

BBC1500W

Découpe automatique sécurisée des travers de porc



- Découpes propres
- Augmentation du rendement par rapport aux scies à bande classique
- Travers de haute qualité

BBC1500W: flexible, sécurisé, à fort rendement

Un moyen sûr simple d'utilisation et à fort rendement de découper des travers de porc : voici le BBC1500W de Marel résumé en quelques mots. Outre, l'alimentation flexible et réglable manuellement le BBC1500W prend en charge un large éventail de colonnes, de porc, de veau et de boeuf, de plusieurs tailles. Enfin et surtout, la scie à bande (entièrement protégée) produit des travers sans fragments d'os!

Produit

Le BBC1500W produit des travers de porc en découpant les côtes de la colonne découpée. Les rouleaux d'alimentation poussent la colonne sur la table, ce qui permet à la scie à bande horizontale d'effectuer des coupes à proximité de cette dernière. Comparé à une scie à bande conventionnelle, avec laquelle l'opérateur doit maintenir ses mains proche de la lame de scie exposée, ce système offre un rendement supplémentaire de 2 %.

Une autre fonctionnalité du BBC1500W est sa lame de scie fine à grande vitesse effectuant des coupes propres sans particules ou éclats d'os, réalisant des travers de porc d'une qualité optimale.



Côtes de porc



Côtes de veau



Button ribs et longe avec os

Avantages du produit

- Découpes propres, aucune contamination par des fragments d'os
- Augmentation du rendement par rapport aux scies à bande classique
- Travers de haute qualité
- Autres produits potentiels : button ribs et longe avec os

Capacité

La capacité moyenne est comprise entre 1200 et 1350 pièces/h, avec un maximum de 1500 pièces/h.

Matériau d'alimentation

En tant que scie automatique pour travers flexible et souple, le BBC1500W est le seul à pouvoir traiter des colonnes de différentes espèces:

- Colonnes de porc, ainsi que de truie et de verrat
- Côtes de veau
- Côtes de boeuf



Scie à bande



Principe de fonctionnement

Le découpeur de colonnes BBC1500W est une scie à bande automatique conçue pour séparer les travers de porc des colonnes de porc, de boeuf ou de veau. La position du bord de découpe horizontal et la largeur de la table d'alimentation peuvent être réglées en fonction de la taille des colonnes.

La colonne est placée sur la table d'alimentation, puis insérée dans la machine par le rouleau de cette dernière. Un autre rouleau d'alimentation la transfère jusqu'au bord de découpe de la lame de scie à bande, qui la sépare.

Les restes de colonnes sont évacués à l'autre extrémité de la machine, les travers de porc chutent sur un tapis roulant qui les transporte vers l'unité d'emballage ou une unité de traitement supplémentaire.

Avantages de l'équipement

- Fonctionnement très sûr
- Alimentation réglable manuellement, machine très flexible
- La scie à bande permet d'obtenir un produit final propre sans fragment d'os
- Très faibles coûts de maintenance
- Faible niveau sonore (<75 dB), ne nécessite aucune protection antibruit
- Montage et démontage simple
- Construction robuste pour une longévité accrue
- Simple à utiliser, simple à nettoyer



ProFIVE système de récupération de viande

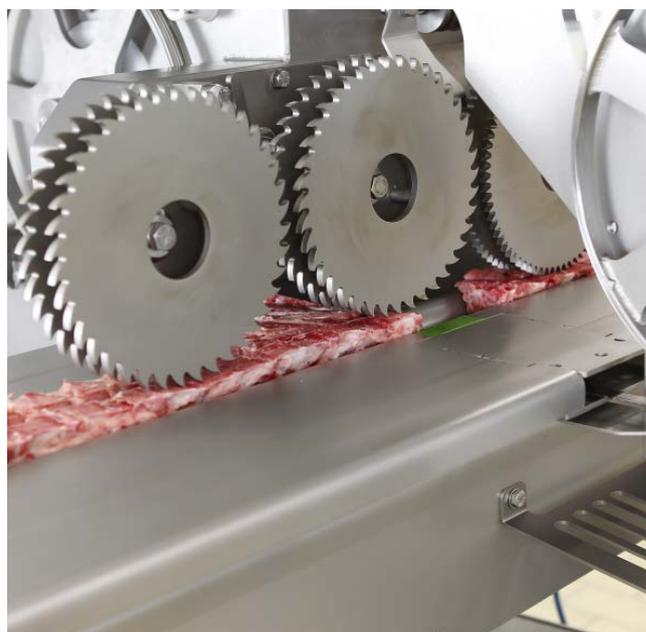
Passez à l'étape suivante : valorisez vos colonnes !

Vous pouvez poursuivre leur valorisation en transférant les restes de colonnes dans un système de récupération de viande. Marel utilise la technologie de pression linéaire dans ses systèmes de récupération de viande.

