



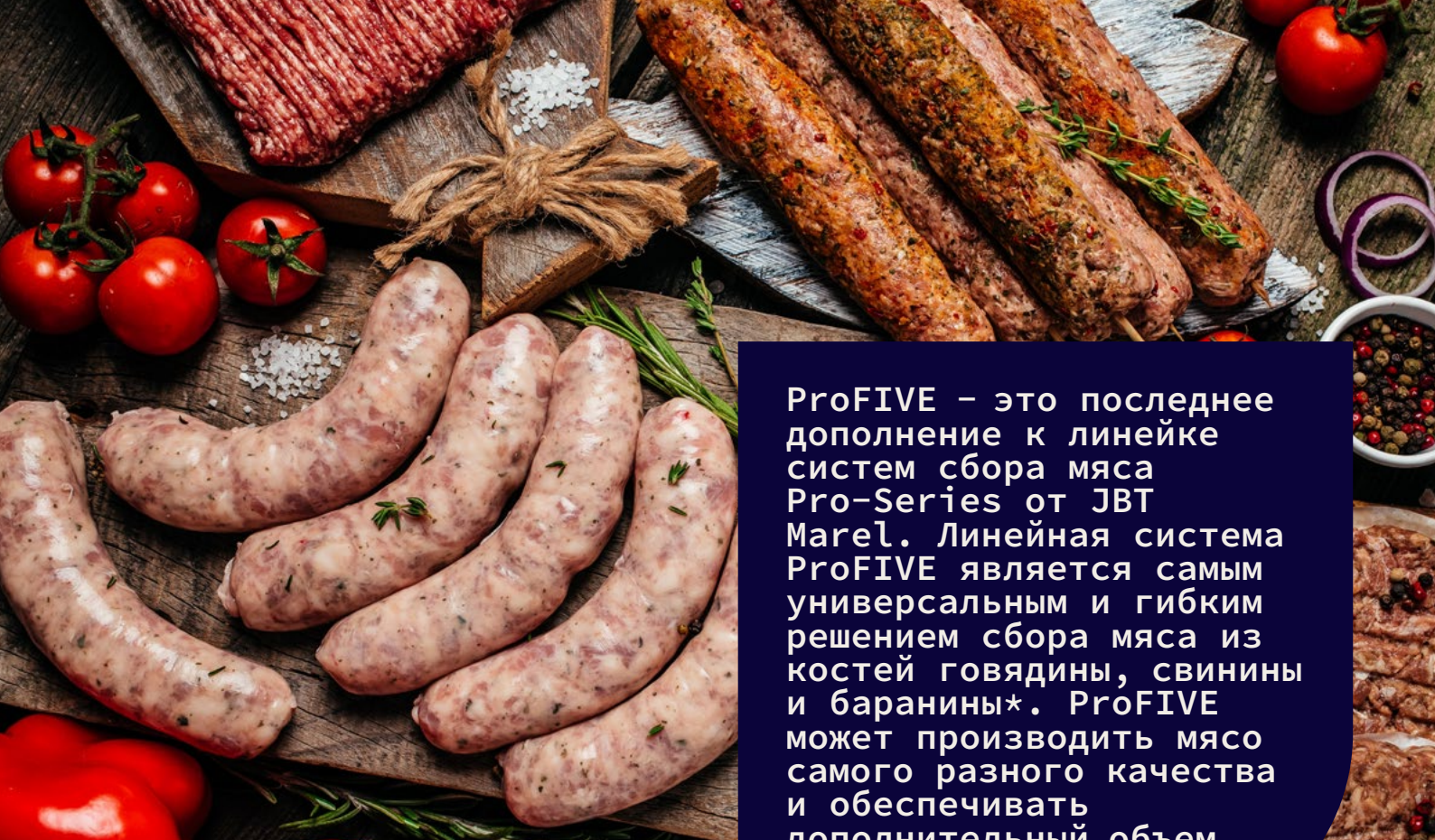
Универсальная сборка мяса

ProFIVE

Высокий объем
продукции
неизменно
высокого
качества



+ JBT
Marel



ProFIVE – это последнее дополнение к линейке систем сбора мяса Pro-Series от JBT Marel. Линейная система ProFIVE является самым универсальным и гибким решением сбора мяса из костей говядины, свинины и баранины*. ProFIVE может производить мясо самого разного качества и обеспечивать дополнительный объем продукции.

Лучшее от обоих миров

Технология линейного пресса

Pro-Series – это самая передовая линейка систем сбора мяса от JBT Marel на сегодняшний день. JBT Marel – компания с богатым опытом работы на рынке (более тридцати лет) и обширным портфелем важных продуктов – является лидером рынка в технологии линейного пресса для сбора остаточного мяса.

