

Geração de valor por meio da inovação

Processamento de pescado branco

- 
- A close-up photograph of a fish's head, focusing on its large, prominent eye. The eye has a dark blue pupil and a golden-brown iris. The fish's skin is greyish-brown with small dark spots. The background is a light, textured surface, possibly a conveyor belt or processing area.
- Unidades autônomas para soluções completas
 - Automação e digitalização
 - Software de controle de produção
 - Design inteligente e sustentável
 - Serviço global

A empresa



A equipe da Marel possui experiência tecnológica e conhecimento prático para ajudar processadores a atingirem seus objetivos de produção

Quem somos nós?

A Marel é a principal fornecedora mundial de soluções de processamento e serviços avançados para as indústrias de pescados, aves e carnes.

Há quase 40 anos, começamos como inovadores na tecnologia de pesagem a bordo e rapidamente deixamos nossa marca na indústria de processamento de pescados com o desenvolvimento de balanças de bordo compensadoras de movimento. Desde então, continuamos combinando nosso amplo conhecimento em processamento de pescados com investimentos anuais em desenvolvimento de produtos e inovações para o processamento de pescado branco e salmão, cultivados e selvagens, a bordo e em terra.

A Marel e seus parceiros fornecem equipamentos e softwares que permitem a melhor utilização das matérias-primas, produção de alta qualidade, redução do tempo de processamento e aumento da automação e da segurança dos alimentos.

Com instalações de fabricação em 12 locais em todo o mundo, nós atendemos à indústria de processamento de pescados via dois centros estratégicos com conhecimentos específicos de cada setor: pescado branco (com sede em Gardabaer, Islândia) e salmão (com sede em Stovring, Dinamarca).

Ambos os centros contam com uma equipe dedicada de pesquisa e desenvolvimento para garantir o fornecimento da mais recente tecnologia em equipamentos de processamento em todas as etapas da cadeia de valor de processamento de pescados, desde balanças simples até linhas de produção integradas e sistemas prontos para usar de bordo e em terra.

Inovação por meio de parcerias

A Marel prospera em inovação, engenhosidade e suas fortes parcerias dentro da indústria.

Nossos equipamentos e componentes de software de ponta ajudam você a operar com produtividade máxima em todos os mercados, independentemente do tamanho da operação. Nossos produtos melhoram a qualidade geral e o valor dos frutos do mar de maneira positiva e direta.

Com escritórios e subsidiárias em mais de 30 países em seis continentes e uma vasta rede global com mais de 100 agentes e distribuidores, nosso conhecimento dos mercados e requisitos locais nos ajuda a fornecer o que há de melhor em inovação no processamento de pescados para nossos clientes.

Linha de produtos

Os produtos e soluções da Marel ajudam os processadores de pescados a otimizar produção, qualidade, rendimento e outros fatores críticos em toda a cadeia de valor. Por meio da nossa parceria com a Curio, estamos mais próximos de nos tornarmos uma linha completa para o setor de pescado branco com a adição de várias soluções inovadoras de processamento.



Processamento primário

- Pesagem
- Classificação
- Formação de lote
- Remoção de cabeça
- Embalagem

Processamento secundário

- Filetagem
- Corte
- Remoção de espinhas
- Remoção de pele
- Inspeção de espinhas
- Classificação
- Porcionamento
- Formação de lote
- Pesagem
- Fatiamento

Valor agregado

- Formação
- Marinagem
- Cobertura e empanamento
- Cozimento e fritura
- Pesagem

Embalagem e rotulagem

- Embalagem
- Balança de controle
- Dosagem de gelo
- Máquinas de gelo
- Etiquetagem
- Manuseio de embalagens
- Pesagem

◀ **Software de processamento de alimentos Innova** - Rastreabilidade total - Controle de processo em tempo real - Controle de qualidade - Gestão de mercadorias finais ▶

Software



Software de processamento de alimentos Innova

O Innova combina o software de gerenciamento de produção da Marel e a experiência de processamento para atender às suas necessidades, acompanhando as tendências de processamento do setor de pescado branco. O Innova é um software poderoso e abrangente que coleta e reúne dados, permitindo que os processadores de alimentos melhorem o desempenho e aumentem a produtividade. Da entrega do produto à produção final, o Innova agiliza os processos, minimiza o tempo de inatividade não planejado e permite que os processadores alcancem metas ambiciosas.

