

Die Welt der Entenverarbeitung



Die Welt der Entenverarbeitung

Auf vielen Märkten werden Entenprodukte immer beliebter. Entenfleisch ist schmackhaft und stellt eine reichhaltige und gesunde Proteinquelle dar. Mit der Zunahme der Weltbevölkerung, dem steigenden Pro-Kopf-Verbrauch an Protein und der fortschreitenden Öffnung des Weltmarktes sind die Wachstumsprognosen eindeutig positiv.

Was die angebotenen Endprodukte angeht, so fordern die Märkte größere Mengen, mehr Sicherheit und immer größere Vielfalt. Dieser Trend führt auf vielen Märkten zu Zentralisierung, Nachrüstung und einem höheren Automatisierungsgrad bei der Verarbeitung.

Gleichzeitig wird auch Aspekten wie Lebensmittelsicherheit und -qualität und natürlich auch verantwortungsvoller Produktion große Bedeutung beigemessen. Tierschutz, Wasser- und Energieverbrauch, lückenlose Rückverfolgbarkeit und der sorgfältige Umgang mit dem Rohprodukt stellen wichtige Ausgangspunkte dar.

Hohe Kapazität, hohe Qualität

Seit mehr als 50 Jahren stellen wir bei Marel PMJ mit Technologie für alle Arten von Geflügel, sämtlichen Produktionsgeschwindigkeiten und jedem Automatisierungsgrad unsere Stärke in der globalen Geflügelindustrie unter Beweis. Wir sorgen für transparente, effiziente und kontrollierbare Verarbeitung. Marel PMJ hat seine Wurzeln in der Verarbeitung von Wasservögeln und bietet ein Anlagendesign, das genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist. Selbstverständlich berücksichtigt unsere spezielle Technologie für die Entenverarbeitung alle Besonderheiten der Anatomie einer Ente sowie die allgemeinen Produkt- und Marktanforderungen.

Das Ergebnis ist eine modulare, linieninterne und auf größtmögliche Verarbeitungskapazitäten ausgelegte Lösung mit dem höchstmöglichen Automatisierungsgrad. Mit unserer umfassenden Palette an hochmodernen Systemen können Sie pro Stunde zwischen 500 und 7000 Produkte verarbeiten. Mit einer Entenverarbeitungslösung von Marel PMJ stellen Sie gleichbleibend ertragreiche und qualitativ hochwertige Produkte her und sind damit der Konkurrenz einen Schritt voraus.

Natürlich legen wir besonderen Wert auf die Qualität der Haut. Unser effizientes und wirkungsvolles Wachssystem, inklusive der einzigartigen Dreipunktaufhängung, erfüllt die strengsten Anforderungen. Es ist das Ergebnis zielstrebigter Innovation. Für uns ist Innovation ein zentraler Wert, der gleichsam in unserer DNA steckt.

Im Laufe der Jahre haben wir mit vielen unserer neuartigen Lösungen Trends bei der Geflügelverarbeitung gesetzt. Daher verweisen wir mit Stolz auf unsere bewährte Technologie.

Umfangreiches Produktangebot

Unser Unternehmen bietet branchenweit eine der ausgedehntesten und umfassendsten Lösungspaletten für die Entenverarbeitung. Wir haben Lösungen für die Anlieferung von Lebendgeflügel, für Betäubung, Rupfung – einschließlich Wachsen – Bratfertigung, Kühlung, Zerlegung und Entbeinung im Angebot. Zudem bieten wir Anlagen für Hochgeschwindigkeitsschneiden, Dosierung (auch Festgewichtchargen), Marinierung, Fleischgewinnung und Weiterverarbeitung (einschließlich Portionieren, Panieren, Frittieren, Garen und Wurstherstellung). Weiterhin liefern wir verschiedene End-of-Line-Lösungen wie etwa automatisches Wiegen und Etikettieren. Softwarelösungen sowie Ersatzteile und Service-Produkte runden das Angebot ab.

Unser ausgedehntes weltweites Netzwerk ist der Garant für ausgezeichneten und schnellen Service. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf ununterbrochenen Abläufen in Ihrem Betrieb. Mit einem gut durchdachten Ersatzteillager und Wartungsplan sorgen wir für möglichst kurze Ausfallzeiten und optimale Effizienz. Marel PMJ kennt sich mit Ihrem Endprodukt und der Verarbeitung von Wasservögeln bestens aus und unterstützt damit als idealer Partner Ihre betrieblichen Abläufe.



Inhalt

- 3 Die Welt der Entenverarbeitung
- 4 Ihr Prozess
- 5 Verarbeitungsschritte



Ihr Prozess

Die Gestaltung Ihrer Prozesse hängt natürlich von zahlreichen Faktoren ab. Naturgemäß spielen die erforderliche Produktionskapazität und die Art des Endprodukts eine Rolle. Ihr mögliches Wachstumsszenario, das Exportpotenzial und die Verfügbarkeit kompetenter Fachkräfte sind ebenfalls zu berücksichtigen. Bestimmte (Teil-)Prozesse können sowohl manuell als auch automatisch erfolgen.