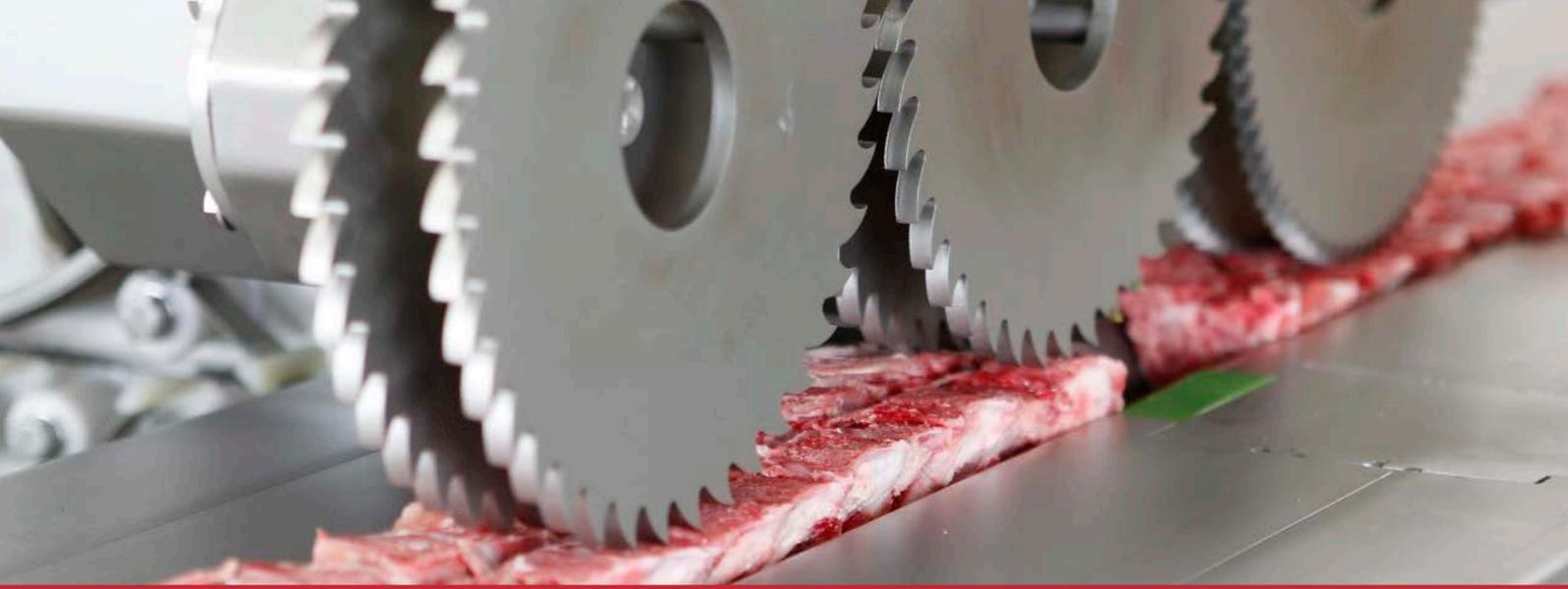
Notre offre est composée de :

- **La DMM10**, capacité jusqu'à 700kg d'os de colonne par heure, pour une production de viande de haute qualité de 3mm
- **La ProFIVE**, capacité jusqu'à 2.500kg d'os de colonne par heure, pour une production de viande de 1 à 3/5mm
- **La ProTEN**, capacité jusqu'à 4.700kg d'os de colonne par heure, pour une production de viande de 1 à 3/5mm

En ajoutant cette étape supplémentaire à votre processus de récupération de viande, vous pouvez augmenter considérablement le rendement et la valeur de vos produits dérivés. Contactez-nous ou rendez-vous sur marel.com pour en savoir plus.

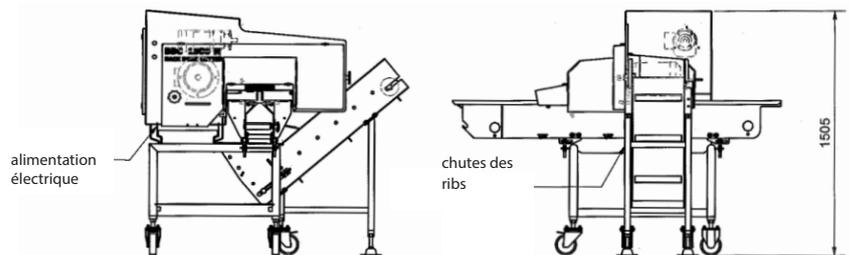
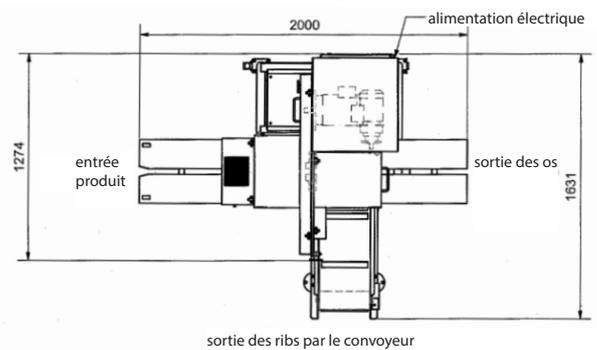


Rouleaux de alimentation



Données techniques

Longueur	2000 mm	78 ¾"
Largeur	1274 mm	50 ¼"
Largeur avec tapis roulant	1613 mm	63 ½"
Hauteur	1505 mm	59 ¼"
Poids net (sur palette)	325 kg (400 kg)	717 lbs (882 lbs)
Niveau de pression acoustique	<75dB(A)	
Alimentation totale	1,8 kW	2.4 hp



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.