

Linea di disosso delle teste di suino

Disosso semiautomatico di teste di suino intere

 marel



- Consente una produzione elevata e costante
- Assicura una capacità produttiva estremamente flessibile
- Migliora l'efficienza manuale fino al 100%
- Migliora l'ergonomia degli operatori
- Assicura un'igiene ottimale



Il disosso delle teste di suino è finalmente diventato redditizio

Le teste dei suini sono un'ottima fonte di carne di qualità...se solo fosse più facile ed economica da ottenere...con la linea Marel per il disosso delle teste di suino (PHD – Pig Head Deboner), lo è! La linea semiautomatica PHD richiede manodopera meno specializzata, meno lavoro e minor tempo e garantisce una produzione molto elevata e costante. Il disosso delle teste di suino è finalmente diventato redditizio.

Prodotti

Sebbene fino al 50% di una testa di suino possa essere trasformato in prodotti di valore, i benefici economici del disosso delle teste di suino sono sempre stati tradizionalmente bassi. La carne contenuta nella testa del suino è notoriamente difficile da ottenere e confrontata con e.g. quella contenuta nelle spalle del suino, la resa è relativamente bassa. La conseguenza di ciò è che, almeno fino ad oggi, questa lavorazione è stata redditizia soltanto per aziende altamente specializzate.

La linea Marel PHD rivoluziona il mondo del disosso delle teste suine. Tramite la suddivisione delle fasi del disosso in azioni ben definite e semplici, e tramite la sostituzione del lavoro manuale con azioni meccaniche ed automatiche che si svolgono in base ad operazioni chiave, l'esigenza di un lavoro specializzato diminuisce considerevolmente. Questo porta ad una significativa riduzione dei costi di manodopera e consente di aumentare efficienza, capacità e resa. La lavorazione del disosso delle teste può così diventare una fonte primaria di carne e di utile!

■ Benefici

- Il metodo di lavoro sistematico ottimizza la selezione di parti di alta qualità
- Qualità del prodotto costante
- Minimizza i rischi di frammenti di ossa nel prodotto
- Minimizza il rischio di contaminazione crociata.

Applicazione

La carne delle teste suine raccolte nella linea PHD può essere utilizzata in una vasta serie di prodotti finali. Ecco alcune possibilità:

Parti della testa	Applicazione
orecchie/naso	zuppe, cibo per animali
cotenna	emulsione per wurstel
carnetta	salami
tempietto/guancia	aspic, spiedini
testa intera	porchetta



1. Mandibola, 2. Guancia, 3. Teschio, 4. Carnetta.



Come funziona?

La linea Marel PHD è un sistema molto flessibile e versatile che si può adattare completamente alle Vostre esigenze e ai livelli di abilità dei Vostri lavoratori.

Trovate di seguito una possibile configurazione per una linea in grado di processare 250 teste/ora, impiegando minimo 6 persone.

1. Preparazione semiautomatica nella Stazione di pre-taglio (Pig Head Pre-Cutter = PHPC)

- La testa è posizionata dentro alla stazione di pre-taglio PHPC
- La cotenna della testa è tagliata a metà
- L'osso pre nasale ed il naso sono tagliati in due
- L'osso pre nasale è separato dal cranio.

2. Preparazione manuale sulla linea PHD

- La testa è saldamente posizionata sui perni della linea
- Le mandibole sono pre-tagliate.

3. Strappo automatico delle guance e separazione della mascella

- La mascella viene aperta
- Le guance vengono strappate dal cranio
- La mandibola è divisa a metà per una semplice rimozione.

4. Disosso efficiente sulla linea PHD

- La guancia è completamente rimossa per le successive scotennatura e mondatura
- La mascella è lavorata e la carne viene raccolta
- Si ottiene anche la carne dalla cavità della mascella e dal palato.