Die beste Lösung

Unsere Systeme sind modular aufgebaut. Dementsprechend lassen sich viele Elemente des Produktionsprozesses nachrüsten. Es ist nicht nötig, bei einer Erweiterung sämtliche Module zu ersetzen. Teilprozesse können auch nach und nach automatisiert werden.

Bei uns erhalten Sie Lösungen für alle Verarbeitungsschritte und für jede Produktionskapazität. Es folgen Beschreibungen einzelner Prozessschritte bei der Entenverarbeitung. Damit können Sie sich ein besseres Bild von den verschiedenen Inline-Lösungen machen.

Ausgehend von Ihren Anforderungen, Ihrer Situation und den Marktbedingungen wird gemeinsam mit Ihrem Verkaufsleiter und seinem Team eine individuelle Lösung ausgearbeitet. So lassen sich Ihre Ziele auf bestmögliche Weise erreichen.

Verarbeitungsschritte



Transport von Lebendgeflügel

Die reibungslose Anlieferung lebender Enten leistet einen wichtigen Beitrag zur betrieblichen Gesamteffizienz.

Als Kernstück des Systems bietet der GP-Behälter zielorientierte und tiergerechte Bedingungen bei der Verladung und dem Transport von Enten vom Mast- zum Verarbeitungsbetrieb.

Die betriebsinterne Logistik des Systems wird in puncto Liniengeschwindigkeit, Hygiene und Lebensdauer den höchsten

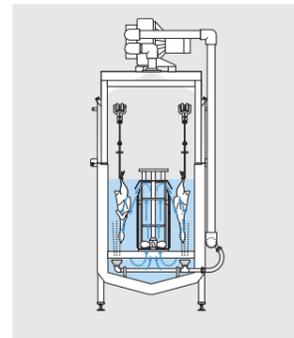
Anforderungen gerecht. Das modulare System lässt sich ganz nach Ihren Wünschen anpassen.

Um das Risiko einer Kreuzkontamination weitgehend auszuschalten, stehen verschiedene Reinigungs- und Desinfektionsmöglichkeiten zur Verfügung.

Wir liefern außerdem herkömmliche Kistentransportsysteme, die sich mit Staplern und Entstaplern weitgehend automatisieren lassen.

Vorteile

- Hocheffiziente Transportcontainer
- Auf das Tierwohl ausgelegt
- Beibehaltung der Qualität der Enten
- Optimierte Hygiene
- Geringerer Arbeitsaufwand und bessere Ergonomie



Betäubung

Wenn es um die Sicherung eines hochwertigen Endprodukts geht, ist die Betäubung ein entscheidender Ablaufschritt. Der Wasserbad-Betäuber von Marel PMJ verarbeitet Enten wirksam und auf zuverlässige, kontrollierte Weise unter Einhaltung aller Vorschriften. Zugleich sorgt er für erhebliche Qualitätsverbesserungen und verringert den manuellen Arbeitsumfang.

Über den Steuerschrank lassen sich Frequenz und Spannung stufenlos einstellen, um optimale Betäubungseinstellungen festzulegen. Zugleich wird der Tierschutz gewahrt und die Fleischqualität beibehalten. Die Verweildauer in der Maschine und die einfache Feinabstimmung der Einstellungen sind Garant für ein entspanntes Produkt. Die Vögel bluten leichter aus und die Rupfung führt dank des niedrigeren Stressniveaus der Vögel zu einem besseren Ergebnis.

Nach der Betäubung bringt die automatische Karussellmaschine von Marel PMJ präzise Schnitte auf beiden Seiten des Halses an. Das führt zu möglichst weitgehender Ausblutung, während Luft- und Speiseröhre intakt bleiben. Auch ein Kehlschnitt (halal) ist möglich.

Vorteile

- Stets die idealen (vordefinierten) Einstellungen für Ihr Produkt
- Stufenlose Frequenzeinstellung
- Der Tierschutz ist gewahrt, die Fleischqualität bleibt erhalten
- Für alle Verarbeitungsgeschwindigkeiten geeignet
- Dashboard und Datenprotokollierung in Echtzeit

