

Linha de Desossa de Cabeças Suínas PHD

Desossa semi-automática de cabeças suínas

marel



- Alto rendimento
- Redução do custo de mão de obra e treinamento
- Capacidade flexível
- Melhora em até 100% a eficiência do trabalho manual
- O risco de contaminação cruzada é minimizado



A desossa de cabeças suínas finalmente torna-se rentável

Cabeças suínas são uma fonte valiosa de carne de boa qualidade. Se ao menos o seu aproveitamento fosse mais fácil e barato... Com a Linha de Desossa de Cabeças Suínas (PHD) da Marel, ele é! A linha semiautomática PHD requer muito menos habilidade, mão de obra e tempo e garante altíssima produção em ritmo constante. A desossa de cabeças suínas finalmente torna-se rentável.

Produtos

Embora até 50% de uma cabeça suína possa ser transformada em produtos valiosos, as vantagens financeiras da respectiva desossa tem sido tradicionalmente poucas. A carne de cabeças suínas é notoriamente difícil de recuperar e comparada, por exemplo, ao quarto dianteiro, o rendimento é inferior. Em consequência, a desossa só traz lucro para empresas altamente especializadas. Até agora.

A Linha de Desossa de Cabeças Suínas da Marel revolucionou o mundo da desossa de cabeças inteiras. Dividindo as tarefas da desossa em ações parciais bem definidas e simples, e substituindo o trabalho manual por movimentos mecânicos automatizados em uma série de pontos estratégicos, evita-se quase todo o trabalho manual especializado. Isto acarreta uma queda significativa nos custos de mão de obra e o aumento da eficiência, produtividade e rendimento. Antes um subproduto dos abatedouros, agora uma fonte nobre de carne e lucros!

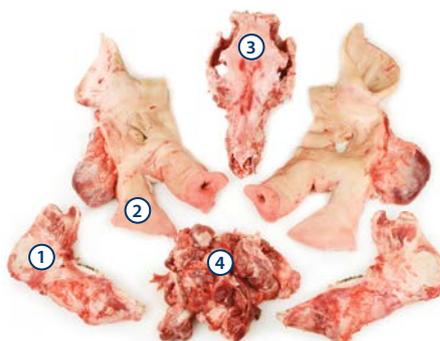
■ Vantagens do produto

- Método de trabalho sistemático otimiza a seleção de peças de alta qualidade
- Qualidade do produto constante
- Minimiza o risco de fragment de ossos no produto
- Minimiza risco de contaminação cruzada.

Tabela de aplicações

A carne de cabeça suína recuperada na linha PHD pode ser processada e transformada em uma vasta gama de produtos finais. Algumas possibilidades:

Parte da cabeça suína	Application
orelha, fucinho	sopas, assados, pet food
couro sem carne	emulsões de salsicha
couro com carne	linguiças com textura fina
carne de cabeça	linguiça de massa grossa
carne das temporas	espetos, queijo de cabeça
carne do masseter	espetinhos de carne suína
bochecha com osso	galtas (Espanha)
cabeça inteira	porchetta di testa (Itália).



1. Mandíbula, 2. Máscara com carne da bochecha, 3. Crânio, 4. Carne da cabeça.



Como ela funciona?

A linha PHD da Marel descreve um sistema muito flexível e versátil, capaz de ser totalmente adaptado às suas necessidades e ao nível de qualificação dos seus operários. Mostramos abaixo uma possível configuração para uma linha que processe cerca de 250 cabeças por hora, exigindo no mínimo 6 pessoas.

1. Preparação semi-automática da pré-cortadora de cabeças suínas (PHPC)

- A cabeça é colocada dentro da phpc
- A pele da cabeça é cortada pela metade
- O osso pré-nasal e o focinho são cortados em dois
- O osso pré-nasal é separado do crânio.

2. Preparação manual na linha phd

- A cabeça é firmemente fixada na linha
- As metades inferiores da mandíbula estão sendo pré-cortadas.

3. Remoção automática da máscara e divisão da mandíbula

- A mandíbula é aberta
- A máscara é separada do crânio
- A mandíbula inferior é dividida em dois, facilitando a remoção.

4. Desossa eficiente na linha phd

- Máscara completamente removida para subsequente descouramento e recorte
- As metades da mandíbula são cortadas e a carne das bochechas é retirada
- A carne da cavidade da mandíbula e do palato é retirada.

5. Após a descarga automática sobre a mesa

- Carne da têmpora, do occipital e outros recortes são recuperados
- Crânio desossado é descartado.

Capacidade & mão de obra necessária*

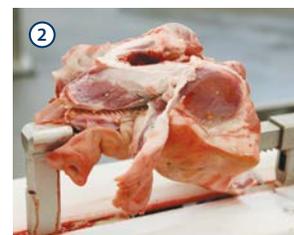
Capacidade em cabeças/hora	250	450	600
Mão de obra – num. de pessoas	7	11	15
Eficiência* - Cabeças/operador/hora	36	41	40

* O sistema PHD é muito flexível com relação a capacidade e rendimento.