5. Dopo lo scarico automatico su tavolo

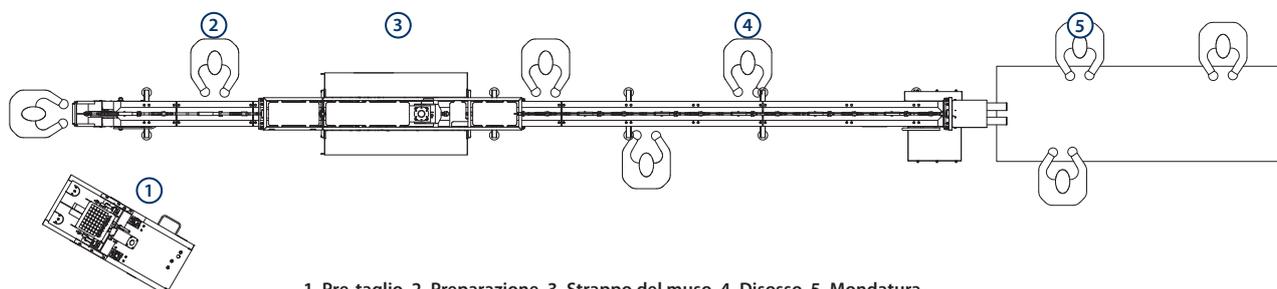
- Si recuperano anche la carne delle tempie e della regione occipitale ed altri scarti
- Il cranio disossato viene smaltito.

Vantaggi principali

- **Rendimento elevato:** l'efficienza della manodopera manuale può aumentare, e si può così ottenere un rendimento fino al 100%
- **Capacità molto flessibile:** progettato per fronteggiare le condizioni di mercato senza compromettere l'efficienza del lavoro
- **Costi di manodopera e di formazione inferiori:** richiede manodopera meno specializzata rispetto al disosso manuale, perché ogni lavoratore svolge sempre la stessa azione parziale
- **Condizioni di lavoro migliori:** le teste suine sono saldamente fissate sulla linea ed accessibili facilmente, in maniera ergonomica
- **Il rischio di contaminazione crociata è ridotto al minimo:** il disosso viene effettuato in condizioni igieniche ottimali. Nella maggior parte dei casi tutto ciò assicura un periodo di ritorno dell'investimento in meno di 1 anno.



1. Pre-taglio, 2. Preparazione, 3. Strappo del muso, 4. Disosso.



1. Pre-taglio, 2. Preparazione, 3. Strappo del muso, 4. Disosso, 5. Mondatura.

Dati tecnici

Lunghezza 9742 - 12142 mm, 384 - 478 inch

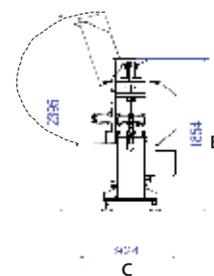
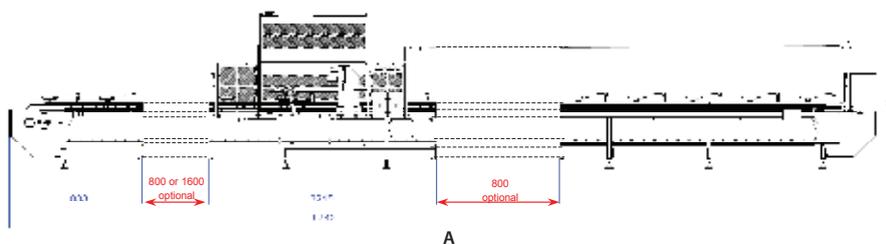
Peso 900 kg, 1984.2 lbs

Altezza 1854 mm, 73 inch

Potenza totale 4 kW, 5.4 hp

Larghezza 924 mm, 36.4 inch

Livello di rumorosità < 80 dB(A)



■ Marel al tuo servizio

Marel è leader globale nella fornitura di soluzioni per l'industria alimentare, essendo in grado di offrire macchinari, esperienza ed assistenza tecnica specificamente per chi ha nel recupero della carne e nel disosso la sua attività principale. Lavorando in sinergia coi nostri clienti, sia consolidati che nuovi, Marel aiuta a minimizzare gli scarti e massimizzare le rese.

Con la nostra completa gamma di macchinari per il disosso come la linea PHD, possiamo aiutarVi a trovare la soluzione che offre il più

alto valore aggiunto per i Vostri prodotti primari e sottoprodotti. I nostri tecnici e tecnologi sono sempre disponibili per mostrarVi la qualità e le performance dei nostri macchinari in uno dei nostri Centri Tecnologici.

Siamo inoltre in grado di formare il Vostro personale, eseguire manutenzione preventiva e controllare i nostri sistemi durante le attività di produzione nei Vostri stabilimenti.

Marel è sempre a Vostra disposizione!

Dettagli di contatto

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



Marel

Il fornitore globale leader in grado di offrire macchinari e sistemi per le industrie della carne, del pollo e del pesce.

Marel, Townsend Further Processing and Stork Poultry Processing – I nostri marchi sono tra i più rispettati nelle industrie della carne, del pollo e del pesce. Insieme offriamo la convenienza di un singolo fornitore per soddisfare i bisogni di ogni nostro cliente.

Per ulteriori informazioni visitate il nostro sito internet www.marel.com