O objetivo da implementação do Innova é ajudar você a otimizar seu desempenho de produção para alcançar seus objetivos. O Innova fornece uma base sólida para a coleta de dados confiável e garante total rastreabilidade em todo o sistema. Ele possibilita o monitoramento em tempo real de KPIs (Indicadores chave de desempenho), como rendimento, produtividade, qualidade, capacidade e eficiência de mão de obra. Esses valiosos insights ajudam os processadores a identificar oportunidades de melhorias, garantindo que a produção esteja em conformidade com os padrões de qualidade e segurança dos alimentos.

- Tenha controle total dos seus processos
- Rastreabilidade em todo o sistema
- Relatórios e painéis em tempo real

- Coleta confiável de dados sem papel em um sistema centralizado
- Monitoramento em tempo real de KPIs como rendimento, produtividade e qualidade
- Consultores experientes em processamento de alimentos

Os gestores têm total controle do processo de produção para lidar com os desafios diários e otimizar os resultados, desde o recebimento até a expedição. As informações podem ser exibidas em relatórios e sistemas externos para permitir uma análise abrangente de custos e planejamento de produção. Isso permite que os gerentes aumentem o rendimento, reduzam o desperdício, usem melhor a mão de obra e as matérias-primas e gerenciem a rastreabilidade total dos produtos finais.

O portfólio do software de processamento de alimentos Innova abrange desde soluções simples de controle de dispositivos até soluções de processamento total. Com base nos designs modulares, as soluções são escalonáveis, fornecendo máxima flexibilidade para processadores de pescados, desde operações pequenas a sistemas completos no nível da fábrica. Além disso, o Innova pode se comunicar com outros sistemas, como um ERP existente, para oferecer a você um sistema de gerenciamento interconectado sofisticado.

Obtenha controle total do seu processo de produção.

Processamento primário



Formação de lote

A Marel oferece vários sistemas ágeis de empacotamento e criação precisa de lotes de peso fixo para peixes inteiros, frescos e congelados. Design inteligente e maior automação melhoram o processamento de produtos. Completamente automatizados, da entrada à entrega, os sistemas pesam matérias-primas em subpesos que, em seguida, são seletivamente combinados para formar o peso de lote ideal. A precisão de alta velocidade mantém um desperdício mínimo, ao garantir o peso-alvo exato.

Embalagem

Precisão, eficiência e inteligência — a Marel oferece sistemas de embalagem de peixe inteiro que beneficiam os processadores por meio da redução significativa dos custos com mão de obra e do aprimoramento da segurança dos alimentos. O peixe é pesado, classificado e agrupado em uma única operação, minimizando o desperdício e praticamente eliminando erros humanos que podem interromper uma linha de produção.

Remoção de cabeça

A removedora de cabeça Curio é uma solução avançada, dinâmica e precisa que automatiza uma tarefa trabalhosa usando interface de usuário simples. Essa automação reduz as tarefas manuais e otimiza o rendimento da matéria-prima, minimizando o risco de erro humano. Com capacidade de processar consistentemente várias espécies, a removedora de cabeça Curio oferece a flexibilidade que os processadores precisam para atender à demanda do consumidor.

Pesagem

A série de balanças de bancada, piso e tremonha precisas e higiênicas da Marel foi projetada para atender a operações ambientes de pesagem diversos em toda a cadeia de valor, desde a recepção da matéria-prima até o processamento e embalagem até a expedição. As balanças da Marel foram criadas para durar e vêm com garantia de sete anos líder do setor em todas as nossas balanças de bancada M1100–M2400. Também oferecemos garantia de quatro anos para as balanças marítimas M1100–M2400 — a garantia mais longa do mercado para a categoria.

