

DeboFlex

Desossa de paleta e pernil feita de forma fácil



- Menores custos de mão de obra
- Maior rendimento
- Melhor qualidade e maior vida útil
- Melhor logística



Mais tempo de "faca na carne"



Foco em uma tarefa



Paleta presa com firmeza no gancho

DeboFlex é uma solução inovadora da Marel para desossar paleta e pernil suíno.

A tecnologia atual de desossa suína é baseada principalmente em linhas de produção, onde os produtos são transportados em uma esteira em um fluxo aleatório, às vezes caótico, e trabalhados por operadores altamente qualificados.

A DeboFlex usa um transportador aéreo equipado com ganchos rotativos especiais para prender as paletas ou pernis, transportando-os em um fluxo controlado através das estações de trabalho.

O processo de desossa é dividido em tarefas individuais mais simples, com uma estação de trabalho dedicada para cada tarefa.

A paleta, ou pernil, é automaticamente colocada na posição correta para o trabalho a ser feito em cada estação de trabalho. Os operadores não precisam mais manusear os produtos.

A desossa de paletas ou pernis suínos usando a DeboFlex significa menores custos de mão de obra, maior rendimento, melhor qualidade e maior vida útil.

Aumenta o tempo de "faca na carne"

Girar e mover o produto ocupa muito tempo de desossa em uma linha convencional, para não mencionar a manipulação de itens acabados.

Com a DeboFlex a paleta, ou pernil, é presa firmemente no gancho e posicionada automaticamente para cada tarefa. Isso economiza tempo e permite que os operadores se concentrem totalmente na tarefa em mãos.

Divide o processo em tarefas individuais

A DeboFlex divide e simplifica o processo de desossa em tarefas individuais mais simples. Os operadores se concentram apenas em realizar uma única tarefa.

Suspensão em seu gancho a uma distância igual ao produto ao lado, o produto fica mais acessível, assegurando que os cortes sejam aplicados no local correto. A gravidade pode agora ser usada para auxiliar a separação dos músculos.

Facilitar o trabalho garantirá que seja feito adequadamente!

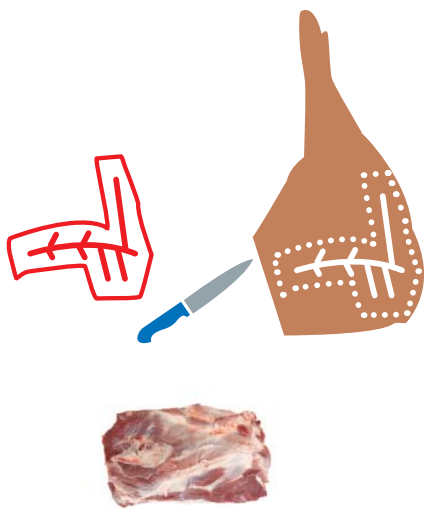
Melhor ambiente de trabalho

Estações de trabalho com altura ajustável, também disponíveis com cadeiras, e afiadores de faca integrados foram ergonomicamente projetados para criar um ambiente de trabalho confortável, livre de estresse e seguro.

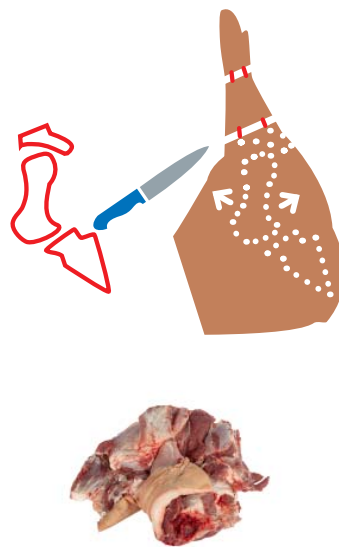
Graças ao baixo nível de ruído, a comunicação com os colegas é muito mais fácil.

