

# DeboFlex

Desossa de paleta e pernil feita de forma fácil



- Menores custos de mão de obra
- Maior rendimento
- Melhor qualidade e maior vida útil
- Melhor logística



Mais tempo de "faca na carne"



Foco em uma tarefa



Paleta presa com firmeza no gancho

**DeboFlex é uma solução inovadora da Marel para desossar paleta e pernil suíno.**

A tecnologia atual de desossa suína é baseada principalmente em linhas de produção, onde os produtos são transportados em uma esteira em um fluxo aleatório, às vezes caótico, e trabalhados por operadores altamente qualificados.

A DeboFlex usa um transportador aéreo equipado com ganchos rotativos especiais para prender as paletas ou pernis, transportando-os em um fluxo controlado através das estações de trabalho.

O processo de desossa é dividido em tarefas individuais mais simples, com uma estação de trabalho dedicada para cada tarefa.

A paleta, ou pernil, é automaticamente colocada na posição correta para o trabalho a ser feito em cada estação de trabalho. Os operadores não precisam mais manusear os produtos.

A desossa de paletas ou pernis suínos usando a DeboFlex significa menores custos de mão de obra, maior rendimento, melhor qualidade e maior vida útil.

---

### **Aumenta o tempo de "faca na carne"**

Girar e mover o produto ocupa muito tempo de desossa em uma linha convencional, para não mencionar a manipulação de itens acabados.

Com a DeboFlex a paleta, ou pernil, é presa firmemente no gancho e posicionada automaticamente para cada tarefa. Isso economiza tempo e permite que os operadores se concentrem totalmente na tarefa em mãos.

### **Divide o processo em tarefas individuais**

A DeboFlex divide e simplifica o processo de desossa em tarefas individuais mais simples. Os operadores se concentram apenas em realizar uma única tarefa.

Suspensão em seu gancho a uma distância igual ao produto ao lado, o produto fica mais acessível, assegurando que os cortes sejam aplicados no local correto. A gravidade pode agora ser usada para auxiliar a separação dos músculos.

Facilitar o trabalho garantirá que seja feito adequadamente!

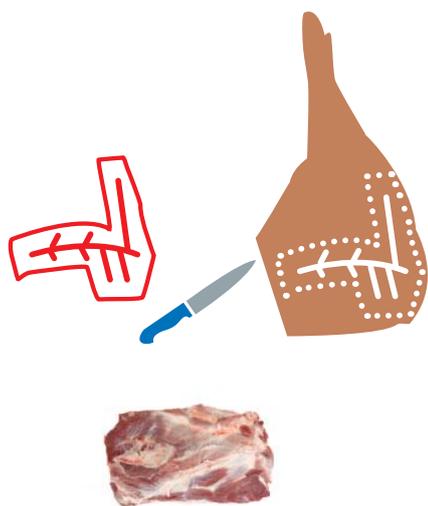
### **Melhor ambiente de trabalho**

Estações de trabalho com altura ajustável, também disponíveis com cadeiras, e afiadores de faca integrados foram ergonomicamente projetados para criar um ambiente de trabalho confortável, livre de estresse e seguro.

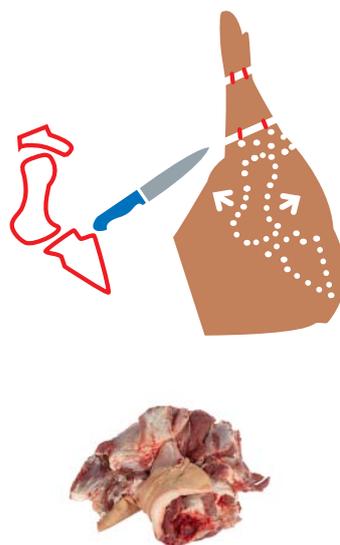
Graças ao baixo nível de ruído, a comunicação com os colegas é muito mais fácil.