Classificação

As classificadoras da Marel para peixes inteiros são muito precisas e eficientes. Sejam unidades autônomas de pequeno porte ou soluções de classificação altamente sofisticadas com alimentação automática e sistemas de retirada de lotes. As classificadoras da Marel para peixe inteiro são projetadas para fornecer maiores rendimento e vazão com processamento de matéria-prima excepcional. As classificadoras a bordo da Marel são usadas em todo o mundo para classificar peixes inteiros, filés, mariscos e subprodutos, como delicados sacos de ovas. Os sistemas de classificação da Marel têm design higiênico e são fáceis de limpar. A média de vida das classificadoras da Marel, renomadas por suas estruturas robustas, é 15 a 20 anos até mesmo nos ambientes mais difíceis.

Atendimento de pedidos do Innova



O Innova pode se comunicar com outros sistemas, como um ERP, para oferecer a você um sistema de gerenciamento interconectado e produzir seu produto para o pedido. Insira os pedidos de seus clientes todas as manhãs e produza apenas o que você sabe que pode vender.

Organize a produção diária de acordo com pedidos de compra ou expectativas dos clientes.

Processamento secundário

Estamos focados em automação, digitalização e sustentabilidade para criar uma gama de soluções que ajudem os clientes a atender e exceder os padrões de segurança alimentar com o mínimo esforço.

Filetagem

A plataforma de filetagem exclusiva da Curio oferece flexibilidade incomparável, além de um rendimento superior e consistente. O design dinâmico, robusto e confiável promove adaptabilidade para filetar espécies e tamanhos diversos de pescado branco. Com base em um único conceito de design e disponível em seis configurações, dependendo de suas necessidades, a plataforma de filetagem pode expandir seus recursos de faixa de tamanho de processamento, garantindo vida útil longa para seu investimento.

Corte

Melhor utilização do produto, manuseio reduzido do produto e maior rendimento são apenas alguns dos benefícios dos vários sistemas de corte da Marel. Nossas soluções atendem a todos os tamanhos de produção, desde sistemas altamente avançados com rastreabilidade integrada, monitoramento de rendimento e feedback de desempenho individual até linhas básicas que oferecem excelente ergonomia e eficiência de processo.

Remoção de espinhas com porcionamento

A FleXicut combina imagens 3D com detecção precisa de ossos e porcionamento adicional de filé. A FleXicut usa uma combinação inteligente de jatos de água e facas de porcionamento para remover espinhas e cortar filés em porções. O sistema oferece produtos sem espinhas de alta qualidade e alto valor com precisão, automação e flexibilidade. O engenhoso software de porcionamento otimiza a utilização do filé, encontrando o melhor padrão de corte para cada filé, aumentando a produção de peças de lombo superiores e facilitando a produção direta sob encomenda.

Inspeção

Processadores podem reduzir reclamações sobre espinhas e aumentar o valor de produtos com a avançada solução de detecção de espinhas por raio X da Marel. O sistema SensorX encontra automaticamente em pescados espinhas e outros contaminantes duros, como metal e vidro, com precisão e confiabilidade incomparáveis. A tecnologia avançada fornece recursos para detecção de espinhas sem precedentes nos sistemas de detecção de espinhas automáticos. Após filetagem e acabamento, a detecção de espinhas por raio X atua como solução de inspeção de produtos e permite que os processadores alcancem um nível maior de qualidade de produtos.

A integração com outras soluções da Marel, como o RoboBatcher, fornece uma solução automatizada completa que aumenta a produção, o rendimento e a flexibilidade e reduz a área ocupada, o custo de mão de obra e o desperdício. A SensorX é a garantia de produtos seguros e de alta qualidade para os clientes e consumidores.

Porcionamento

A Marel oferece sistemas de porcionamento inteligentes, rápidos e de alta precisão projetados para aumentar de forma consistente a proporção de produtos primários e aprimorar a utilização de matérias-primas. Um número infinito de produtos de valor agregado é criado com unidades sólidas como a série I-Cut de cortadores de porções e o StripCutter. De fatias com tamanho fixo, tiras e cubos a porções de alto valor de peso e comprimento fixos. As últimas novidades em padrões de corte inovadores para cortes de filés e lombos estão disponíveis nas linhas de porcionamento avançadas da Marel que oferecem porções personalizadas diretamente para pedidos.

