

DMM

Récupération basse pression de viande de qualité supérieure



- Produit de la viande morcelée grossière de 3 mm
- La meilleure qualité de viande possible à partir de produits dérivés
- Coûts de maintenance très faibles
- Délai de rentabilité court
- Technologie hydraulique robuste et éprouvée



DMM : Viande Morcelée dénervée (Desinewed Minced Meat) à partir de produits dérivés

Steaks, salami, saucisses fraîches : les produits finaux de qualité supérieure nécessitent des ingrédients de qualité supérieure. C'est exactement ce qu'offre la machine DMM de Marel : viande morcelée en 3 mm et de texture grossière... collectée à partir d'os issus du désossage primaire. Avec la technologie de récupération de viande DMM Marel, les restes deviennent une source de viande de qualité et de rendement supérieur par carcasse.

Produits

Le système DMM (Desinewed Minced Meat) produit une viande morcelée grossière d'une valeur bien supérieure à celle produite par les systèmes haute pression traditionnels. Il permet également d'étendre l'utilisation des résidus de viande au traitement des produits finaux à forte valeur ajoutée. Marel est le leader mondial de la fabrication d'équipements de récupération de viandes utilisant une technologie de pressage linéaire. Une faible pression (entre 50 et 100 bars), ainsi que de gros filtres (6 à 10 mm), garantissent une viande à fort taux de protéines d'une qualité insurpassable en production manuelle : les teneurs en matière grasse et en calcium sont faibles, sans contamination ou trace de moelle osseuse. Contrairement à la viande séparée mécaniquement traditionnelle, la structure des cellules reste intacte, ce qui signifie que cette viande hachée de 3 mm possède quasiment les mêmes caractéristiques que la viande hachée provenant des morceaux nobles et qu'elle possède donc une valeur bien supérieure. Les os extraits du système DMM restent anatomiquement reconnaissables et quasiment intacts. Ils peuvent être ensuite automatiquement transférés vers un deuxième système de récupération de viande haute pression, tel que le MRS30 ou le MRS80 pour obtenir une viande séparée mécaniquement de qualité, ce qui augmente la valeur de ce qui était auparavant considéré comme des résidus.

■ Avantages du produit

- La meilleure qualité de viande possible à partir de produits dérivés
- Le produit peut ne pas être labellisé MSM
- Il en résulte une viande morcelée grossière, aussi bien en termes d'application que de valeur
- Structure grossière de 3 mm, forte teneur en protéines, faible teneur en graisses et en calcium, aucune trace de moelle
- Parfaitement adapté aux produits finaux de qualité supérieure, tels que les steaks, le salami, le corned-beef, les roulés à la saucisse et les saucisses fraîches
- Rendement élevé
- La matière première peut-être du porc, de l'agneau ou du bœuf.

Tableau d'application

Os de porc	Os de boeuf*	Os d'agneau*
os du cou	os de longe et morceaux d'os	os du cou
os de longe	côtes	os de longe
os de la poitrine	os du cou	os de la poitrine
culotte	pointe de poitrine (os de la poitrine)	culotte
côtes		côtes
palettes		

* Les os de ruminants (= boeuf, agneau, mouton, chèvre, etc.) ne sont pas autorisés au sein de la CE.



Matière première: os de porc, de boeuf et d'agneau.



Produit du séparateur à bande: viande hachée de porc.



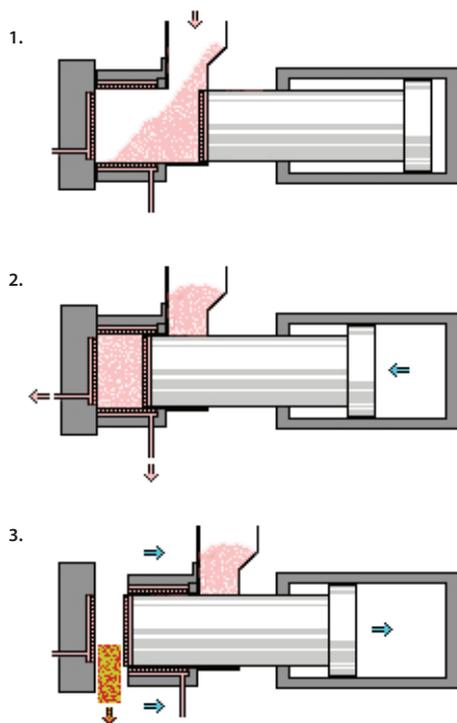
Capacité

Capacité	DMM 10	DMM 50	DMM 70
Os traités	750 kg d'os/h	2000 kg d'os/h	3500 kg d'os/h
Viande hachée (rendements moyens)	200 kg	600 kg	1000 kg

Principe de fonctionnement

Des os de porc, bœuf et agneau compatibles, tels que le cou, la longe ou les échine, sont insérés dans la chambre de remplissage du DMM, à partir de laquelle le piston principal les transporte jusqu'à la chambre de pression (1). La pression douce entraîne le frottement des os entre eux et le décollage de la viande, qui passe à travers le filtre comportant des perforations de 6-10 mm (2). Les os sont retenus dans le filtre et évacués à l'issue du cycle (3).