# DeboFlex, um sistema flexível

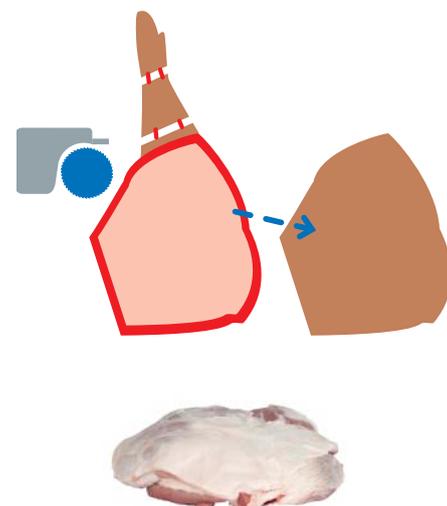
Composição sob requisitos individuais



PROCESSAMENTO  
DE PESCOÇO SUÍNO



DESOSSA



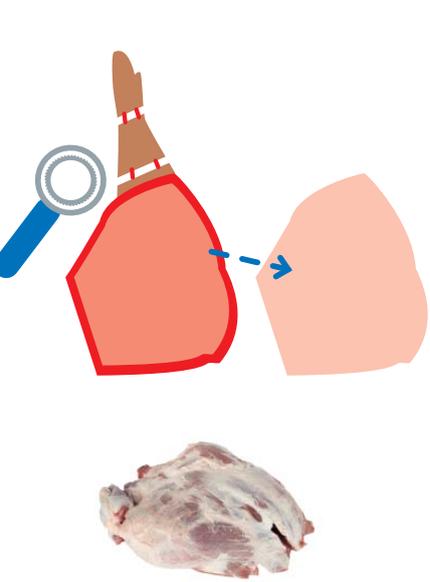
REMOÇÃO DO  
COURO

**DEBOFLEX** BÁSICA

LINHA  
CONVENCIONAL

STREAMLINE

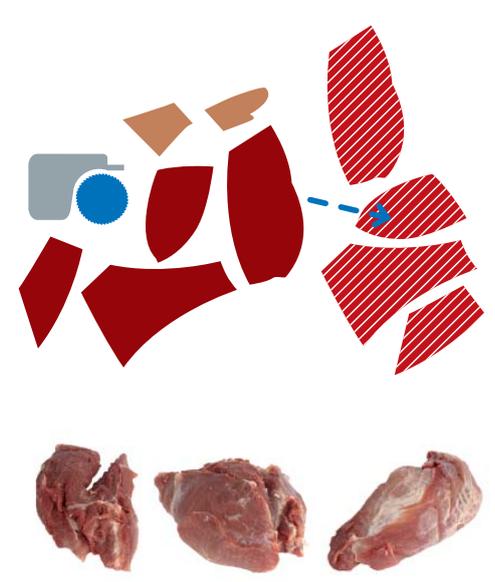
**DEBOFLEX** ESTENDIDA



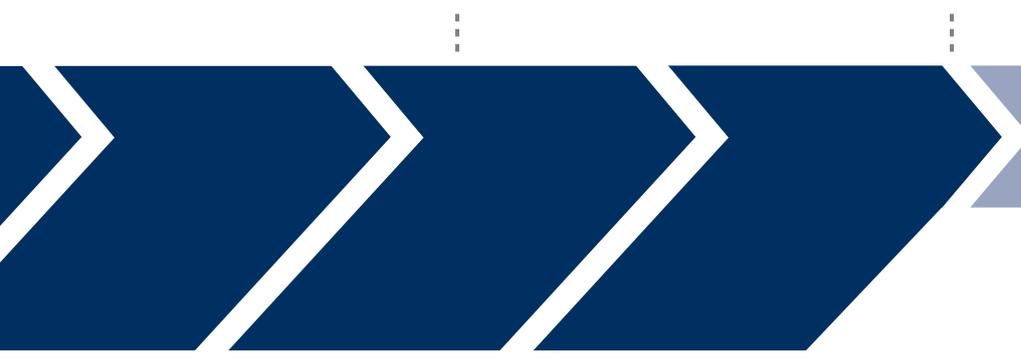
REMOÇÃO DE GORDURA



DIVISÃO  
CORTE



DESMEMBRAMENTO



LINHA CONVENCIONAL

STREAMLINE



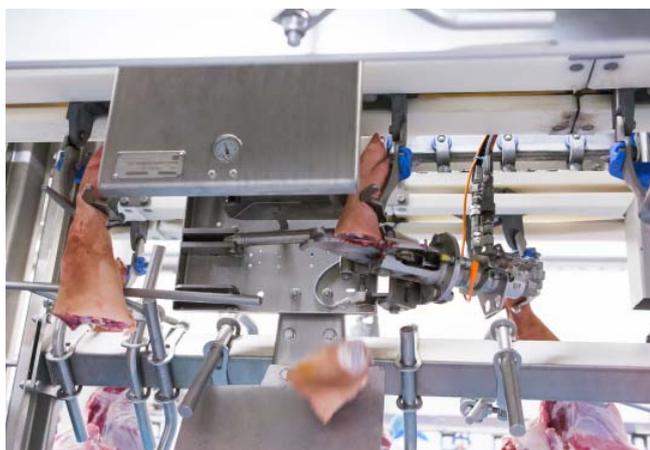
Removedor de couro em linha



Módulo de pré-corte do Eisbein



Removedor de escápula



Módulo para o corte do pé

## E automação também

Ao contrário das linhas convencionais, a DeboFlex permite que algumas operações sejam realizadas automaticamente. A automação permite que o trabalho seja feito mais rapidamente e com mais precisão, resultando em um produto final muito mais consistente. Cada sistema DeboFlex inclui módulos automáticos para o carregamento de paletas ou pernis nos ganchos (sem necessidade de levantar as peças) e para cortar o pé. As opções automáticas incluem removedores de couro em linha, equipamentos para o corte do Eisbein e removedores de escápulas.

## Melhor higiene e maior vida útil

No sistema DeboFlex, não há contato entre produtos e muito menos contaminação cruzada pelo contato manual com o produto. Além disso, a contaminação cruzada do couro em produtos finais é reduzida ao mínimo absoluto. O produto move-se inteligentemente pelo sistema, de uma maneira controlada; Produtos primários e retalhos caem em caixas ou em um sistema transportador de remoção.

## Resultados consistentemente melhores a um custo operacional menor

As paletas ou pernis se movem suavemente de uma operação à outra. O posicionamento perfeito, a atenção à ergonomia do operador e maior tempo de "faca na carne" traduzem-se em maior rendimento, melhor qualidade e maior eficiência da linha. Como o produto é firmemente preso na DeboFlex, é necessário apenas uma pequena quantidade de pressão para criar uma separação ideal na junção dos músculos. Combinado com uma apresentação ideal do produto, isto garante um rendimento máximo. Ao simplificar o processo e torná-lo menos exigente fisicamente, a mão de obra pode agora ser recrutada em um conjunto muito maior de pessoas, e os operadores podem ser treinados muito mais rapidamente.