Remoção de pele

Nossa linha de removedoras de pele de pescado abrange tudo, desde removedoras de topo aberto até removedoras de pele em linha de alta capacidade que podem processar várias toneladas de filés por dia. Como cada espécie de pescado possui características únicas que devem ser consideradas para obter ótimos resultados, nossas removedoras são altamente flexíveis e adequadas para muitas espécies comuns, incluindo linguado, bacalhau, bagre, tilápia, lula e muito mais.

Pesagem

A durabilidade é importante para o futuro, pois uma vida útil longa dos produtos é algo crucial para minimizar o impacto ambiental. Sendo assim, a Marel oferece uma variedade de unidades de pesagem projetadas especificamente para suportar o ambiente hostil das plantas de processamento de alimentos sem comprometer a precisão. Nossas balanças são adequadas como instalações autônomas ou parte de um sistema completo de gerenciamento de produção. Da confiável e simples balança de embalagem M1100 até a compacta balança de fluxo certificada de alta capacidade.

Classificação

Nossas classificadoras altamente precisas garantem processamento e desempenho de embalagem ideais, direcionando filés, lombos e porções com base no tamanho e na qualidade — da simples Classificadora Compacta, que automatiza a classificação e a formação de lote de forma econômica, até a Classificadora SmartLine totalmente modular que oferece máxima flexibilidade e facilidade de manutenção. Para atender aos requisitos mais específicos do cliente, a Marel também oferece a Classificadora Customizável, que é feita sob medida com formato e tamanho praticamente ilimitados para atender às necessidades

do cliente. Todas as nossas classificadoras podem incluir funções avançadas de relatórios do Innova, que oferecem uma excelente visão geral dos processos de produção. Com base nos valiosos KPIs fornecidos pelo Innova, é possível tomar decisões inteligentes sobre como otimizar seus resultados de classificação e lote.

Formação de lote

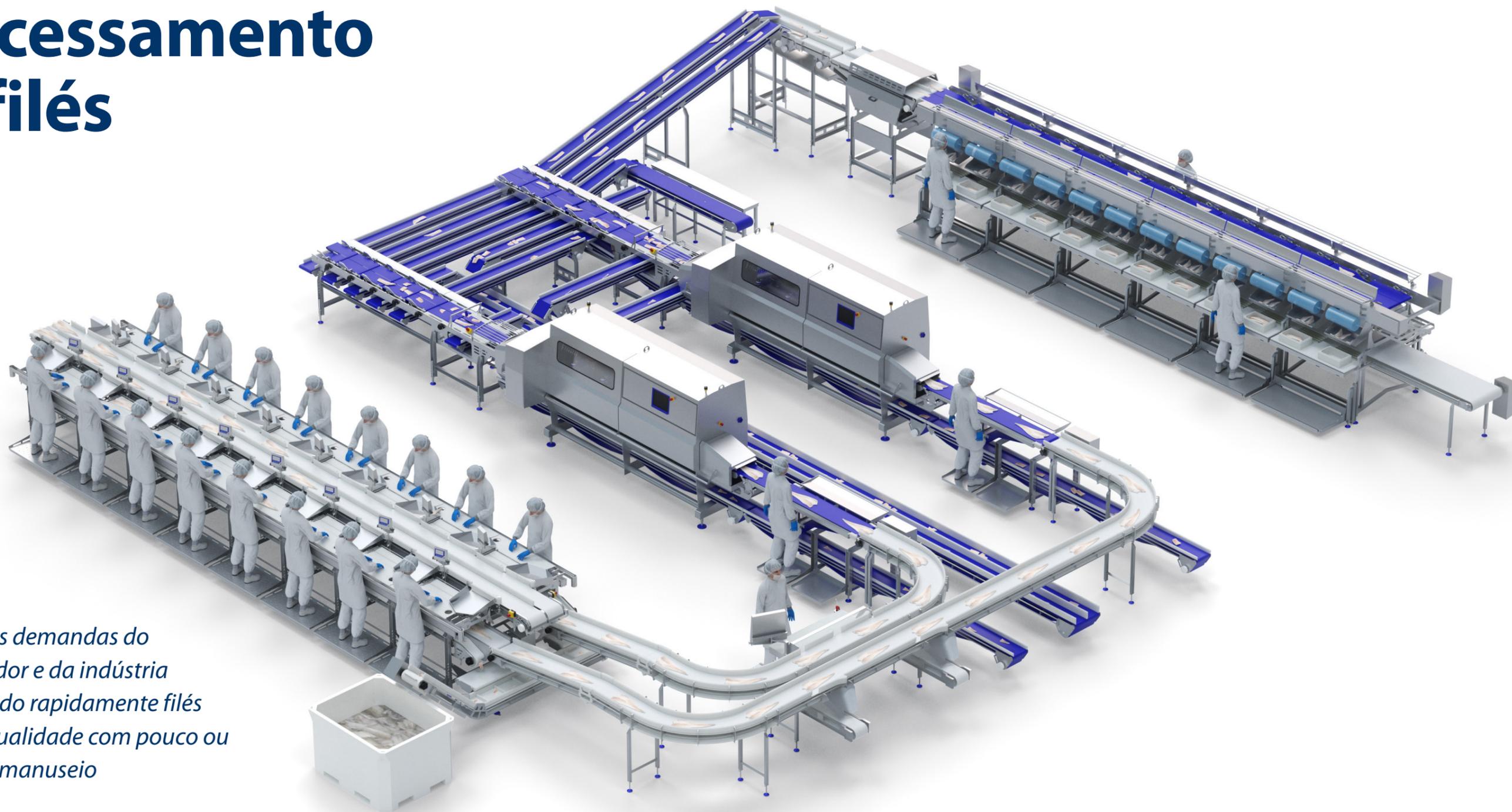
O equipamento de formação de lote automatizado da Marel fornece de forma eficiente lotes ideais de peso fixo de filés, pedaços de lombo e porções. Apresentando um design inteligente que pode suportar até os ambientes de processamento de alimentos mais desafiadores, nossas formadoras de lote são precisas, confiáveis e robustas. Completamente automatizados, da entrada à entrega, os sistemas pesam matérias-primas em subpesos que, em seguida, são combinados de forma inteligente para formar o peso de lote ideal. A precisão de alta velocidade mantém um sobrepeso mínimo, ao garantir o peso-alvo exato.