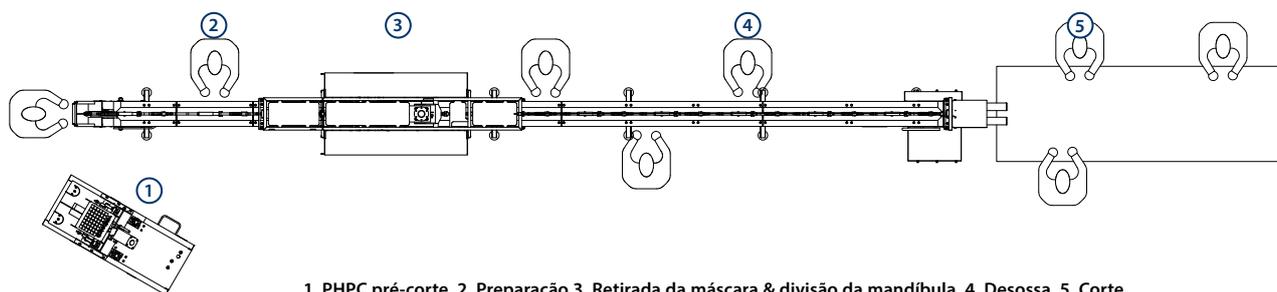
Acima é uma lista dos possíveis set-ups e estimativa de desempenho.

Principais vantagens

- **Rendimento elevado:** pode melhorar em até 100% a eficiência do trabalho manual
 - **Capacidade bastante flexível:** concebido para atender às flutuações no fornecimento de cabeças sem comprometer a eficiência do trabalho
 - **Redução do custo de mão de obra e treinamento:** requer muito menos habilidades na desossa manual, porque cada operário trabalha constantemente na mesma atividade/peça
 - **Melhores condições de trabalho:** as cabeças de porco são firmemente fixadas na linha e permanecem ergonomicamente acessíveis
 - **O risco de contaminação cruzada é minimizado:** a desossa é feita em condições ideais de higiene.
- Na maioria dos casos, isso resulta na **recuperação do investimento em menos de 1 ano.**



1. Pré-corte no PHPC, 2. Preparação 3. Retirada da máscara, 4. Desossa.



1. PHPC pré-corte, 2. Preparação 3. Retirada da máscara & divisão da mandíbula, 4. Desossa, 5. Corte.

Dados técnicos

Comprimento 9742 - 12142 mm, 384 - 478 polegadas

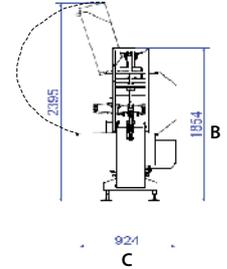
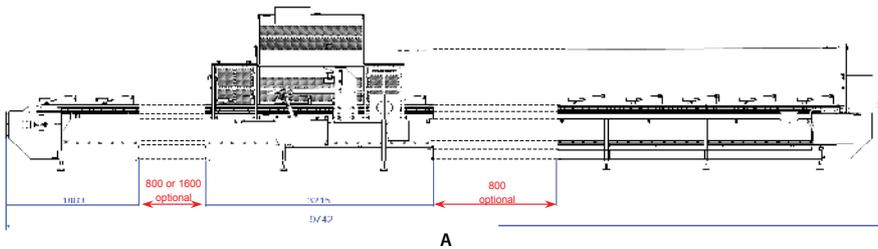
Peso 900 kg, 1984,2 lbs

Altura 1854 mm, 73 polegadas

Potência total 4 kW, 5,4 hp

Largura 924 mm, 36,4 polegadas

Ruído ambiental <80 dB(A)



■ Marel a seu serviço

A Marel é a maior fornecedora mundial de soluções para processamento alimentar, com equipamentos, conhecimentos e serviços especificamente dirigidos às processadoras envolvidas em recuperação de carne e desossa. Trabalhando junto com os clientes, antigos e novos, a Marel ajuda a otimizar os processos de produção e os produtos finais.

Com nossa linha completa de equipamentos de desossa como a Linha de Desossa de Cabeças Suínas, podemos ajudá-lo a

encontrar a solução que confira o mais alto valor agregado aos seus produtos primários e subprodutos.

Nossos técnicos e tecnólogos estão mais do que dispostos a demonstrar a qualidade e o desempenho dos nossos equipamentos em um dos nossos centros de demonstrações (DemoCenters). Ainda mais, podemos treinar o seu pessoal, orientar sobre manutenção preventiva e cuidar da assistência técnica e manutenção enquanto o equipamento trabalha na sua fábrica. A Marel está sempre a seu serviço!

Detalhes de contato

© Marel

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



Marel

A maior fornecedora global de equipamentos e sistemas avançados para as indústrias de carne vermelha, aves e peixes.

Marel, Townsend Further Processing e Stork Poultry Processing – Nossas marcas estão entre as mais respeitadas nas indústrias de processamento de carne vermelha, aves e peixes. Juntas, oferecemos a conveniência de um único fornecedor para atender a todas as necessidades de cada cliente.

Para outras informações, visite: www.marel.com

