

ValueDrum

Lineares Marinieren und Massieren



- Gleichmäßige Verteilung von Additiven
- Verbesserte Produktqualität
- Einsparungen bei Lohnkosten und Produkthandling
- Verbesserte Hygiene und Haltbarkeit
- Leichtere Rückverfolgbarkeit



Die clevere Art des Marinierens

Eigenschaften & Vorteile

Lineares Konzept

Bei der ValueDrum handelt es sich um ein lineares Konzept, das viele Arbeitsschritte des Produkthandlings eines herkömmlichen Marinier- und Massiervorgangs überflüssig macht. Durch das lineare Funktionsprinzip arbeitet die ValueDrum deutlich effizienter als herkömmliche Tumbler. Dies wirkt sich positiv auf die gleichmäßige Verteilung von Additiven sowie die Verarbeitungsgeschwindigkeit aus.

Geringer Platzbedarf

Obwohl Kapazitäten von bis zu 1800 kg/h erreicht werden können, hat die ValueDrum im Vergleich zu anderen linearen Mariniersystemen auf dem Markt den geringsten Platzbedarf.

Cleveres Marinieren

Mit der ValueDrum können Fleischproduzenten und Weiterverarbeiter ihren Produkten einen nachhaltigen Mehrwert verleihen. Neben qualitativ hochwertigeren Produkten werden aber auch die Lohn- und Produkthandlungskosten entscheidend gesenkt.

Das einzigartige Konzept, hohe Kapazitäten unter Verwendung kleiner Chargen zu produzieren, bietet konkurrenzlos hohe Produktqualität.

Vereinfachtes logistisches Umfeld

Aufgrund des linearen Konzepts ist ein manuelles Produkthandling in Kisten oder Behältern während des Produktionsvorgangs nicht mehr erforderlich.

Damit entfallen auch die Zwischenreinigung dieser internen Transportbehälter sowie der Gebrauch von übergangsweisen Verpackungsmaterialien. Die ValueDrum arbeitet nach dem FIFO-Prinzip (first in, first out). Das Produkt durchläuft hierbei ein vereinfachtes logistisches Umfeld, in dem die Rückverfolgbarkeit der Produkte zuverlässig und leicht ist.

Kurze Verarbeitungszeiten

Dank des linearen Prinzips und der kurzen Verarbeitungszeiten sind die Endprodukte schneller in ihren Endverpackungen. Die kurze Verarbeitungszeit bedeutet, dass die marinierten Produkte fast so schnell geliefert werden wie die Rohprodukte – ein Vorteil für die Haltbarkeit.

Modularer Aufbau

Die ValueDrum besteht aus minimum 3 Segmenten, erweiterbar um je 2 bis zu maximum 9 Segmenten. Somit kann sie entsprechend Ihren Produktionskapazitäten angepasst werden. Des Weiteren sind optional Module für die automatische Dosierung trockener oder nasser Additive pro Segment verfügbar.



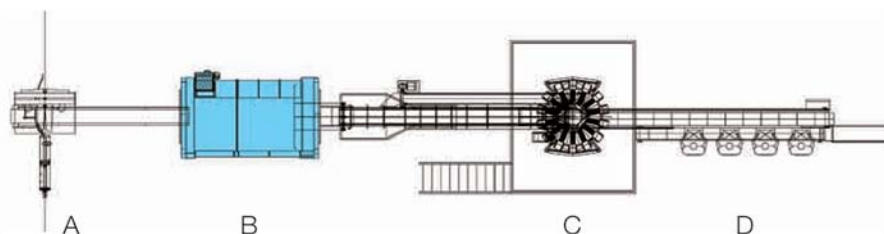


Die ValueDrum wurde für das lineare Massieren und Marinieren konzipiert. Ihre einzigartige Konstruktion macht es möglich, den angestrebten Ertrag in nur einem kontinuierlichen Arbeitsgang zu erzielen. Indem zunächst Salzlake hinzugefügt und einmassiert wird, bevor mit einer Marinade aromatisiert wird. Anschließend kann das Produkt noch anderweitig garniert werden. Durch die umfangreichen Mariniermöglichkeiten ist die ValueDrum ein hervorragendes System zur Entwicklung neuer Produkte.

Flexible Aufbaumöglichkeiten

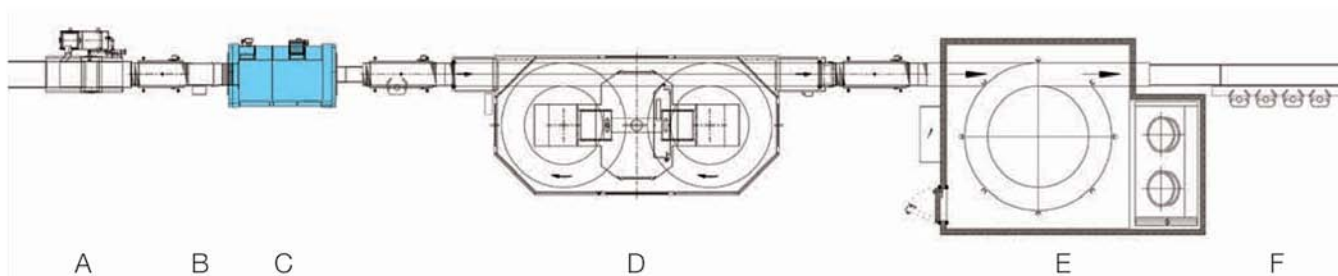
Ein lineares Marinier- und Massiersystem besteht im Wesentlichen aus der Produktzufuhr, einer Dosierwaage und einer ValueDrum-Einheit mit integriertem Abfuhrband. Je nach Verarbeitungsmöglichkeit kann das Mariniersystem direkt mit einer Schneide- oder Knochenentfernungslinie mit Chargierfunktion verbunden werden. Des Weiteren ist eine Anbindung an eine Mehrkopfwage und eine Verpackungslinie möglich (siehe Beispiel 1).