Brühen

Tauchbrühen

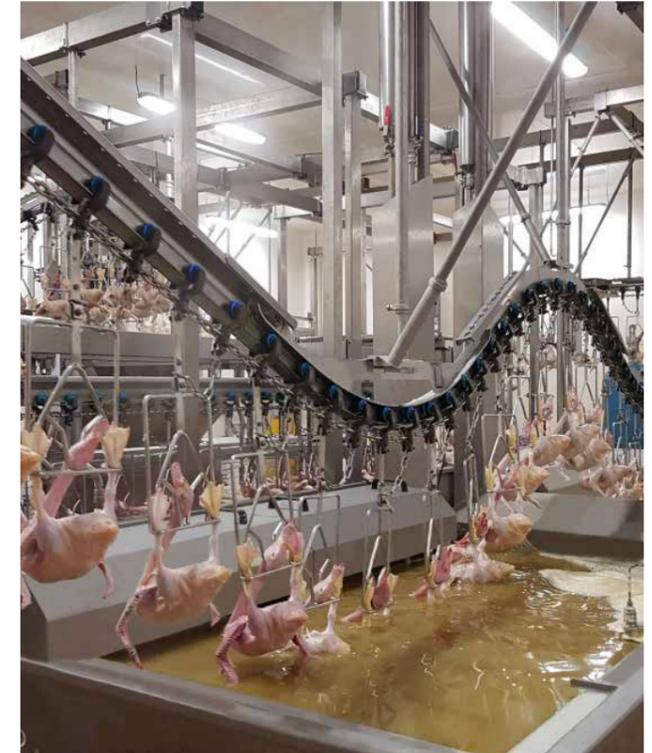
Das Brühverfahren ist in erheblichem Maße mitbestimmend für Aussehen, Farbe und visuelle Qualität des Endprodukts. Auch kann es den Ertrag und die Haltbarkeit beeinflussen. Brüher von Marel PMJ sichern optimale Wärmeübertragung und präzise Temperaturregelung – zwei wichtige Merkmale eines erstklassigen Brühsystems – und schaffen damit optimale Voraussetzungen für die Rupfsysteme.

Der Vorbrüher von Marel PMJ entfernt in dieser Phase den größten Teil des Schmutzes und anderer kleiner Partikel aus den Federn und schafft damit wesentlich reinlichere Bedingungen für den Hauptbrüher.

Da Enten im Wasser einen starken Auftrieb haben, erzeugt ein zusätzliches Ruhrwerk eine Abwärtsströmung, damit die Enten untergetaucht bleiben und der Brühvorgang wirkungsvoller ist. Durch die Balance zwischen Wasser und der Menge an aufgewirbelter Luft zum Auflockern des Gefieders wird die Haut des Tieres rundum gleichmäßig erwärmt, ohne dass es zur Überhitzung der Schwanz- oder Brusthaut kommt.

Vorteile

- Gleichbleibende Verarbeitungsergebnisse dank präziser Temperaturregelung
- Reinlicheres Verfahren durch Mehrfachtank-Gegenstrom
- Niedriger Energie- und Wasserverbrauch
- Auf optimale Reinigungsfähigkeit ausgerichtet



Rupfung

Wie eine Ente gerupft wird, hat erheblichen Einfluss auf ihr Erscheinungsbild und bestimmt das Ausmaß, in dem die Epidermis erhalten bleibt. Präzise Rupfung ist besonders dann wichtig, wenn ganze Enten oder Portionen mit Haut verkauft werden sollen. Wir bieten Inline-Rupfer, die sich auf eine Vielzahl von Enten und Wasservögeln feinabstimmen lassen. Ein Trommelrupfer oder ein Grobrupfer entfernt den größten Teil des Gefieders. Der Endrupfer entfernt die verbliebenen Federn und sorgt damit für ein perfektes Gesamtergebnis. Zudem tragen Frequenzumrichter auf beiden Seiten zur Optimierung des Rupferfolges bei.

Wenn Größe, Form oder Gewicht der Enten innerhalb einer Partie stark abweichen, erbringen die Trommelrupfer von Marel PMJ das bestmögliche Ergebnis. Der modulare Aufbau kann nahtlos an jede Kapazität und Produktart angepasst werden. Dieser rotierende Rupfer erfasst auch Kopf und Füße, verfügt über ein automatisches Zufuhr- und Ausgabesystem und ermöglicht problemlose Einstellungen des Rupfzyklus und der Geschwindigkeiten.

Vorteile

- Spezielle anpassbare Offline- und Inline-Rupfer
- Leicht anpassbare Rupfeinstellungen
- Lange Wartungsintervalle und niedrige Betriebskosten

