

Creación de lotes de subproductos

Proceso de envasado rápido, flexible y eficaz



- Optimice la eficiencia en el flujo de envasado
- Agilice los cambios de producto y empaquetado
- Mínimo sobrepeso en la creación de lotes
- Reduzca los costes de mano de obra

Creación de lotes y empaquetado de subproductos cárnicos

Un sistema de empaquetado de productos a granel



Optimice su proceso de empaquetado

Optimice su proceso utilizando nuestro sistema de empaquetado de subproductos cárnicos simplificando el proceso de empaquetado y reduciendo los costes de exceso de producto y de mano de obra.

Marel ha desarrollado su nuevo sistema de empaquetado en colaboración con empresas procesadoras de carne que se dedican al empaquetado a granel de subproductos cárnicos. El sistema aporta un nivel mayor de automatización al proceso de envasado y simplifica el envasado, además de ser muy flexible y preciso. Puede manejar una amplia gama de productos y envases de distintos tamaños, y cambiar entre productos y envases con mucha rapidez.

3. SpeedBatcher

Los subproductos cárnicos se agrupan automáticamente en lotes de porciones de peso fijo.

4. Transportador de retirada de porciones

Las porciones se transportan del sistema SpeedBatcher directamente al envasado.

5. Estación de llenado

Las porciones se introducen en envases de forma automática o semiautomática, según el tipo de producto. Si el producto tiene que disponerse de alguna forma especial, el proceso se lleva a cabo manualmente.

6. Báscula comprobadora de peso

Se comprueba automáticamente el peso de los envases empaquetados y se envían a la estación de corrección.

2. Cinta transportadora de cuello de cisne inteligente

Esta cinta, equipada con sensores, garantiza un flujo uniforme de alimentación desde el depósito contenedor hasta el sistema SpeedBatcher.

1. Depósito contenedor

El proceso de empaquetado se inicia en el sistema de alimentación, donde las horquillas dejan caer los productos directamente en el depósito intermedio.

7. Estación de corrección con contenedor

Estas cajas se retiran automáticamente del sistema y se acumulan hasta que los operarios pueden encargarse de ellas. Esta estación de corrección dispone de una báscula estática para corregir los envases rechazados.

INNOVA

Food Processing Software

Innova para el sistema SpeedBatcher es una herramienta opcional que permite gestionar y supervisar el proceso de creación de lotes en tiempo real desde la oficina principal. La información sobre los lotes producidos se registra en la base de datos de Innova en tiempo real, lo que permite la supervisión continua del rendimiento y el sobrepeso.

Ejemplos de lotes

Oreja (sin canal auditivo)			Hígado				
	Longitud	120 - 190 mm		Longitud	300 - 330 mm		
	Ancho	50 - 110 mm		Ancho	210 - 230 mm		
	Grosor	20 - 65 mm		Grosor	50 - 60 mm		
	Peso	100 - 225 g		Peso	1250 - 1600 g		
	Capacidad prevista: hasta 9 porciones por minuto	Peso de la porción		15,000 g	Capacidad prevista: hasta 6 porciones por minuto	Peso de la porción	27,200 g
Riñones			Jarrete (articulación del codo)				
	Longitud	110 - 125 mm		Longitud	100 - 115 mm		
	Ancho	50 - 60 mm		Ancho	100 - 110 mm		
	Grosor	15 - 25 mm		Grosor	65 - 80 mm		
	Peso	115 - 210 g		Peso	420 - 800 g		
	Capacidad prevista: hasta 10 porciones por minuto	Peso de la porción		6,350 g	Capacidad prevista: hasta 10 porciones por minuto	Peso de la porción	10,000 g
Cola (sin hueso)			Manitas delanteras				
	Longitud	70 - 200 mm		Longitud	200 - 240 mm		
	Grosor	30 - 60 mm		Ancho	60 - 75 mm		
	Peso	100 - 120 g		Grosor	60 - 80 mm		
	Capacidad prevista: hasta 10 porciones por minuto	Peso de la porción		25,000 g	Capacidad prevista: hasta 10 porciones por minuto	Peso de la porción	15,000 g
	Hueso del muslo			Corazón del cerdo			
	Longitud	220 - 250 mm		Longitud	100 - 130 mm		
	Ancho	60 - 80 mm		Ancho	90 - 100 mm		
	Grosor	60 - 80 mm		Grosor	60 - 65 mm		
	Peso	500 - 600 g		Peso	290 - 340 g		
	Capacidad prevista: hasta 10 porciones por minuto	Peso de la porción		10,000 g	Capacidad prevista: hasta 10 porciones por minuto	Peso de la porción	10,000 g
Lengua (sin carne de la base)			Piel de morro y cabeza				
	Longitud	190 - 200 mm		Longitud	130 - 150 mm		
	Ancho	45 - 50 mm		Ancho	30 - 90 mm		
	Grosor	40 - 45 mm		Grosor	15 - 15 mm		
	Peso	170 - 245 g		Peso	140 - 190 g		
	Capacidad prevista: hasta 10 porciones por minuto	Peso de la porción		10,000 g	Capacidad prevista: hasta 9 porciones por minuto	Peso de la porción	10,000 g
Pata trasera			Corte de carne				
	Length	180 - 260 mm		Length	120 - 150 mm		
	Ancho	50 - 60 mm		Ancho	30 - 45 mm		
	Grosor	55 - 65 mm		Grosor	60 - 80 mm		
	Peso	420 - 760 g		Peso	200 - 225 g		
	Capacidad prevista: hasta 10 porciones por minuto	Peso de la porción		12,000 g	Capacidad prevista: hasta 10 porciones por minuto	Peso de la porción	27,200 g

Marel es el proveedor líder mundial de equipos y sistemas avanzados para las industrias de pescado, carne y aves.