durch die Anpassung der DeboFlex-Technologie an die speziellen Anforderungen verschiedener Branchen könnte das System die Fleischverarbeitung in größerem Maßstab revolutionieren. Die DeboFlex-Grundsätze der Automatisierung und Effizienz können auch in anderen Bereichen der Lebensmittelindustrie Anwendung finden und dadurch die Vielseitigkeit und das Potenzial dieser wegweisenden Lösung untermauern.





Integrierte Technologien mitgestalten: Erfüllung vielfältiger Verbraucherwünsche mit DeboFlex

Die schweinefleischverarbeitende Industrie befindet sich im Übergang von herkömmlichen Methoden ins digitale Zeitalter. Im Mittelpunkt dieses Wandels steht das DeboFlex-System, welches die Lücke zwischen betrieblichen Standardabläufen und digitalen Innovationen schließt. Bei Systemen wie DeboFlex geht es nicht nur um Technik, sondern um Lösungen, die den unterschiedlichen Bedürfnissen der Verbraucher gerecht werden. Trotz aller Fortschritte bei der Automatisierung gibt es noch viel mehr zu erreichen. Dabei ebnet DeboFlex den Weg in die Zukunft, denn mit diesem können Sie die vielfältigen Anforderungen der Verbraucher erfüllen, während Marel Ihnen weiterhin als innovativer Partner zur Seite steht.

Verbrauchernachfrage





Das Erneuerungspotenzial von DeboFlex

Angesichts weltweit steigender Nachfrage und zunehmenden Forderungen nach mehr Nachhaltigkeit und Effizienz befindet sich die Fleischindustrie an einem kritischen Punkt. DeboFlex hat bei der Technologie zur Schweinefleischverarbeitung einen bedeutenden Durchbruch erzielt und bietet eine weitreichende Lösung für viele der Herausforderungen, mit denen die Branche konfrontiert ist.

Durch die Kombination moderner Automatisierung und ergonomischer Arbeitsstationen hat DeboFlex das Potenzial, die Verarbeitung von Schweinefleisch zu revolutionieren, was zu höherer Effizienz, Arbeitssicherheit und Produktqualität führt. Erfolgsgeschichten aus aller Welt zeigen deutlich, welche wichtige Rolle DeboFlex in diesen Zeiten des Umbruchs spielen kann: In der fleischverarbeitenden Industrie fungiert DeboFlex als innovativer Impulsgeber.

Eine nachhaltigere Zukunft durch Innovation und Automatisierung

Innovation und Automatisierung sind wesentliche Aspekte auf dem Weg in eine nachhaltigere und effizientere Zukunft der Fleischindustrie. DeboFlex verkörpert den Geist der Innovation und zeigt, wie technologische Neuerungen herkömmliche Prozesse umgestalten und sinnvolle Veränderungen vorantreiben können.

Durch den Einsatz von DeboFlex und anderer wegweisender Lösungen können Fleischverarbeiter auf eine ebenso nachhaltige wie gewinnbringende Zukunft hinarbeiten und die weltweit steigende Nachfrage nach hochwertigen und verantwortungsvoll erzeugten Fleischprodukten erfüllen.





Bereit für den Schritt in die Zukunft

Entdecken auch Sie, wie DeboFlex Ihre Verarbeitungslinie für Schweinefleisch umgestalten kann.

In unserem Geschäftsbereich spielen Veränderungen, Neuerungen und Inspirationen eine wichtige Rolle. Unsere Experten für Zerlegung und Entbeinung von Schweinefleisch freuen sich darauf, von Ihren Anforderungen zu hören, Ihre derzeitigen Produktionsabläufe zu analysieren und das Verbesserungspotenzial zu ermitteln, das sich Ihr Unternehmen mit DeboFlex erschließen kann.



Besuchen Sie marel.com/en/products/deboflex und vereinbaren Sie einen Termin mit einem unserer Experten für die Zerlegung und Entbeinung von Schweinefleisch.

Daily Production Rates

724kg
CURRENT TOTAL

840kg

1340kg

INNOVA
Food Processing Software