Wachsanwendung

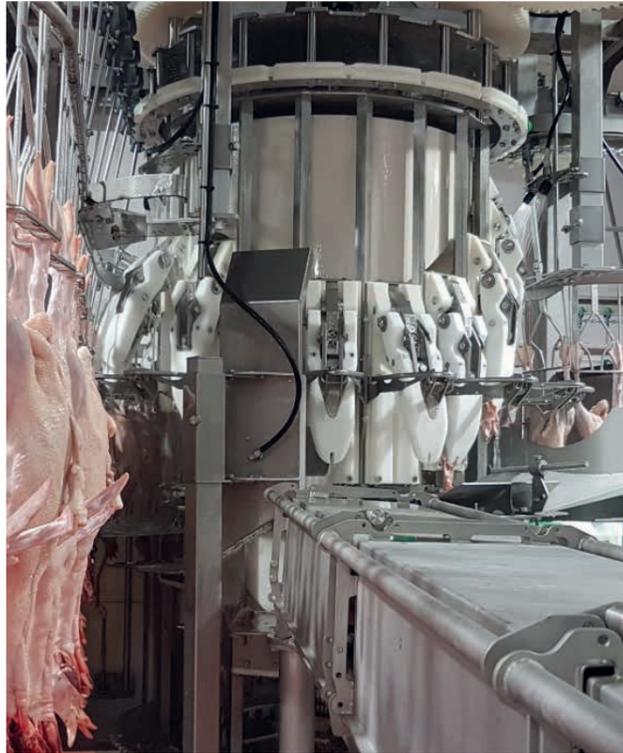
Die Produkte sollten natürlich ohne Restgefieder und Hautschäden sein. Dafür sorgt das Wachsverfahren. Nach dem Rupfen hängt die Dreipunktaufhängung von Marel PMJ die Köpfe automatisch in den mittleren Schlitz des Hakens ein. Dadurch kann kein Wachs in den Schnabel gelangen. Die Produkte befinden sich damit in der idealen Position für kurzes Eintauchen in den Heißwachs-Tauchtank, ohne dass es zu einer Überhitzung kommt. Anschließend werden die Produkte in das Kühlbecken getaucht. Dann werden die Köpfe wieder freigegeben und das Wachs lässt sich optimal von den Produkten entfernen. Der Wachsentrferner schält das verfestigte Wachs ab, einschließlich Daunen und Federscheiden.

Wachsrecycling

Beim Wachsrecycling-System von Marel PMJ werden die Federn, das Fett und andere kleine Partikel aus dem gebrauchten Wachs entfernt. Das Wachs nimmt ohne Überhitzung seine ursprüngliche Struktur und Eigenschaften wieder an. Dieser vollautomatische Recyclingkreislauf minimiert den Wachsverbrauch pro Produkt, erhöht die Wachsqualität und verringert die Abfallmenge.

Vorteile

- Genaue Temperaturregelung pro Tank
- Gleichmäßige Wachsverteilung
- Energieeinsparungen durch doppelt isolierte Wände und Böden
- Schonende, dennoch wirksame Wachsentrfernung
- Recycling-System zur Wachsrückgewinnung



Bratfertigung

Vor der Bratfertigung schneidet die Öffnungsmaschine nach dem Kloakenschnitt die Haut von hinten in Richtung Brustbein auf. Die Öffnung ist gerade so groß, dass der Löffel der Bratfertigungsmaschine in den Schlachtkörper gelangen kann.

Die Bratfertigungsmaschine trennt das Innereienpaket äußerst präzise, aber dennoch konsequent vom Schlachtkörper. Das Innereienpaket wird direkt vom Löffel an ein separates Paketförderband übergeben, um das Kontaminationsrisiko möglichst gering zu halten. Der Paketförderer ist mit dem Produktförderer synchronisiert und erleichtert dadurch bequeme und wirksame tiermedizinische Kontrollen.

Nach der Bratfertigung lässt sich der Ablauf mit unterschiedlichen Maschinen zum Abschluss bringen. Sie gehen schonend mit dem Bereich zwischen Kopf und Schlachtkörper um. Speise- und Luftröhre werden entfernt, die Halshaut verbleibt am Produkt, während Hals und Zunge entnommen werden.

Vorteile

- Keine Kontamination – Innereienpaket und Produkt werden getrennt verarbeitet
- Kapazitäten bis zu 7000 Enten/Stunde
- Leicht anpassbar an ein breites Spektrum an Produktgrößen und -gewichten
- Sorgfältig durchgeführte Arbeitsschritte vor und nach der Bratfertigungsmaschine



Innereienverarbeitung

Das Innereienpaket wird in einer Schale abgelegt und mit dem im Haken befindlichen Produkt synchronisiert, um es dem Tierarzt zur einfachen und wirksamen Inspektion angemessen zu präsentieren.

Mit einer kreisförmigen Klinge in der Nähe des Trägers trennt der halbautomatische Herz-Leber-Separator Herz und Leber vom Eingeweidepaket. Der Magen-/Gedärmeseparator entnimmt dem Innereienpaket den Muskelmagen, ohne das Produkt zu beschädigen. Der Magenwäscher reinigt die Mägen, indem er überschüssiges Fett und Fettgewebe vom Produkt entfernt. Der Magenschneider trennt wertvolle Muskelschichten von ungenießbaren Teilen. Die optimale Positionierung des Magens sorgt für einen überdurchschnittlich hohen Schnittertrag. Der Magen-Finisher entfernt schonend Fett und andere äußere Reste vom Magen.

Für die Zungengewinnung sind ein Zungenbrüher und ein Enthäuter verfügbar.