Coleta de dados em tempo real do Innova



Uma coleta de dados precisa é a chave para obter rastreabilidade e monitoramento eficientes. O sistema coleta dados confiáveis em tempo real e os apresenta em painéis e relatórios amigáveis. Dados em tempo real do processamento permitem que você monitore alvos por funcionário ou linha de processo em relação a rendimento, qualidade e produtividade.

Processamento de filés



Atenda às demandas do consumidor e da indústria produzindo rapidamente filés de alta qualidade com pouco ou nenhum manuseio

Linhas de filetagem e refile

Seja qual for a configuração ou escala de produção, a Marel e a Curio oferecem vários sistemas de filetagem e refile que simplificam o processamento com menos manuseio de produtos e coleta contínua de dados. A matéria-prima é pesada, classificada, cortada e embalada em fluxo constante, aumentando significativamente a capacidade. Os resultados são o aumento da eficiência do trabalho, melhor rendimento e qualidade do produto final.

Solução de filetagem e corte Innova



O Innova é um software simples e econômico para filetagem e corte que possibilita aos processadores de pescados monitorar e controlar o processo de corte e filetagem. Com essa visão geral valiosa, os gerentes obtêm informações detalhadas sobre todos os dados críticos, como produtividade, rendimento e desempenho individual dos funcionários, permitindo que metas e critérios sejam estabelecidos e medidos.



Valor agregado

Formação

A Marel oferece formadores de alta e baixa pressão para pescados. Os formadores aumentam a utilização de matérias-primas, oferecem excelente rendimento e uma gama de produtos altamente personalizável. A formação de pescados permite o desenvolvimento de uma vasta gama de produtos como tiras de peixe, hambúrgueres e filés com aspecto natural para o varejo e serviços de alimentação.

Cobertura e empanamento

Projetados para aprimorar o gosto e a textura, os sistemas de cobertura da Marel podem fornecer a aplicação apropriada para virtualmente qualquer tipo de cobertura. A quantidade de coberturas possíveis é abundante; sejam elas úmidas ou secas, ou uma combinação de ambos. As aplicações de cobertura da Marel fornecem produtos empanados uniformemente de alta qualidade com eficiência e facilidade.

