

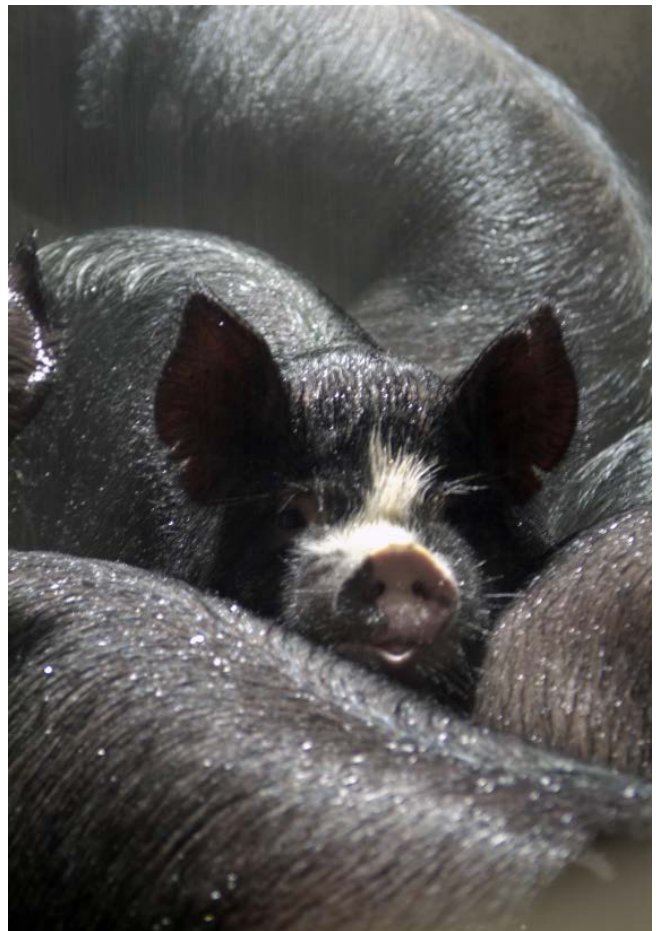
# Наша программа

**Marel Meat** поставляет промышленные линии убоя свиней производительностью от 40 голов в час до самых быстрых линий в мире производительностью 1600 голов свиней в час!

Основное внимание уделяется таким аспектам, как качество, надежность, производительность и гигиена. Сегодня задачей мясоперерабатывающей промышленности является использование производственных технологий, которые отвечают возрастающим требованиям потребителя и в то

же время соответствуют требованиям по гигиене и пищевой безопасности.

Соответствующие знания и опыт позволяют нам поставлять нашим заказчикам современные системы переработки мяса для производства высококачественной продукции.





## Краткий обзор преимуществ...

- Современная технология
- Фокус на срок службы
- Сервисная поддержка 24/7
- Инновационные решения



Компания Marel – это ведущий мировой поставщик передовых систем, оборудования и сервисного обслуживания для переработки птицы, мяса и рыбы.

Благодаря партнёрским отношениям с нашими заказчиками Marel Meat разрабатывает передовые системы и программное обеспечение для первичной, вторичной и глубокой переработки, гарантируя максимальную эффективность, устойчивость и прослеживаемость. Наши офисы и филиалы находятся более чем в 30 странах, поэтому наши специалисты по переработке красного мяса смогут быстро отреагировать на Ваш запрос.



# Комплексные производственные линии

производительностью от 40 до 1600 свиней в час

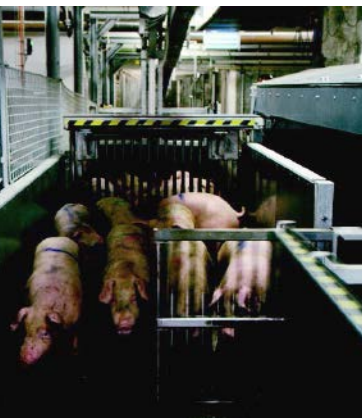


- Комплексные производственные решения
- Электрооглушение и оглушение CO<sub>2</sub>
- Роботы F-line и M-line

# Линии убоя свиней

## Зона предубойного содержания

Обращение с животными перед убоем на мясоперерабатывающем предприятии оказывает важное влияние на качество мяса. Мы конструируем загонные пути и подгонные пути, а также обучаем Ваш персонал правильному обращению с животными. Во многих источниках говорится о том, что качество мяса больше зависит от характера обращения с животными, чем от метода оглушения.



## Обескровливание и система полых ножей для сбора пищевой крови

В зависимости от производительности и требований заказчика мы поставляем вертикальные или горизонтальные системы обескровливания, от эргономичных ручных рабочих станций до современных систем сбора пищевой крови на базе полых ножей типа Q-line.



## Оглушение

Как Вы выбираете систему оглушения? Что лучше, электрооглушение или оглушение CO<sub>2</sub>? Непростой вопрос, но поскольку мы производим и поставляем обе системы, мы являемся единственной компанией в мире, которая может предоставить решение с гарантией, что наши заказчики получат лучшую систему, увеличивающую добавленную стоимость их производства!