## Contra obsolescência

A DeboFlex é um sistema flexível cuja composição dependerá da necessidade individual do cliente.

Ele pode começar pequeno e crescer. Substituir uma linha convencional ou StreamLine existente, parcial ou completamente, é simples.

Como exemplo, uma linha DeboFlex pode ser usada para desossar somente (DeboFlex Básica) em combinação com uma linha convencional ou StreamLine para o resto do processo.

A desossa, remoção de gordura, divisão e refilê dos corte podem sempre ser adicionados em um estágio posterior (DeboFlex Estendida).

Ao investir na DeboFlex, você pode ter certeza que estará pronto para o futuro.

A DeboFlex proporciona automação, otimiza a logística e, usando a inteligência, permite maximizar o valor agregado de todos os seus produtos.

## DeboFlex na Compaxo Meat

O primeiro cliente a instalar o sistema DeboFlex foi a Compaxo Meat Ltd., em Zevenaar, Holanda. No abatedouro de suínos da Compaxo, a produção caminha de mãos dadas com as mais recentes tecnologias e ciências – e a nova DeboFlex se encaixa dentro dessa filosofia.

Menno van der Post, Gerente de Produção da Compaxo em Zevenaar, se adaptou rapidamente ao novo modo de trabalho. “Estamos muito satisfeitos com a DeboFlex. A flexibilidade e a logística simples do sistema são simplesmente impressionantes.”

A DeboFlex oferece muitos benefícios para a Compaxo, como explica Menno: “A eficiência na sala de produção aumentou, o transporte de produtos tornou-se mais simples, o processo de corte tornou-se mais fácil e as contagens de bactérias caíram.

E tudo isso em apenas poucos meses após a instalação.”



Desossa de pernil suíno

A Marel é a maior fornecedora global de equipamentos e sistemas avançados para as indústrias de pescados, carnes e aves.