

# DMM-Fleisch- gewinnungssysteme

Gewinnung von hochwertigem Fleisch bei niedrigem Druck



- Erzeugt 3 mm-Hackfleisch
- Höchstmögliche Fleischqualität aus Nebenprodukten
- Sehr niedrige Wartungskosten
- Schnelle Amortisation
- Robuste und bewährte Hydraulik-Technologie



# DMM (Desinewed Minced Meat): Entsehntes Hackfleisch aus Nebenprodukten

Hamburger, Salami, frische Würstchen: hochwertige Endprodukte erfordern hochwertige Zutaten. Und das ist genau das, was die DMM von Marel bietet: grob strukturiertes, 3 mm-Hackfleisch ... gewonnen von Knochen nach der Zerlegung in Teilstücke. Mit der Marel-Technologie zur Gewinnung von DMM-Fleisch werden Reste zu einer Quelle für hochwertiges Fleisch und höhere Schlachtkörperausbeute.

## Produkte

Das DMM-System (Desinewed Minced Meat, entsehntes Hackfleisch) erzeugt grobes Hackfleisch von viel höherer Qualität als herkömmliche Hochdruck-Systeme und eröffnet somit die Möglichkeit zur Nutzung von Restfleisch für die Verarbeitung zu hochwertigen Endprodukten. Marel ist weltweit führender Anbieter von Systemen zur Fleischgewinnung mittels linearer Presstechnologie. Niedriger Druck (zwischen 50 und 100 bar) und sehr grobe Filter (6 bis 10 mm) gewährleisten eiweißreiches Verarbeitungsfleisch in einer Qualität, die bei manueller Fertigung nicht übertroffen werden könnte: Fett- und Kalziumgehalt sind niedrig, ohne Kontamination durch Knochenmark oder Schmiere.

Im Gegensatz zum traditionellen MSM-Separatorenfleisch bleibt die Zellstruktur erhalten, so dass das resultierende 3 mm-Hackfleisch nahezu die gleichen Eigenschaften wie Hackfleisch aus Teilstücken besitzt und damit auch einen deutlich höheren Wert.

Beim Austritt aus dem DMM-System sind die Knochen anatomisch noch erkennbar und nahezu intakt. Sie können dann zur Erzeugung von Qualitäts-Separatorenfleisch automatisch einem zweiten mit höherem Druck arbeiteten Fleischgewinnungssystem, wie z. B. der MRS30 oder MRS80, zugeführt werden. Auf diese Weise kann der Wert dessen erhöht werden, was früher Produktionsrückstand war.

## ■ Produktvorteile

- Höchstmögliche Fleischqualität aus Nebenprodukten
- Das Produkt muss nicht als MSM-Separatorenfleisch gekennzeichnet werden
- Das Resultat ist grobes Hackfleisch, sowohl von der Anwendung als auch vom Wert
- Grobe 3 mm-Struktur, hoher Proteingehalt, wenig Fett, wenig Kalzium und keine Schmiere
- Ideal für hochwertige Endprodukte wie Hamburger, Salami, Corned Beef, Sausage Rolls und frische Würstchen
- Hohe Ausbeute
- Geeignet für Schwein, Lamm oder Rind.

## Anwendungsübersicht

Schweineknochen	Rinderknochen*	Lammknochen*
Nackenknochen	Lenden- + größere Knochenstücke	Nackenknochen
Kotelettknochen	Rippenknochen	Kotelettknochen
Brustbein	Nackenknochen	Brustbein
Lendenknochen	Brust (Brustbein)	Lendenknochen
Rippenknochen		Rippenknochen
Schulterblatt		

\* Knochen von Wiederkäuern (= Rind, Lamm, Schaf, Ziege usw.) sind innerhalb der EU nicht erlaubt.



Eingabe: Schweine-, Rinder- und Lammknochen.



Ausgabe Bandabscheider: Schweinehackfleisch.



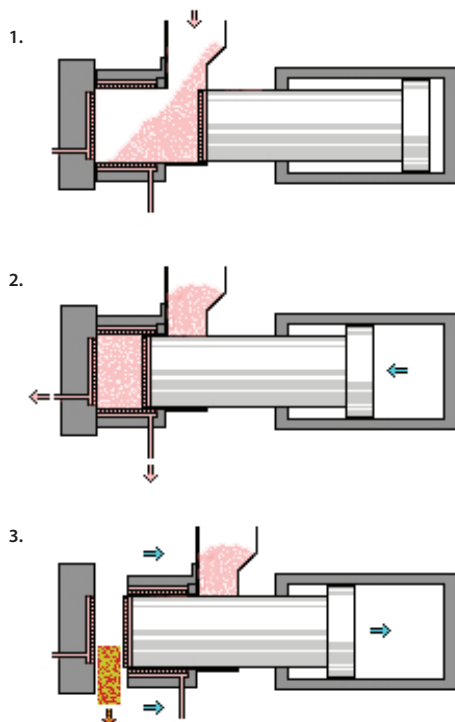
## Leistung

Leistung	DMM 10	DMM 50	DMM 70
Verarbeitete Knochen	750 kg Knochen pro/Std.	2000 kg Knochen pro/Std.	3500 kg Knochen pro/Std.
Hackfleisch (Durchschnittserträge)	200 kg	600 kg	1000 kg

## Funktionsweise

Geeignete Schweine-, Rind- und Lammfleisch-Knochen, wie z.B. Nacken-, Lenden- oder Wirbelknochen werden der DMM-Füllkammer zugeführt, von wo aus sie mithilfe des Hauptdruckkolbens zur Presskammer transportiert werden (1).