Vorteile

- Eine Schale, ein Innereienpaket – keine Kreuzkontamination
- Einfache und synchronisierte Veterinärinspektion
- Anpassbar an verschiedene Anforderungen in puncto Innereingewinnung, Inspektion und Automatisierungsgrad
- Geeignet für eine Vielzahl von Produkten, Hakenabständen und Kapazitäten (bis zu 7000 Produkte/Std)



Fußverarbeitung

Füße sind gewinnbringende Produkte, daher kann ein wirkungsvolles Verarbeitungssystem eine interessante Option sein. Zu einer Verarbeitungslinie für Füße gehören Brühen, Schälen und Kühlen. Die gelbe Fußhaut zu entfernen ist in der Regel ein arbeitsintensiver Vorgang. Mit dem vollautomatischen System von Marel PMJ jedoch lassen sich Entenfüße ohne menschliches Zutun gründlich enthäuten. Dank des modularen Aufbaus und der flexiblen Integrationsmöglichkeiten bietet Marel PMJ eine rentable Lösung für jede Produktionskapazität und jeden Markt.

Vorteile

- Verschiedene Inline-Verarbeitungsmöglichkeiten
- Vollständig automatisierte Brüh-, Schäl- und Kühlkonfigurationen
- Arbeitersparnis



Kühlung

Zur Gewährleistung optimaler Haltbarkeit, Qualität, Frische und Nahrungsmittelsicherheit müssen Produkte wirksam gekühlt werden. Wir bieten verschiedene Technologien, mit denen sich die Produkte auf die korrekte Brust-Kerntemperatur abkühlen lassen, ohne dass Flügel oder Halslappen gefrieren. Der Gewichtsverlust bleibt auf ein absolutes Minimum begrenzt.

Wir liefern ein Reihe von Inline-Optionen für Luft- und Tauchkühlung, darunter die „Plus“-Technologie, bei der Wasser auf die Produkte gesprüht wird. Mit diesen Systemen lassen sich Endprodukte mit hervorragenden Erträgen, hoher Qualität und langer Haltbarkeit erzeugen. Der Verbraucher erhält ein Endprodukt mit attraktiver Textur und Farbe.

Wir bieten Kühllösungen für alle Produkte, auch für Innereien und Füße.

Vorteile

- Wirksame Kühlung für alle Kapazitäten
- Optimale Produktqualität mit hohen Erträgen
- Einzigartige „Plus“-Technologie



Wiegen, Sortieren, Verteilen

Gewicht und Qualität der Produkte lassen sich mithilfe von Kamertechnik und Wiegeanlagen wie dem SmartWeigher automatisch ermitteln. Die erfassten Daten bilden die Grundlage für die Produktions- und Steuerungssoftware. Das hat auch direkten Einfluss auf nachfolgende Verarbeitungsschritte.

Automatisches Wiegen, Sortieren und Verteilen sind wichtige Schritte hin zu optimierter interner Logistik, lückenloser Rückverfolgbarkeit, weniger Verlust und höherem Ertrag.

Vorteile

- Schnelle, präzise, auf Gewicht und Aussehen beruhende Auswahl
- Flexible Verteilungsoptionen
- Auf ein absolutes Minimum reduzierte Verluste
- Spezielle Prozesssteuerungssoftware



Zerlegung

Unsere hochleistungsfähige, automatische Zerlegeanlage gibt Ihnen genau das benötigte Maß an Flexibilität. Dank seines modularen Aufbaus bietet das System nahezu unbegrenzte Flexibilität.

Die Produktträger positionieren das Produkt selbst bei höchsten Liniengeschwindigkeiten perfekt. Das Ergebnis ist ein System, mit dem sich branchenweit die höchsten Erträge und der höchste Anteil an Schnitten der Güteklasse A erzielen lassen.

Vorteile

- Hohe Erträge durch automatische Zerlegung
- Unbegrenzte Flexibilität bei Layout und Produktion
- Höchstmaß an hochwertigen Schnitten



Entbeinung

Zur optimalen manuellen Entbeinung von Enten wird die Produktzufuhr übernommen von einer Konus-Entbeinungslinie oder einer StreamLine-Lösung. Mit Innova, der integrierten Produktionsmanagement-Software von Marel, werden Ertrag und Durchsatz der einzelnen Bediener an einer StreamLine-Arbeitsstation in Echtzeit überwacht, um für maximale Betriebseffizienz zu sorgen.

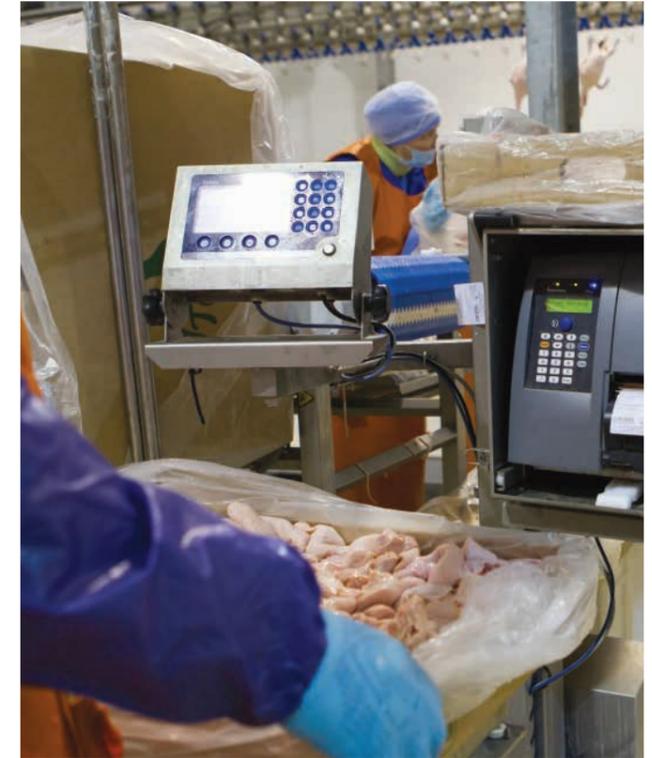
Die Flexibilität der Linie führt zu einem höherwertigen Endprodukt, denn Verarbeitungsbetriebe können aus einer großen Bandbreite an möglichen Schnitten für die teuersten Produkte auswählen und dadurch Verluste minimieren.