Marinagem

A Marel oferece uma solução em linha exclusiva para marinar projetada para processar pequenos lotes. Manter este processo em linha elimina a necessidade de manuseio manual de produtos. A Marel abraçou o princípio de trabalhar com pequenos lotes ou produtos individuais devido aos seus inúmeros benefícios. Manter lotes pequenos influencia de forma positiva a distribuição de aditivos e a velocidade do processo, enquanto danos ao produto são reduzidos significativamente.

Cozimento e fritura

A Marel doura e fritura produtos em padrões altos e consistentes. As fritadeiras contêm um sistema de gerenciamento de óleo altamente sofisticado para estender a vida útil do óleo e, assim, gerar um melhor rendimento. O resultado final é uma cobertura idealmente fixa que fornece ao produto uma camada crocante perfeita e a aparência apetitosa incrível. Os fornos da Marel oferecem recursos de cozimento a vapor, cozimento e grelha de alta qualidade, maximizando o rendimento e a uniformidade do produto.

Controle de Qualidade do Innova



O módulo Innova Quality Control permite que a equipe de qualidade insira informações relacionadas a qualidade em pontos de controle designados ao longo do processo de produção. Todas as inspeções podem ser diretamente vinculadas à produção, fonte de matérias-primas ou produtos finais. Dados históricos estarão disponíveis pelo tempo que o cliente desejar e poderão ser facilmente utilizados para análises de tendências.

Embalagem e rotulagem

Balança de controle

A série M-Check de balanças de controle da Marel combina os mais altos níveis de precisão com flexibilidade e capacidade, tornando-os a escolha ideal para processamento de pescado branco. Aprovado para aplicações de processos e fim de linha, as balanças de controle monitoram e aprimoram a precisão dos equipamentos de processamento e garantem a conformidade com a legislação de peso em uma ampla gama de produtos. A detecção de metais também está disponível. O sistema também se integra perfeitamente ao equipamento de processamento upstream para garantir otimização do processamento e minimização do desperdício. As balanças de controle da Marel simplificam de forma dinâmica e gerenciam com eficiência os itens com peso insuficiente, sobrepeso ou não pesados no fluxo de produção.

Embalagem

Usando uma combinação exclusiva de software de formação de lote de última geração e tecnologia robótica inovadora, a série RoboBatcher embala e estiliza pescados em bandejas, embalagens termoformadoras ou caixas. A embalagem de peso fixo garante um resultado tão próximo do peso alvo que o sobrepeso é mínimo. Suas garras excepcionais são projetadas explicitamente para um manuseio suave do produto, garantindo que até mesmo os pescados mais frágeis não sejam danificados durante a embalagem. O processo de expedição totalmente automatizado garante que uma vez que um pacote, uma tarefa ou uma receita atinjam o peso alvo definido, eles sejam imediatamente transportados para embalagem final e expedição posterior. Dependendo de suas necessidades de embalagem, a série RoboBatcher vem em três tipos: RoboBatcher Box, RoboBatcher Thermoformer e RoboBatcher Flex

Máquinas de gelo

As máquinas de gelo MAJA oferecem resfriamento rápido do produto com gelo de derretimento lento e frescor duradouro. Graças à alta eficiência e ao design higiênico das máquinas de gelo MAJA, os custos de mão de obra são significativamente reduzidos, com menos tempo gasto na limpeza. Com uma ampla gama de acessórios e opções, o manuseio, o armazenamento e a dosagem de gelo se tornam mais fáceis e eficazes, economizando tempo. O gelo feito com máquinas MAJA é até 30% mais leve que outros tipos de gelo usados para resfriamento de pescados, exigindo menos para encher os displays e reduzindo os custos de transporte.

Dosagem de gelo

O IceDoser automático da Marel garante dosagem contínua e precisa para vários tamanhos de caixa, dispensando quantidades

precisas de gelo e fornecendo cobertura uniforme, mantendo o excesso de peso no mínimo absoluto. Essa precisão reduz significativamente os custos de transporte, especialmente quando há frete aéreo. Oferecendo cobertura uniforme em até 16 doses por minuto e lotes entre 1 e 6 kg, o IceDoser funciona com vários tipos e tamanhos de caixas simultaneamente.