Durch leichten Druck reiben die Knochen das Fleisch von einander ab, das dann durch die 6-10 mm-Filterperforation austreten kann (2). Die Knochen werden im Filter zurückgehalten und am Ende des Arbeitsgangs ausgeschleust (3). Zur Entfernung von Sehnen, Knorpeln und vereinzelt Knochenpartikeln wird das Fleisch schließlich über Rohrleitungen einem Bandabscheider zugeführt.



## Vorteile des Systems

- Schnelle Amortisation
- Robuste und bewährte Hydraulik-Technologie
- Nahezu kein Verschleiß, sehr geringe Wartungskosten
- Hohe Verfügbarkeit und Zuverlässigkeit
- Patentierte Niederdruckanwendung
- Ständige Kontrolle über Ausbeute während der Produktion
- Leicht zu bedienen, leicht zu reinigen
- Leistung von 750 bis 3500 kg/Std.

## Vollständige Fleischgewinnungssysteme

Marel bietet vollständige Lösungen zur Fleischgewinnung, einschließlich Systemen zur Zuführung, Vorkühlung, Vormischung und Vorzerkleinerung des Rohprodukts sowie Beladung und Nachkühlung des Produkts. Darüberhinaus haben wir unser MRS-Fleischgewinnungssystem für zusätzliche Gewinnung von Fleisch aus DMM-Rückständen. Dieses ermöglicht es Ihnen, den Ertrag und den Wert Ihrer Nebenprodukte noch mehr zu steigern!

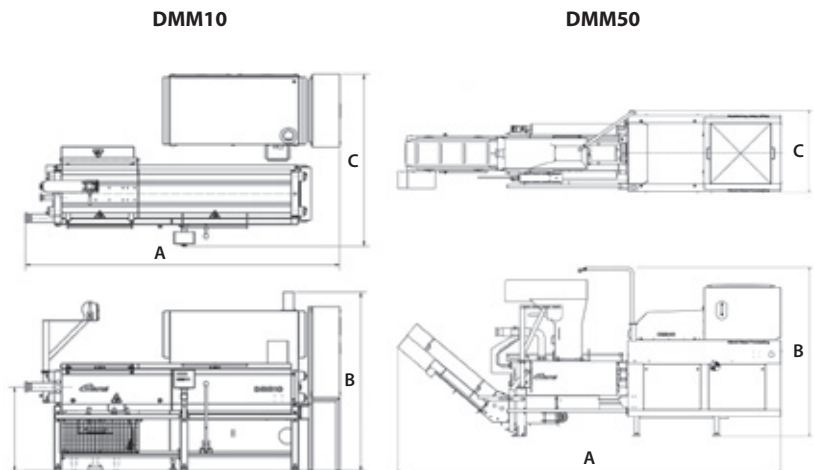


DMM10



## Technische Daten

	DMM10	DMM50	DMM70
Länge	3434 mm, [135,2 inch]	5021 mm [197,7 inch]	4925 mm [193,9 inch]
Breite	1882 mm [74 inch]	1063 mm [41,9 inch]	1006 mm [39,6 inch]
Höhe	1957 mm [77 inch]	2213 mm [87,1 inch]	2496 mm [98,2 inch]
Nettogewicht	1850 kg (Maschine) [4079 lbs]	3700 kg [8157 lbs]	7750 kg [17086 lbs]
	900 kg (Hydraulikeinheit) [1984 lbs]		
Gesamtleistung	12 kW [16,1 hp]	30 kW [40,2 hp]	45 kW [60,3 hp]



## ■ Marel zu Ihren Diensten

Marel ist der weltweit führende Anbieter von Lösungen zur Nahrungsmittelverarbeitung und bietet Anlagen, Expertise und Service speziell ausgerichtet auf Verarbeiter im Bereich der Fleischgewinnung. Durch die Zusammenarbeit mit unseren Kunden, sowohl alten als auch neuen, hilft Marel Produktionsprozesse und Endprodukte zu optimieren.

Mit unserem vollständigen Sortiment an Anlagen zur Fleischgewinnung wie der DMM- und der MRS-Serie sowie mit über 300

installierten Maschinen weltweit können wir Sie dabei unterstützen, die Lösung zu finden, die die größte Wertschöpfung für Ihre Nebenprodukte bietet.

Unsere Techniker und betriebsinternen Technologen sind stets gerne bereit, die Qualität und Leistung unserer Anlagen in einem unserer DemoCenter unter Beweis zu stellen.

Darüber hinaus können wir Ihre Mitarbeiter schulen, in Bezug auf vorbeugende Wartung beraten und uns um Service und Wartung kümmern, während die Anlage in Ihrem Betrieb im Einsatz ist. Fragen Sie einfach nach unseren Serviceprodukten. Marel ist stets **zu Ihren Diensten!**

## Kontaktdaten

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



## Marel

Der weltweit führende Anbieter von modernen Anlagen und Systemen für die Fisch-, Fleisch- und Geflügelindustrie.

**Ob Marel, Stork Poultry Processing oder Townsend Further Processing: Unsere Marken zählen zu den Renommiertesten in der fisch-, fleisch- und geflügelverarbeitenden Industrie. Gemeinsam bieten wir alle Leistungen aus einer Hand, um die individuellen Anforderungen unserer Kunden zu erfüllen.**

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website [www.marel.com](http://www.marel.com)