Röntgeninspektion

Entbeintes Entenfleisch kann mithilfe modernster Röntgentechnologie durchleuchtet werden. Der SensorX erkennt genau, wo sich Knochen und andere Fremdkörper befinden, und ermöglicht dadurch bestmögliche Zuschnitte. Als zusätzliche Sicherheit werden Produkte anschließend erneut durchleuchtet. Der SensorX erbringt einen spürbaren Mehrwert für Ihr Produkt.

Vorteile

- Optimaler Produktfluss
- Flexibles Layout
- Prozess- und Bedienerüberwachung



Dosierung

Wir bieten vielfältige Dosierungslösungen, einschließlich vollständig integrierter Systeme für Schalenbefüllung und Verpackung. Der vollautomatische Marel RoboBatcher verpackt Produkte mit hoher Geschwindigkeit in Schalen.

Er zeichnet sich durch hochpräzise Bildung von Festgewichtchargen praktisch ohne Verluste aus.

Die Mehrkopfwagen von Marel erfüllen alle Anforderungen im Hinblick auf Zufuhr, Sortieren, Mischen und Wiegen. Sie portionieren und verpacken alle Arten von frischen oder gefrorenen Geflügelprodukten automatisch.

Vorteile

- Große Auswahl an flexiblen Inline-Lösungen
- Äußerst geringe Verluste
- Arbeitersparnis



Portionieren und Tranchieren

Bei hochwertigem Portionieren und Tranchieren dreht sich alles um automatisierte und hochpräzise Hochgeschwindigkeitsleistung.

Wir bieten Portionier- und Tranchierlösungen für die Hochgeschwindigkeitsproduktion von Produkten mit festem Gewicht oder einheitlicher Länge.

Zudem bieten unsere Maschinen auch die Möglichkeit, Filets horizontal oder in Portionsformen zu schneiden. Die Anlagen sind darauf ausgelegt, all Ihre Anforderungen an einheitliche, natürlich aussehende Endprodukte zuverlässig erfüllen.

Hochpräzise Leistungen führen zu minimalen Verlusten und dementsprechend zu hervorragenden Gewinnmöglichkeiten.

In Kombination mit der intelligenten Produktionssteuerungssoftware Innova sind auch ferngesteuerte Programmierung und Kontrolle kein Problem. Die Software ermöglicht Echtzeitüberwachung und erstellt Berichte zur tatsächlichen Leistung.

Vorteile

- Verschiedene Schnittmöglichkeiten
- Hohe Präzision
- Minimale Produktverluste
- Geringere Arbeitskosten



Fleischgewinnung

Unser Ziel ist es, jeden Vogel möglichst optimal zu verwerten. Mit unseren Systemen lässt sich das verbleibende wertvolle Fleisch von Schlachtkörpern, Hälsen usw. gewinnen.

Mechanisch entbeintes Fleisch stellt eine gewinnbringende Quelle an hochwertigen Rohprodukten dar, die sich für Würste, Snacks und andere Produkte mit zerkleinertem Fleisch verwerten lassen.

Wir liefern hocheffiziente, langlebige Fleischgewinnungssysteme, die besonders wartungsarm sowie bedienungs- und reinigungsfreundlich sind.

Vorteile

- Mehrwert für Ihre Schlachtkörper
- Gewinnung von hochwertigen Rohprodukten
- Individuell einstellbare Druck- und Presszeiten
- Leicht zu bedienen und zu reinigen