La viande passe ensuite, via des tuyaux, dans un séparateur à bande, qui enlève les nerfs, le cartilage et les particules d'os éventuelles.



■ Avantages de l'équipement

- Délai de rentabilité court
- Technologie hydraulique robuste et éprouvée
- Quasiment aucune usure, très faibles coûts de maintenance
- Temps de fonctionnement et fiabilité élevés
- Application basse pression brevetée
- Contrôle constant du rendement en cours de production
- Simple à utiliser, simple à nettoyer
- Capacité comprise entre 750 et 3500 kg/h.

Solutions de collecte complètes

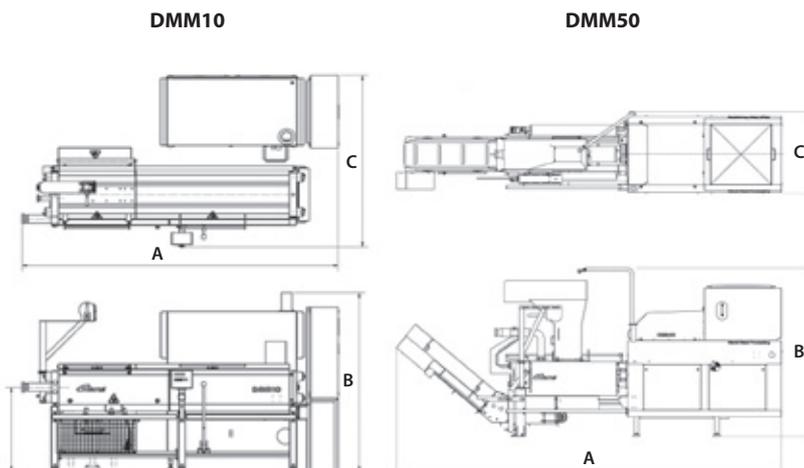
Marel offre des solutions de collecte de viande complètes, incluant des systèmes d'alimentation, de pré-refroidissement, de pré-mélange et de pré-calibrage, de la matière première et de chargement et de post-refroidissement du produit. Par ailleurs, nous proposons notre système de collecte de viande MRS, qui assure une récupération supplémentaire de la viande à partir des résidus du DMM, qui se traduit par une augmentation du rendement et de la valeur de vos produits dérivés.



DMM10.

Données techniques

	DMM10	DMM50	DMM70
Longueur	3434 mm, 135,2 inches	5021 mm, 197,7 inches	4925 mm, 193,9 inches
Largeur	1882 mm, 74 inches	1063 mm, 41,9 inches	1006 mm, 39,6 inches
Hauteur	1957 mm, 77 inches	2213 mm, 87,1 inches	2496 mm, 98,2 inches
Poids net	1850 kg, 4079 lbs (machine) 900 kg, 1984 lbs (unité hydraulique)	3700 kg, 8157 lbs	7750 kg, 17086 lbs
Alimentation totale	12 kW, 16,1 ch	30kW, 40,2 ch	45 kW, 60,3 ch



■ Marel à votre service

Marel, le principal fournisseur mondial de solutions de transformation alimentaire, propose des équipements, un savoir-faire et des services spécifiquement destinés aux transformateurs du secteur de la récupération de la viande. En collaborant avec ses clients, nouveaux ou de longue date, Marel simplifie l'optimisation des processus de production et des produits finis.

Notre gamme complète d'équipements de collecte de viandes, qui comprend les séries DMM et MRS, ainsi que notre expérience (plus

de 300 installations de machines à travers le monde) vous permet de trouver la solution offrant la plus forte valeur ajoutée pour vos produits dérivés.

Nos techniciens et nos ingénieurs maison sont à votre disposition pour démontrer la qualité et les performances de notre équipement dans l'un de nos DemoCenters.

Par ailleurs, nous sommes à même de former votre personnel, vous conseiller en matière de maintenance préventive et prendre en charge l'entretien et la maintenance de votre équipement opérationnel sur site. Marel est toujours **à votre service !**



Pour nous contacter

© Marel
 Industrielaan 63, 5349 AE Oss
 P.O. Box 292, 5340 AG Oss
 Pays-Bas
 T: +31 412 669 911
 F: +31 412 669 250
 E: sales.oss@marel.com



Marel

Le fournisseur leader mondial de systèmes et équipements de pointe pour les industries de la viande, de la volaille et du poisson.

Marel, Townsend Further Processing et Stork Poultry Processing – Nos marques sont parmi les plus respectées des secteurs de la viande, de la volaille et du poisson.

Ensemble, nous proposons une source unique de solutions pour répondre à chaque attente de nos clients.

Pour en savoir plus, nous vous invitons à visiter le site www.marel.com