Die Chargen lassen sich natürlich auch manuell zuführen. Vor der ValueDrum kann ein Injektor platziert werden. Nach dem Einmassieren der injizierten Flüssigkeit in das Produkt kann die Charge an einen Ofen weitergeleitet und anschließend eingefroren und verpackt werden. Oder das Produkt wird direkt zur Verpackungslinie geführt (siehe Beispiel 2).



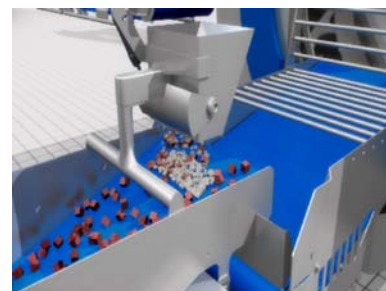
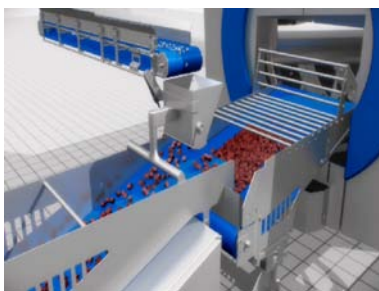
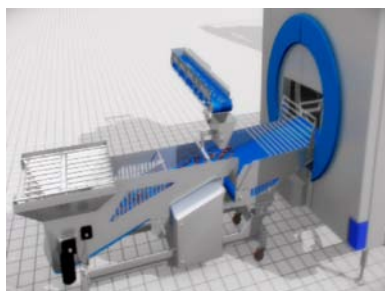
Beispiel 1: Lineares Marinieren in Verbindung mit einer Schneidelinie

Schneidelinie mit Chargierfunktion (A) - ValueDrum (B) – Mehrkopfwage (C) – Verpackungseinheit (D)



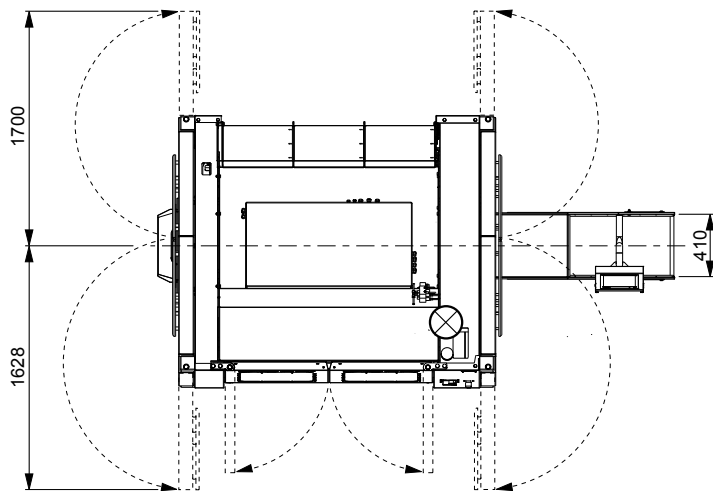
Beispiel 2: Lineares Marinieren für die Weiterverarbeitungslinie

(Manuelle) Zufuhr – Injektor (A) – Dosierwaage (B) – ValueDrum (C) – Ofen (D) – Kühlsystem und/oder Froster (E) – Verpackungseinheit (F)



Optional für gewichtsgenaue Zutaten:

Mit unserer integrierten Trichterwaage können Sie je nach Bedarf verschiedene Zutaten, wie Paprika, Zwiebeln oder Champignons zufügen. Diese Zutaten werden in der ValueDrum perfekt vermengt und ergeben somit ein homogenes, optisches Erscheinungsbild.



Maschinenabmessungen

- Länge: 3359 mm
- Höhe: 2170 mm
- Breite: 2010 mm

Gewicht

- 1100 kg

Leistungsaufnahme

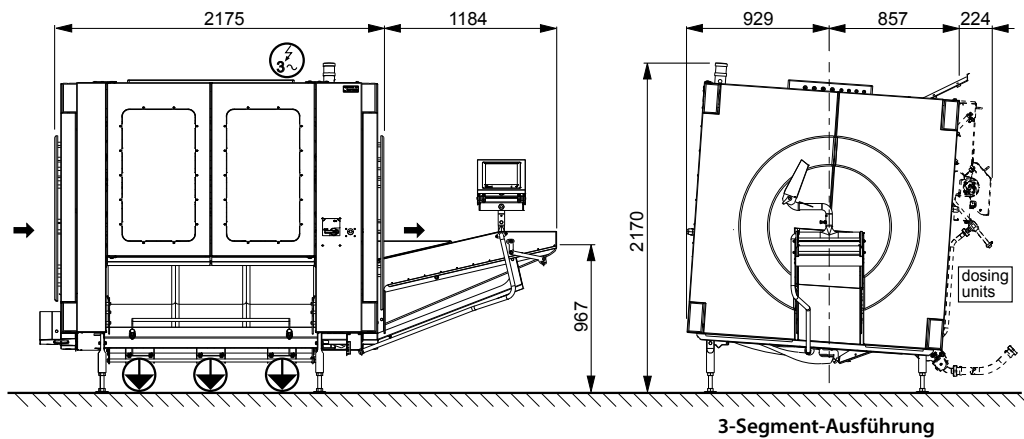
- Gesamtleistung: < 8 kW

Luftverbrauch

- < 0,1 Nm³/Std. [CFM]

Luftschallemission

- 76 dB(A)



3-Segment-Ausführung



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