Etiquetagem

As altamente bem-sucedidas etiquetadoras de preço da Marel foram projetadas para proporcionar o máximo de eficiência e qualidade durante a pesagem, atribuição de preços e etiquetagem de embalagens de varejo. De etiquetadoras de preço de pesagem manuais e automáticas até etiquetadoras de caixas e engradados para vários tamanhos, as etiquetadoras da Marel são precisas, confiáveis, baratas e diretas. A rotulagem flexível sem papel de revestimento oferece uma apresentação de prateleira premium de todos os tamanhos de bandejas e embalagens "skin" populares. As etiquetas envoltivas oferecem muito espaço para comunicar informações de produtos essenciais em ambos os lados, além de manter conformidade com todas as regulamentações de etiquetas de alimentos. Elas também eliminam o desperdício de papel, tornando essa opção mais sustentável. Sistemas de inspeção de qualidade de etiquetagem estão disponíveis para manter a qualidade da apresentação de etiquetas e embalagens.

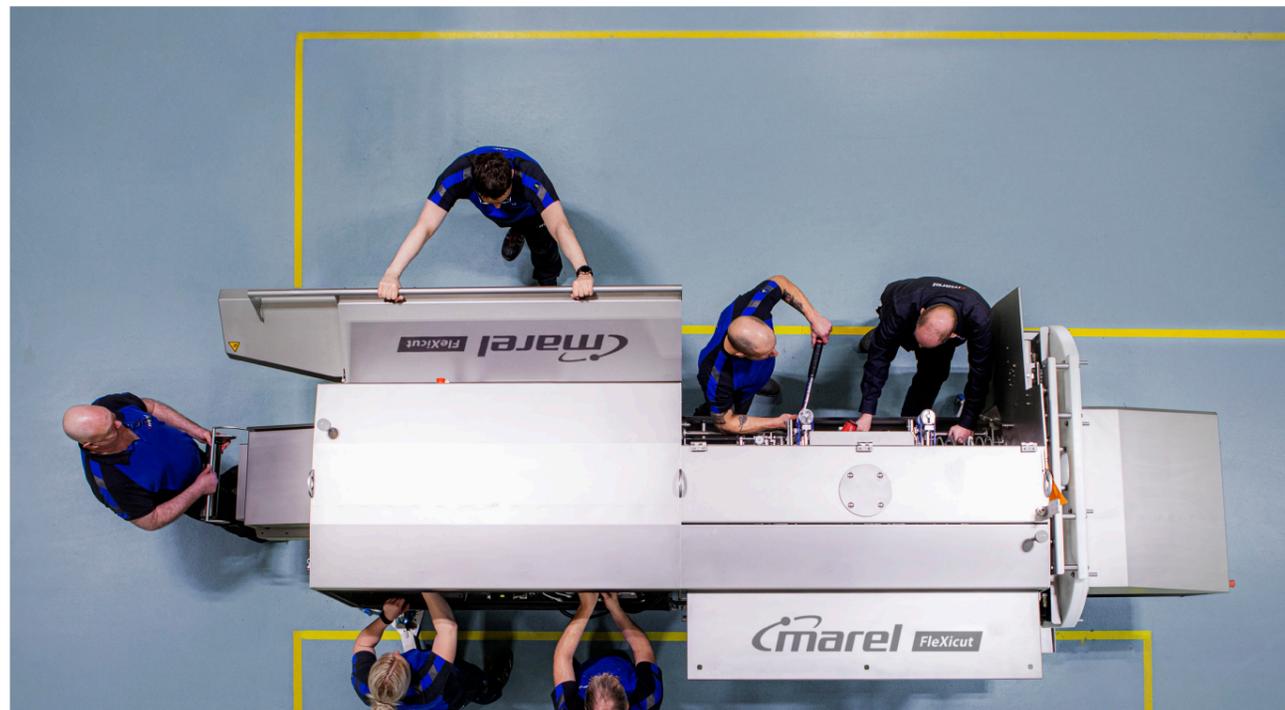
Manuseio de embalagens

Rotação, separação e alinhamento eficientes são necessários para que o sistema de empacotamento funcione bem. A linha de equipamentos de manuseio de embalagens completas da Marel ajuda a garantir que o fluxo de produtos seja mantido na velocidade ideal, canalizando produtos de máquinas de embalagem de várias pistas em uma única linha com orientação perfeita para outras etapas de embalagem automatizadas.

