

完整的生产线解决方案

每小时 40 头到 1,600 头猪



- 从待宰圈到冷藏室的完整生产线解决方案 (40-1,600 头猪/小时)
- 电击昏和 CO₂ 致昏系统
- F 生产线和 M 生产线 (机器人) 技术中的各种自动化设备

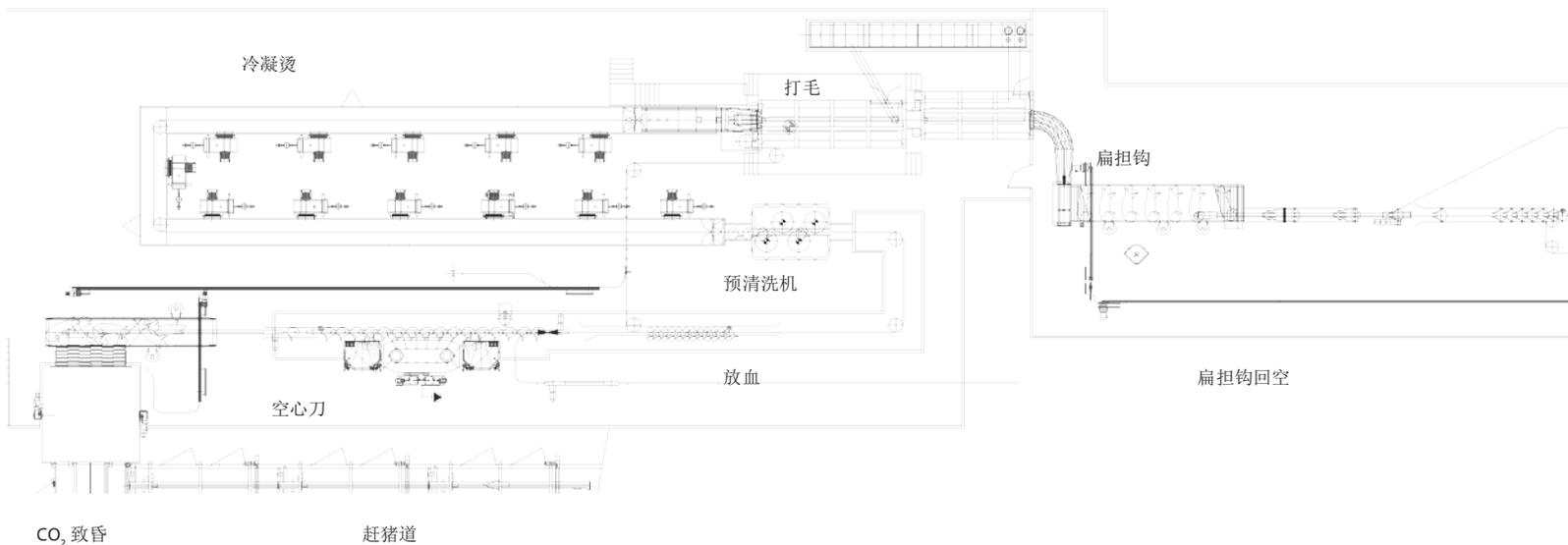
活猪屠宰生产线

宰前静养

在肉类加工厂中，宰前静养对肉类产品质量至关重要。我们能够设计待宰圈和赶猪道，并给您的员工提供有关宰前静养方面的培训。来自很多来源的信息表明，肉类产品质量在很大程度上取决于宰前静养，而不是击昏方法。

