

# Ligne de désossage de têtes de porc

Désossage semi-automatique des têtes de porc entières



- Rendement élevé
- Faible coûts de main-d'œuvre
- Capacité plus flexible
- Améliore le rendement du travail manuel jusqu'à 100%
- Risque de contamination croisée limité

# Le désossage de têtes de porc devient enfin rentable

Les têtes de porc constituent une source précieuse de viande de bonne qualité. Si seulement cette dernière était plus facile et moins coûteuse à récolter... C'est désormais le cas avec la machine PHD (Pig Head Deboner) de Marel ! Cette ligne de désossage de tête de porc semi-automatique nécessite beaucoup moins de compétences, de main-d'œuvre et de temps, tout en garantissant une production élevée et constante. Le désossage de têtes de porc devient enfin rentable.



## Produkte

Bien que jusqu'à 50 % d'une tête de porc puisse être valorisée, les avantages financiers du désossage de tête de porc sont traditionnellement faibles. La viande de tête de porc est notoirement difficile à collecter et, par rapport à l'épaule par exemple, le rendement est relativement faible. Cette opération était donc rentable uniquement pour les sociétés très spécialisées, jusqu'à maintenant.

La machine PHD (Pig Head Deboner) de Marel révolutionne le secteur du désossage de têtes de porc complètes. En divisant les tâches de désossage en actions partielles simples et bien définies et en remplaçant le travail manuel par des actions mécaniques automatisées à un certain nombre de points clés, cette machine réduit considérablement le recours au travail manuel spécialisé.

Cela entraîne une chute conséquente des frais de main-d'œuvre, tout en améliorant l'efficacité, la production et le rendement. Un ancien produit dérivé de l'abattage se transforme en source de viande et de profits de premier choix !

## Avantages

- Méthode de travail systématique optimise la sélection de pièces de haute qualité
- Qualité constante du produit
- Minimise les risques de fragments d'os dans les produits
- Minimise les risques de contamination croisée

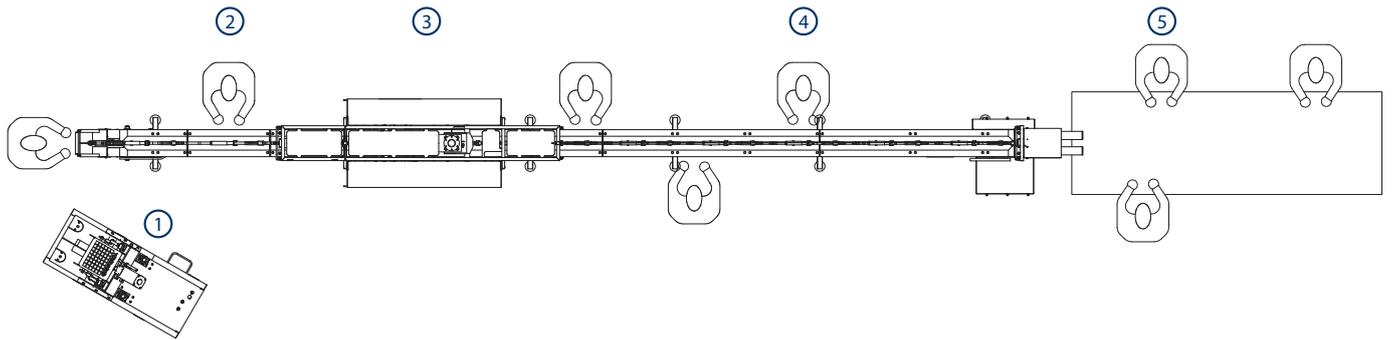
## Application

La viande de tête de porc collectée sur la chaîne PHD peut être utilisée pour toute une série de produits finaux. Quelques possibilités :

Partie de la tête de porc	Application
oreille, groin	soupe, rôti, alimentation animale
couenne sans viande	émulsion pour saucisses
couenne avec viande	saucisses finement texturées
petites viandes tête de porc	saucisses gros grain
viande de tempe	satay, gelée
viande de joue	satay
os de joue avec viande	galtas
tête entière	porchetta di testa



1. Maxillaire, 2. Masque avec viande de joue, 3. Crâne, 4. Viande de tête



1. PHPC, 2. Préparation manuelle, 3. Découpe du masque, 4. Désossage, 5. Récupération

## Fonctionnement

La ligne PHD Marel est un système très flexible et polyvalent entièrement personnalisable en fonction de vos besoins et du niveau de compétence de vos employés. Vous trouverez ci-dessous une configuration potentielle pour une transformation en ligne d'environ 250 têtes/h, nécessitant un minimum de 6 employés.

### 1. Préparation semi-automatique sur phpc (pig head pre-cutter)

- La tête de porc est placée dans le phpc
- La peau de la tête est coupée en deux
- L'os pré-nasal et le groin sont coupés en deux
- L'os pré-nasal est séparé du crâne

### 2. Préparation manuelle sur la ligne phd

- La tête est fermement fixée sur la ligne
- Les moitiés de mâchoires inférieures sont prédécoupées

### 3. Découpe de masque et de mâchoire automatique

- La mâchoire est ouverte
- Le masque est détaché du crâne
- La mâchoire inférieure est coupée en deux afin de la retirer facilement

### 4. Désossage efficace sur la ligne phd

- Le masque est complètement retiré à des fins de découennage et d'habillage
- Les demi-mâchoires sont découpées et la viande des joues est récoltée
- La viande de la cavité de la mâchoire et du palais sont récoltées