## Шпарка

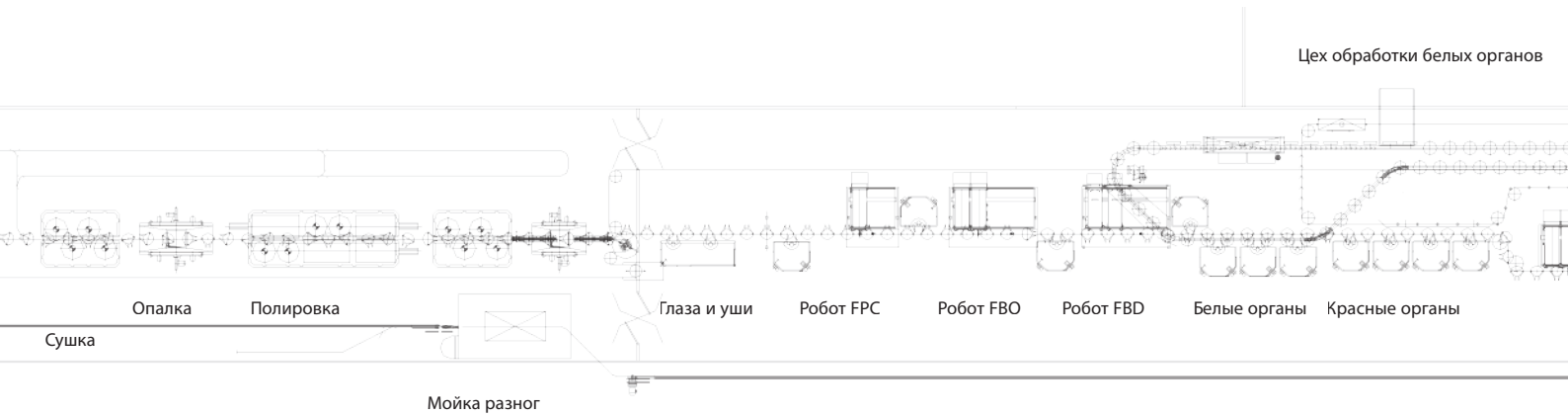
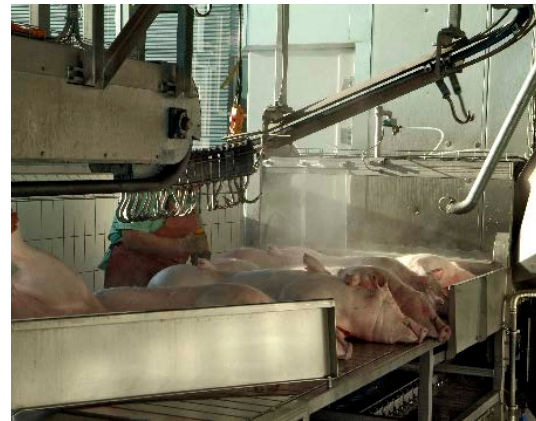
Мы поставляем как традиционные шпарчаны погружного типа, так и системы шпарки с водяным орошением. Значение метода шпарки возрастает из-за эксплуатационных расходов и риска перекрестного заражения от циркулирующей воды внутри установки.

Все шпарочные системы поставляются с необходимыми системами контроля температуры и циркуляционными насосами. Дополнительно могут поставляться теплообменники.



## Обезволашивание

Наилучшие результаты удаления щетины достигаются, если оборудование для удаления щетины оптимально подобрано под систему шпарки. Кроме используемого оборудования на обезволашивание влияют такие факторы, как время и температура шпарки, порода свиней и сезонные колебания. Поэтому компания Marel предлагает различные типы обезволашивающих машин для конкретных условий.



## Помещение туш на разноги

После удаления щетины туши подвешиваются на разноги или крюки и поднимаются на накопительный подвесной путь напротив конвейера грязной/чистой зоны. Имеются различные виды транспортеров для вставки разног с неподвижной или подвижной поверхностью.

## Окончательная обработка туш (сушка, опалка, мойка и полировка)

Грязная зона линий убоя Marel может оснащаться различными машинами предварительной сушки, опалочными печами, моечными и полировочными машинами для достижения наиболее эффективной очистки и обеззараживания поверхности туши. Эти установки минимизируют рост популяций бактерий и улучшают санитарно-гигиеническое состояние предприятия.



## Нутровка

Процесс нутровки способствует увеличению добавленной стоимости сырья. Мы разработали ручные и автоматические системы нутровки, способствующие:

- оптимизации использования наемного труда
- повышению эффективности первичной переработки скота
- минимизации перекрестного заражения

## Автоматическая нутровка

Использование различных автоматических систем увеличивает срок годности продукта и сокращает Ваши производственные расходы.

## Охлаждение

Большинство современных мясоперерабатывающих предприятий оснащены тоннелями шокового охлаждения для быстрого понижения температуры туш во избежание ненужной потери веса.

Мы поставляем как автоматические, так и ручные системы транспортировки для камер шокового охлаждения и камер выравнивания температуры.

## Отгрузка

Для оперативной отгрузки продукции мы предлагаем несколько решений для загрузки туш или рам с мясом с системы подвесных путей Вашего предприятия в грузовой транспорт.