放血和空心刀系统

我们根据产能和客户的要求供应垂直和水平放血系统，从符合人体工学原理的手动工作站到先进的空心刀采血系统，应有尽有。



击昏

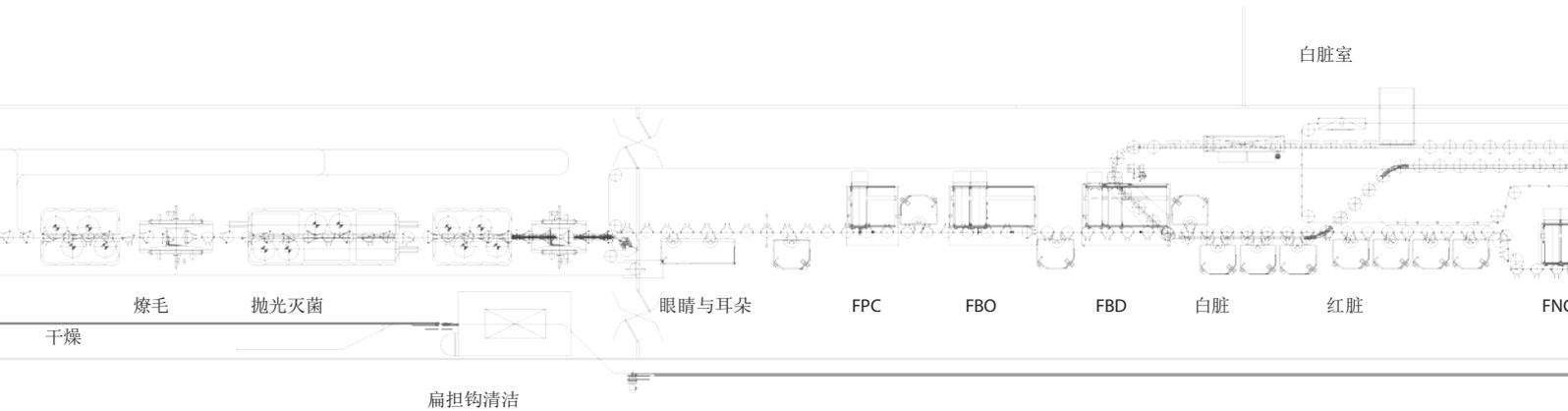
您如何选择击昏系统？ 您如何选择击昏系统？ 这个问题很难回答。不过，既然我们生产和供应这两种系统，我们就是全世界唯一一家能够根据如下原则提供答案的企业：让我们的客户获得最佳系统，为它们的加工增值！

浸烫

我们供应传统的浸煮式浸烫或冷凝式浸烫系统。鉴于操作成本以及浸烫水循环使用可能产生交叉感染，浸烫方法正变得越来越重要。鉴于操作成本以及浸烫水循环使用可能产生交叉感染，浸烫方法正变得越来越重要。可选热交换器。

打毛

只有针对浸烫系统对打毛设备优化设计，才能最大限度地改善去毛效果。除了所用设备之外，浸烫时间、浸烫温度、猪品种和季节影响等因素都会影响打毛效果。因此，Marel 针对特定情况提供不同类型的打毛机。

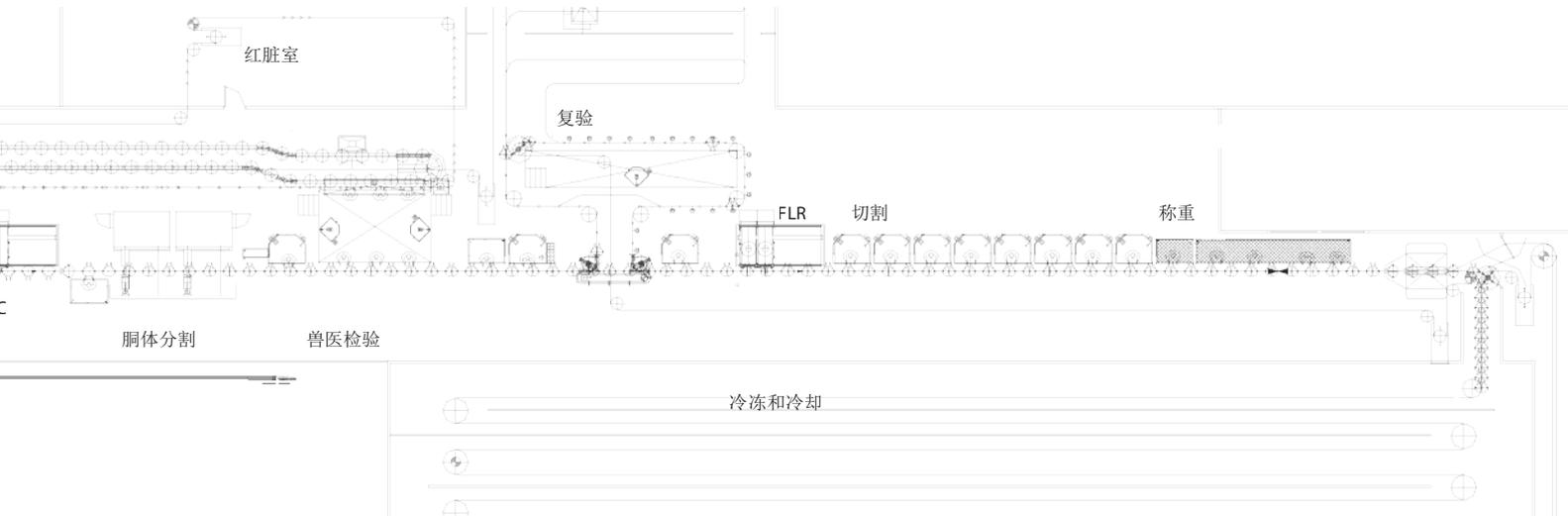
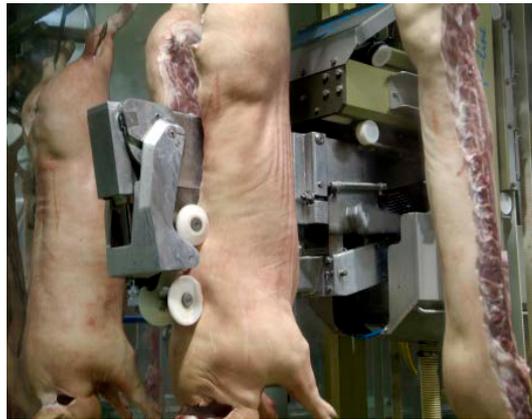