DeboFlex, um sistema flexível

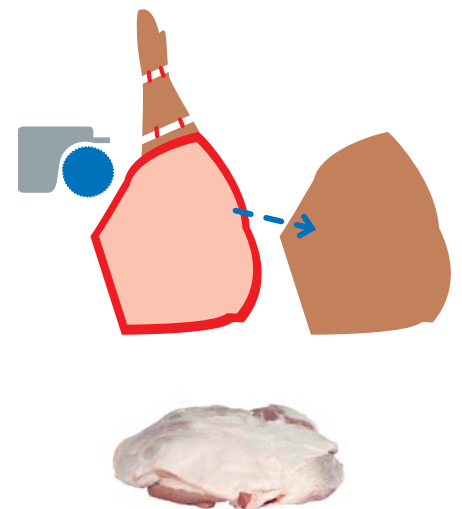
Composição sob requisitos individuais



PROCESSAMENTO DE PESCOÇO SUÍNO



DESOSSA



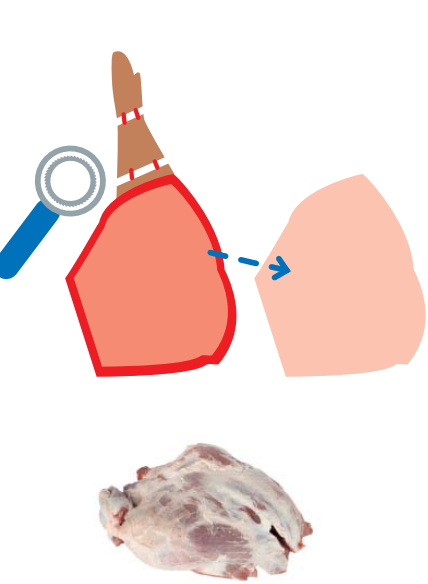
REMOÇÃO DO COURO

DEBOFLEX BÁSICA

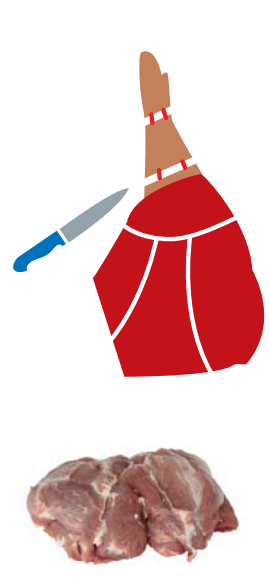
LINHA CONVENCIONAL

STREAMLINE

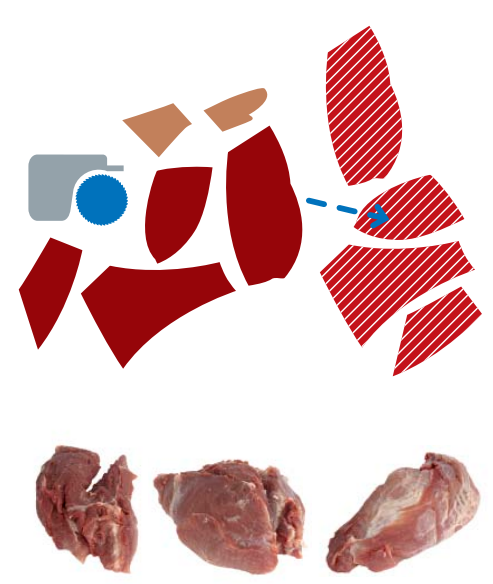
DEBOFLEX ESTENDIDA



REMOÇÃO DE GORDURA



DIVISÃO
CORTE



DESMEMBRAMENTO



LINHA CONVENCIONAL

STREAMLINE



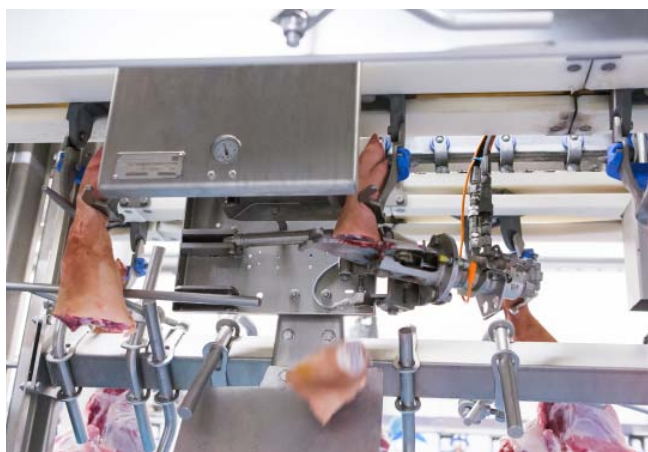
Removedor de couro em linha



Módulo de pré-corte do Eisbein



Removedor de escápula



Módulo para o corte do pé

E automação também

Ao contrário das linhas convencionais, a DeboFlex permite que algumas operações sejam realizadas automaticamente. A automação permite que o trabalho seja feito mais rapidamente e com mais precisão, resultando em um produto final muito mais consistente. Cada sistema DeboFlex inclui módulos automáticos para o carregamento de paletas ou pernis nos ganchos (sem necessidade de levantar as peças) e para cortar o pé. As opções automáticas incluem removedores de couro em linha, equipamentos para o corte do Eisbein e removedores de escápulas.

Melhor higiene e maior vida útil

No sistema DeboFlex, não há contato entre produtos e muito menos contaminação cruzada pelo contato manual com o produto. Além disso, a contaminação cruzada do couro em produtos finais é reduzida ao mínimo absoluto. O produto move-se inteligentemente pelo sistema, de uma maneira controlada; Produtos primários e retalhos caem em caixas ou em um sistema transportador de remoção.

Resultados consistentemente melhores a um custo operacional menor

As paletas ou pernis se movem suavemente de uma operação à outra. O posicionamento perfeito, a atenção à ergonomia do operador e maior tempo de "faca na carne" traduzem-se em maior rendimento, melhor qualidade e maior eficiência da linha. Como o produto é firmemente preso na DeboFlex, é necessário apenas uma pequena quantidade de pressão para criar uma separação ideal na junção dos músculos. Combinado com uma apresentação ideal do produto, isto garante um rendimento máximo. Ao simplificar o processo e torná-lo menos exigente fisicamente, a mão de obra pode agora ser recrutada em um conjunto muito maior de pessoas, e os operadores podem ser treinados muito mais rapidamente.