Marinieren

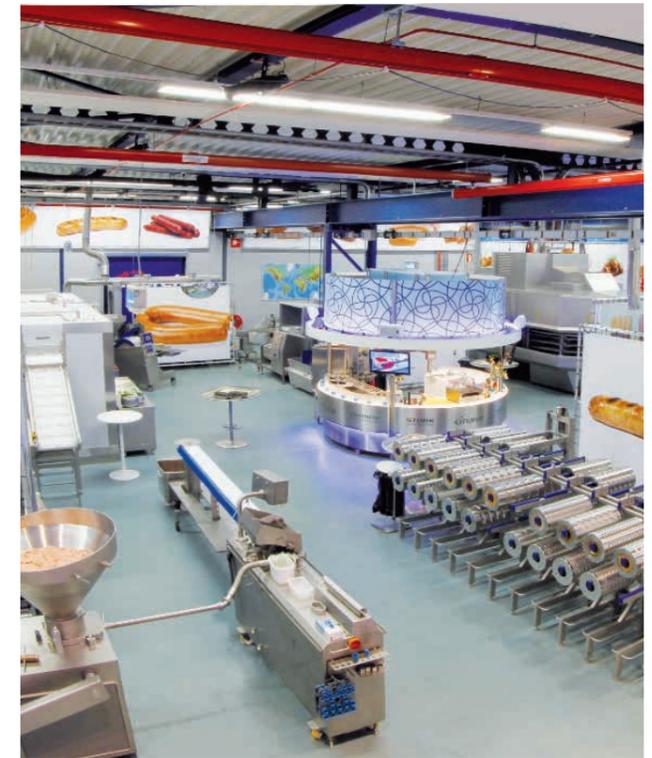
Der Markt für gewürzte, koch- und verzehrfertige Produkte verzeichnet ein reges Wachstum. Marinierung und Garnierung einer Vielzahl von Produkten mit oder ohne Knochen erfreuen sich großer Beliebtheit. Laufend kommen neue Geschmacksrichtungen und Verwendungsmöglichkeiten hinzu, daher können Sie mit solchen Verfahren den Wert Ihrer Produkte steigern und auf praktisch allen Märkten von neuen, interessanten Möglichkeiten profitieren.

Unsere Massier- und Marinierlösungen ermöglichen die Inline-Verarbeitung kleiner Chargen und eignen sich für nasse oder trockene Anwendungen, für größere oder kleinere Produkte mit oder ohne Knochen sowie mit oder ohne Zusatzstoffe.

Erfolgen diese Vorgänge inline, kann auf Schritte zur manuellen Produktverarbeitung verzichtet werden. Dank der einfacheren Überwachung und Rückverfolgung lassen sich logistische Herausforderungen problemlos meistern.

Vorteile

- Vollautomatischer Inline-Prozess
- Gleichmäßige Verteilung von Zusatzstoffen
- Einfache Überwachung und Rückverfolgung der Chargen



Weiterverarbeitung

Ausgehend von jahrzehntelanger Erfahrung in der Lebensmitteltechnologie und bei der Verarbeitung tierischer Proteine entwickelt, produziert und installiert Marel innovative Systeme zur Weiterverarbeitung tierischer Proteine.

Das Produktangebot umfasst Komplettlösungen von der Fleischveredlung bis hin zur Wurstherstellung, vom Portionieren, Marinieren und Panieren bis hin zum Frittieren und Garen. Ausgehend von den besonderen Eigenschaften Ihres Endprodukts erarbeiten Fachberater dabei das am besten geeignete System, das all Ihren Anforderungen gerecht wird.

In unserem DemoCenter können wir Ihren Produktionsbetrieb simulieren und genau die von Ihnen gewünschten Produkte herstellen. Dadurch gewinnen Sie wertvolle Einblicke in die Technologien, die für Sie in Frage kommen. So können Sie unmittelbar erfahren, sehen, fühlen, riechen und schmecken, wie Ihre Wünsche und Erwartungen sich in attraktive Endprodukte umsetzen lassen.

Vorteile

- Komplettlösungen
- Bestmögliche Nutzung des Rohmaterials
- Mit modularen, flexiblen Konfigurationen lässt sich eine breite Palette von Fertiggerichten herstellen
- Ihr Endprodukt ist unser Ausgangspunkt



Betriebsinterne Logistik

Eine leistungsstarke interne Logistik verbessert den Fluss Ihrer Endprodukte und gewährleistet so deren Qualität in den verschiedenen Verarbeitungsschritten. Wir bieten verschiedene Förderbänder und Hängebahnsysteme, die die unterschiedlichen Verarbeitungsschritte optimal miteinander verbinden.

Neben dem sicheren Transport eines Produkts zum nächsten Verarbeitungsschritt kann die Zielsetzung auch darin bestehen, dass das Produkt seltener von den Bedienern berührt werden muss. Hierzu können z. B. Förderbänder eingesetzt werden, die die Produkte für die Zufuhr in eine nachgeschaltete Maschine automatisch in die korrekte Position bringen.

Vorteile

- Reibungsloser Produktfluss
- Arbeitssparend
- Qualitätserhalt: weniger Berührung mit dem Produkt



Verpackung und Etikettierung

End-of-Line-Systeme führen die letzten Verarbeitungsschritte durch, mit denen der Verpackungsvorgang abgeschlossen und die kundenspezifische Präsentation erzielt wird. Die Systeme umfassen eine Kombination aus bewährten Einheiten und können auf Ihre individuellen Anforderungen abgestimmt werden.

Marel-Etikettierer können Etiketten oben, unten oder seitlich sowie auf einer, zwei oder drei Seiten am Produkt anbringen. Außerdem lassen sich Etiketten berührungsfrei oder inline drucken und anbringen.