### 5. Déchargement automatique sur la table

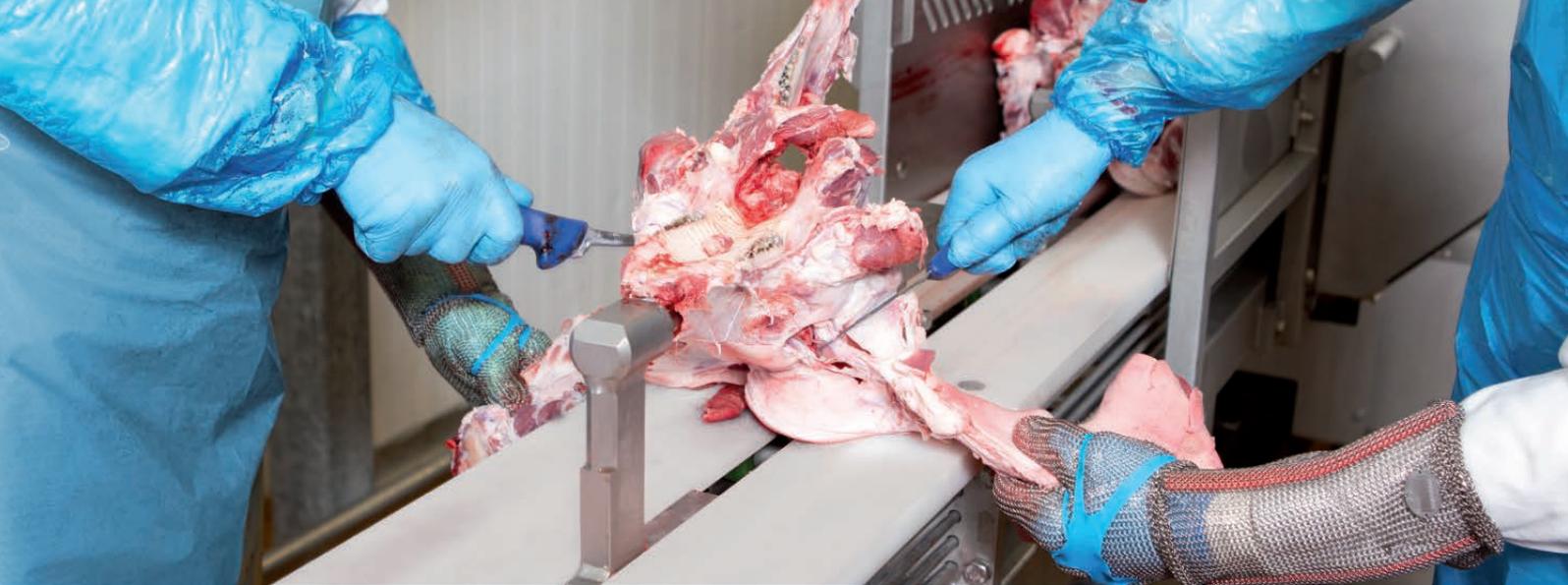
- La viande des zones temporales et occipitales, ainsi que les autres chutes sont récupérés
- Le crâne désossé est évacué

## Principaux avantages

- Rendement élevé : peut améliorer l'efficacité de la main-d'œuvre et donc le rendement de 100 % maximum
- Capacité très flexible : conçu pour évoluer en fonction des fluctuations de l'alimentation en têtes sans compromettre le rendement de la main d'œuvre
- Faibles coûts de main-d'œuvre et de formation : réduit considérablement les compétences nécessaires en désossage manuel, chaque employé exécute puisque constamment la même action partielle
- Amélioration des conditions de travail : les têtes de porc sont fermement fixées à la ligne et accessibles de manière ergonomique
- Le désossage s'effectue dans des conditions d'hygiène optimales
- Dans la plupart des cas, le délai de rentabilité est inférieur à un an



1. PHPC, 2. Préparation manuelle, 3. Découpe du masque, 4. Désossage



## Données techniques

Longueur (A) 9742 - 12142 mm, 384 - 478 pouce

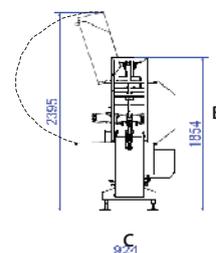
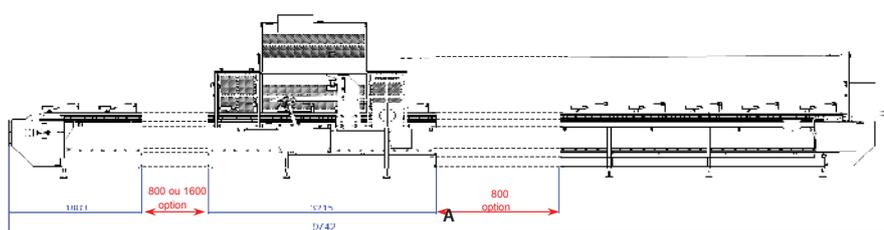
Hauteur (B) 1854 mm, 73 pouce

Largeur (C) 924 mm, 36.4 pouce

Poids 900 kg, 1984.2 lbs

Alimentation totale 4 kW, 5.4 ch

Bruit aérien < 80 dB(A)



Marel est le premier fournisseur mondial de systèmes et équipements de pointe pour les filières volaille, viande et poisson.

En partenariat avec nos clients, nous Marel Meat, développons des systèmes avancés et des solutions logicielles pour la transformation primaire et secondaire et les produits élaborés, pour assurer un maximum d'efficacité, durabilité et de traçabilité.

Nous disposons d'un vaste réseau de vente et de service après-vente dans plus de 30 pays ; et nos experts process viande rouge sont toujours à votre service lorsque vous avez besoin de leur support.