Etiquetagem específica de clientes do Innova



O Innova pode ajudar a simplificar seu processo de etiquetagem e usar os dados que você já coletou para atender a diferentes necessidades facilmente. O Innova Labeling seleciona textos e imagens do banco de dados com base no produto, cliente e destino. Você pode usar o mesmo design de etiqueta para impressão em idiomas diferentes.



Serviço e suporte

Mantenha um tempo de atividade máximo

Os clientes podem ficar tranquilos com a ampla variedade de soluções de serviço personalizáveis da Marel, dependendo das prioridades e preferências de qualquer operação. As soluções de serviço da Marel são feitas sob medida em um contrato de serviço exclusivo e robusto que pode ser facilmente adaptado à medida que as operações mudam ou crescem. O programa de manutenção preventiva abrangente oferece uma maneira estruturada de reduzir o risco de falhas inesperadas e ajuda a manter o desempenho máximo. Como resultado, os custos de manutenção tornam-se mais previsíveis e os ajustes de rotina são programados para se adequarem ao ciclo de produção, minimizando o tempo de inatividade e prolongando a vida útil do equipamento.

Serviços de peças de reposição

A Marel oferece pacotes de peças de reposição flexíveis ajustados para diferentes necessidades. Os clientes podem optar por manter uma gama completa de substituições de uso comum ajustadas para equipamento locais, manter kits de peças de reposição para manutenção planejada de itens individuais, ou obter peças individuais como e quando necessárias. Todas as peças da Marel são fabricadas com materiais de alta qualidade e fornecem desempenho ideal para os equipamentos. Para mais informações, consulte: marel.com/pt/servicos/pecas-de-reposicao

Melhore sua produção com serviços preventivos.

A organização de serviços da Marel opera sob o princípio de um alcance global com um foco local. Com escritórios e subsidiárias em cerca de 30 países e uma rede de mais de 100 agentes e distribuidores, a Marel está em uma posição única para atender aos seus clientes onde quer que eles estejam. Equipes regionais aproximam a empresa de seus clientes, agilizando tempos de resposta enquanto a equipe de suporte online internacional oferece suporte técnico remoto diretamente para o local ou até mesmo para o equipamento se possível.



Cada conexão conta

A Marel oferece uma ampla variedade de eventos digitais e presenciais em que discutimos informações essenciais do setor e exibimos equipamentos de processamento inovadores para processadores de pescado branco de todo o mundo.

Eventos físicos

Pessoalmente, damos as boas-vindas aos convidados em várias exposições mundiais e apresentamos nossas mais recentes inovações. A Marel está presente em todas as principais feiras da indústria de pescados para atender aos nossos clientes.

Todos os anos organizamos eventos internos que se concentram no processamento de proteínas e espécies específicas. Nós os chamamos de "ShowHows" e convidamos processadores de todo o mundo a participar. O ShowHow exhibe os mais recentes equipamentos de processamento, destacando sistemas totalmente integrados e uma ampla variedade de sistemas padrão e máquinas independentes.

Demonstrações ao vivo em instalações que simulam as condições reais da planta proporcionarão uma experiência exclusiva e em primeira mão dos sistemas e equipamentos da Marel em ação, enquanto uma equipe de profissionais estará disponível para responder perguntas. Um programa de conferência paralelo inclui apresentações e seminários onde especialistas e palestrantes convidados da Marel abordam os desafios de processamento atuais.

Eventos digitais

Em alguns casos, a distância entre nós pode ser grande. Além disso, viajar consome tempo e dinheiro. Com nossos eventos digitais, podemos nos encontrar facilmente de forma on-line, apresentar nossos equipamentos e soluções com webinars, tours virtuais de demonstração com fluxos de produção simulados e até facilitar demonstrações on-line de nossos centros de demonstração.

Em parceria com nossos clientes, estamos transformando a maneira como os alimentos são processados.

TRANSFORMING FOOD PROCESSING