ProFIVE осуществляет сборку мяса как по принципу высокого качества, так и высокого объема; данная система также позволяет производить мясо самого разного качества – кости остаются целыми, толщина мяса может составлять 1,3, 2 или 3 мм, что сопоставимо с кусками, обрезанными вручную. Фарш идеально подходит для свежих продуктов, таких как гамбургеры; мясо механической обвалки используется для вареных продуктов, как, например, рулеты и хот-доги. При производстве мяса 3/5 мм ProFIVE обеспечивает неизменно высокое качество и производит сборку наибольшего объема с сырья по сравнению с существующими системами.

Производительность

Максимальный объем переработки ProFIVE составляет 2500 кг/ч свиных костей (5500 фунтов/ч).

* В ЕС запрещен импорт говядины и баранины

Конечные продукты

Благодаря гибкости и адаптируемости ProFIVE Вы можете производить идеальное сырье для конечных продуктов самого разного качества и объемов. Варианты продукции:

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

Гамбургеры

Солонина

Сосиски в тесте

Салами, свежие

ВЫСОКИЙ ОБЪЕМ

Хот-доги, франкфуртеры

Мортаделла, колбаса

Консервированное мясо



Высококачественное
говяжье мясо 3 мм



Высококачественное
свиное мясо 3 мм

Преимущества продукта

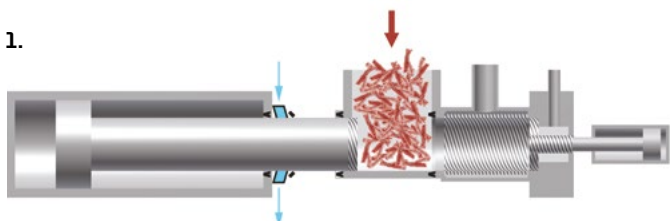
- Пользователи могут отдать предпочтение объему или качеству
- Качество мяса: от мяса механической обвалки до фарша 3/5 мм
- Большой объем продукции с сырья при том же высоком качестве мяса
- Структура мяса остается в значительной степени нетронутой
- Большой объем белка, низкое содержание железа, костного мозга, кальция
- Мясо подходит для свежих или вареных конечных продуктов



Принцип работы

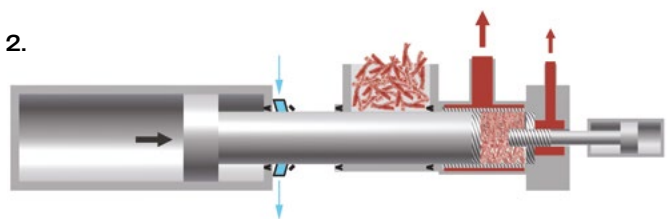
Кости свинины подаются в камеру заполнения ProFIVE (1): отсюда они переносятся главным поршнем в камеру прессования. Благодаря мягкому давлению мясо отделяется от костей и проходит через фильтр (2).

1.



При производстве высококачественного мяса толщиной 3/5 мм, основной поршень (2.A) и контр-поршень (2.B) работают вместе в запатентованной последовательности для более интенсивной и эффективной прессовки костей,

2.



которые удерживаются внутри фильтра и выбрасываются в конце цикла (3). Мясо подается через трубы большого диаметра в ленточный сепаратор для удаления сухожилий, хрящей и случайных костных частиц.

3.

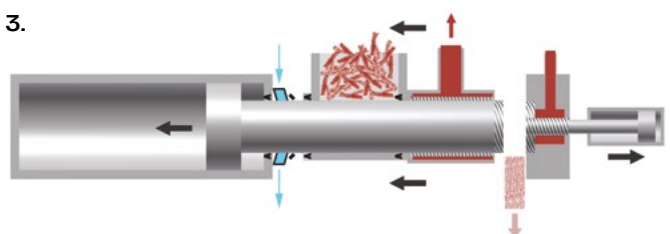


Таблица применения

ProFIVE принимает кости свинины, говядины и баранины, как первичные, так и части, прошедшие обвалку, такие как:

СВИНИНА	ГОВЯДИНА	БАРАНИНА
Шейные кости	Шейные кости	Шейные кости
Кости корейки	Кости корейки	Кости корейки
Грудные кости	Грудинка (грудные кости)	Грудные кости
Свежие ребра	Реберные кости	Кости таза
Кости таза		Реберные кости
Лопаточные кости		
Кости окорока		

РАЗМЕРЫ МАШИНЫ

Ширина	1124 мм	44"
Длина	5260 мм	207"
Высота	2290 мм	90"
Вес нетто	3900 кг	8600 фунтов
Общая мощность	30 кВт	40 л.с.

Преимущества оборудования

- Быстрая окупаемость
- Объем переработки до 2 500 кг/ч (5 500 фунтов/ч)
- Надежная, запатентованная технология с выбором низкого или высокого давления
- Прочный уплотнитель на главном поршне
- Короткий ход, практически без износа
- Очень низкие эксплуатационные расходы
- Высокое время безотказной работы и долгий срок службы
- Регулируется для удовлетворения любых требований к объему или качеству
- Занимает мало места
- Легко использовать, легко чистить