Contra obsolescência

A DeboFlex é um sistema flexível cuja composição dependerá da necessidade individual do cliente.

Ele pode começar pequeno e crescer. Substituir uma linha convencional ou StreamLine existente, parcial ou completamente, é simples.

Como exemplo, uma linha DeboFlex pode ser usada para desossar somente (DeboFlex Básica) em combinação com uma linha convencional ou StreamLine para o resto do processo.

A desossa, remoção de gordura, divisão e refilê dos corte podem sempre ser adicionados em um estágio posterior (DeboFlex Estendida).

Ao investir na DeboFlex, você pode ter certeza que estará pronto para o futuro.

A DeboFlex proporciona automação, otimiza a logística e, usando a inteligência, permite maximizar o valor agregado de todos os seus produtos.

DeboFlex na Compaxo Meat

O primeiro cliente a instalar o sistema DeboFlex foi a Compaxo Meat Ltd., em Zevenaar, Holanda. No abatedouro de suínos da Compaxo, a produção caminha de mãos dadas com as mais recentes tecnologias e ciências – e a nova DeboFlex se encaixa dentro dessa filosofia.

Menno van der Post, Gerente de Produção da Compaxo em Zevenaar, se adaptou rapidamente ao novo modo de trabalho. “Estamos muito satisfeitos com a DeboFlex. A flexibilidade e a logística simples do sistema são simplesmente impressionantes.”

A DeboFlex oferece muitos benefícios para a Compaxo, como explica Menno: “A eficiência na sala de produção aumentou, o transporte de produtos tornou-se mais simples, o processo de corte tornou-se mais fácil e as contagens de bactérias caíram.

E tudo isso em apenas poucos meses após a instalação.”



Desossa de pernil suíno

A Marel é a maior fornecedora global de equipamentos e sistemas avançados para as indústrias de pescados, carnes e aves.