扁担钩

打毛之后，猪被挂到扁担钩或吊钩上，然后提升至机器/处理生产线传送机前面的缓冲轨道。系统上有几个带有固定或移动顶端控制装置的扁担钩平台。

体精整加工（晾干、燎毛、清洗和抛光）

Marel 设备生产线可配备各种预干燥机、燎毛炉以及清洗和抛光用机器，以便最有效地清洁猪皮和去除猪皮上的污染物。这些设备可最大程度地减少细菌滋生，有助于在加工厂中保持良好的卫生状况。



去除内脏

去除内脏可为胴体增值，这也该工艺得到应用的驱动力。我们设计手动和自动去除内脏系统的目的在于：

- 优化劳动力使用
- 最大程度地提高屠宰效率
- 最大程度地降低污染

自动去除内脏

使用不同的自动系统可延长保存期限，降低宰杀车间的成本：绝对有保证！

冷冻和冷却

冷却 — 现代化肉类加工厂大多配备快速冷却隧道，以尽快降低屠体温度，避免不必要的重量损失。

冷却室或均衡室 — 我们供应用于冷却室的自动和手动运输系统。

发货

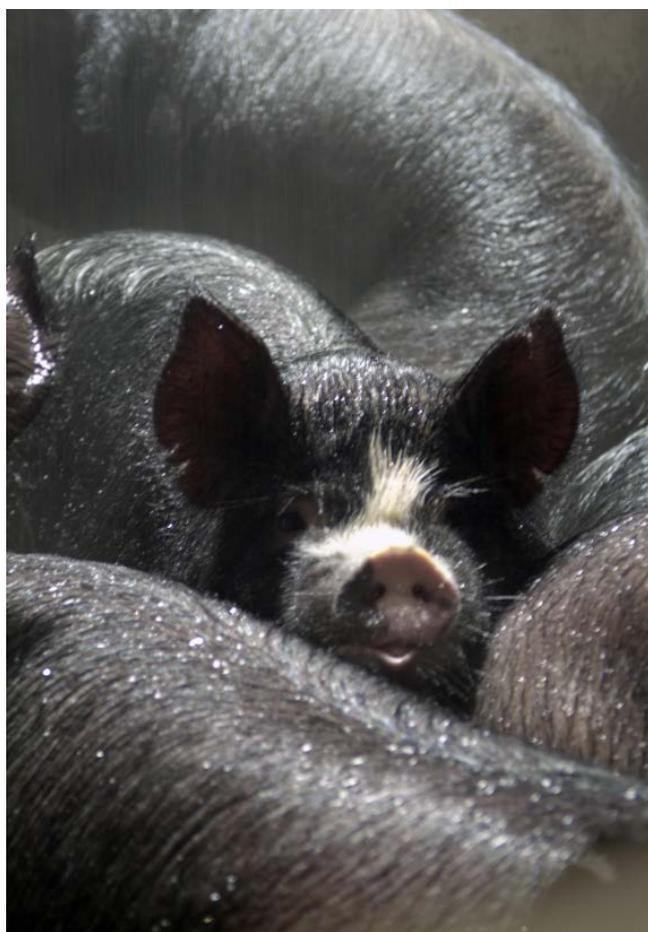
为了实现高效发货，我们提供多种将胴体或肉排从内部轨道系统装载至卡车的解决方案。

交货程序

Marel Meat 向全球各地供应工业活猪宰杀生产线，产能最低每小时 40 头猪，也可以提供如今世界上最快的生产线：每小时加工 1,600 头猪！

我们专注于质量、可靠性、效率和卫生。如今，肉类加工业面临一项挑战，那就是其所应用的生产技术要满足客户日益增长的需求，同时又要符合所有的卫生和食品安全法规。

我们拥有丰富的知识和经验，可向客户交付先进加工系统，最终生产出优质食物产品。





优势概览...

- 先进的技术
- 专注于提高正常运行时间
- 全天候支持服务
- 创新型解决方案



Marel 是一家全球领先的供应商，专为鱼类、肉类和禽类加工行业提供先进的设备和系统。

通过与我们的客户紧密合作，Marel Meat 为初加工、精加工和精深加工开发先进的系统和软件，从而确保最大限度地提高效率、可持续性和可追溯性。

我们拥有庞大的全球销售和服务网络，覆盖 30 多个国家/地区；只要您需要支持，我们的红肉加工专家可随时为您提供服务。