Unsere Preisauszeichner bieten hervorragende Leistung bei niedrigen Betriebskosten dank der marktweit längsten Lebensdauer der Druckköpfe. Sie wurden für vielfältige Anwendungen entwickelt und sind für die meisten gängigen Packungsgrößen bei bis zu 160 Packungen pro Minute geeignet.

Vorteile

- Digitale Wiegegenauigkeit, Präzision und Zuverlässigkeit
- Etikettierlösungen für eine Vielzahl von Produkten und Kapazitäten
- Einfache Bearbeitung der Etiketten per Touchscreen mit Drag-and-Drop-Funktion



Software-Lösungen für die Prozesssteuerung

Eine hochgradig automatisierte Verarbeitung erfordert ein stets höheres Maß an Produktionssteuerung und Managementinformationen. Wir bieten eine Management-Komplettlösung für Gewinnoptimierung und bestmögliche Gesamtproduktionsleistung.

Unsere modularen Softwarepakete decken die gesamte Wertschöpfungskette im Produktionszyklus ab, von der Annahme der Eingangsmaterials bis zum Versand der Endprodukte. Innova ist die modulare Software zur Produktionskontrolle für Anlagen von Marel. Ihr Schwerpunkt liegt auf Verarbeitungsschritten, bei denen die Produkte an den Haken einer Transporthängebahn befördert werden.

Innova stellt Leistungskennzahlen (KPIs) für jeden einzelnen Verarbeitungsschritt bereit, sodass sich praktisch jeder Aspekt des Produktionsablaufs steuern, messen und überwachen lässt.

Mit der Innova Produktionssteuerungssoftware bietet Marel eine der umfangreichsten und besten Lösungen zur Prozesssteuerung für alle Geflügelverarbeiter.

Vorteile

- Steuerung
- Überwachung
- Verbesserung
- Eine Softwarelösung – klein oder umfangreich – für jeden Prozess oder jede Prozesslinie



Tierkörperverwertung und Abwasserbehandlung

Transport

Blut, Federn und andere Schlachtabfälle müssen transportiert und schnell, effektiv und hygienisch gesammelt werden. Zu diesem Zweck bieten wir verschiedenste Optionen von einfachen Pumpsystemen bis hin zu umfangreichen Vakuumtransportsystemen einschließlich Vor-Ort-Reinigung und -Desinfizierung.

Tierkörperverwertung

Einige Schlachtabfälle sind besonders reich an Proteinen und Fett. Wir bieten verschiedene Systeme, die Federn und Schlachtabfälle verwerten und damit attraktive Ausgangsprodukte für andere Branchen herstellen.

Abwasserbehandlung

Als Erweiterung unserer Produktpalette für die Geflügelverarbeitung bieten wir verschiedene Lösungen zur Behandlung und Reinigung von Prozess- und Abwasser, die sich auf kundenspezifische Anforderungen und unterschiedliche Verschmutzungsgrade abstimmen lassen.

Für Tierkörperverwertung und Abwasserbehandlung verfügt Marel betriebsintern über fundiertes Fachwissen und bestmögliche Technik.

Vorteile

- Nachhaltige Verwertung von Abfällen und Abwasser
- Ressourcennutzung in größtmöglichem Umfang
- Betriebsinternes Fachwissen
- Maßgeschneiderte Lösungen für jede Situation möglich

© Copyright Marel Poultry B.V., 2023: Alle Rechte vorbehalten. Jede Vervielfältigung oder Änderung dieser Veröffentlichung oder Teilen derselben ist, ungeachtet der verwendeten Vervielfältigungs- oder Änderungsart sowie des verwendeten Mediums, ohne die vorherige schriftliche Genehmigung von Marel strengstens untersagt. Zuwiderhandlungen gegen den obigen Hinweis führen zu straf- und zivilrechtlicher Ahndung gemäß internationalen Konventionen und Urheberrechtsgesetzen. Die hier veröffentlichten Daten geben den aktuellen Kenntnisstand zum Zeitpunkt der Drucklegung wieder und unterliegen künftigen Änderungen. Marel behält sich das Recht vor, Konstruktion und Ausführung seiner Produkte jederzeit zu ändern, ohne sich zu verpflichten, bereits ausgelieferte Maschinen entsprechend anzupassen. Die genannten Angaben sind ausschließlich als Richtwerte zu verstehen. Marel übernimmt keine Gewähr für Fehler oder Auslassungen in den veröffentlichten Daten oder in der Verwendung veröffentlichter Daten. Die Veröffentlichung dieser Daten ist weder als mittel- noch als unmittelbare Garantie oder Gewähr jedweder Art zu verstehen.

Marel Poultry B.V.

P.O. Box 118

5830 AC Boxmeer

Niederlande

T +31 485 586 111

F +31 485 586 222

E info.poultry@marel.com

Marel PMJ

De Veken 246

1716 KJ Opmeer

Niederlande

T +31 226 358 888

E info@pmj.info