

Schweinekopfentbeiner

Halbautomatisches Entbeinen von ganzen Schweineköpfen



- Höhere Ausbeute
- Niedrigere Arbeitskosten
- Flexiblere Kapazitätsanpassung
- Gesteigerte Effizienz von manueller Arbeit bis zu 100%
- Geringes Risiko von Kreuzkontaminationen

Das Entbeinen von Schweineköpfen ist nun endlich rentabel

Schweineköpfe sind eine wertvolle Quelle für gutes Qualitätsfleisch. Wenn es sich nur einfacher und billiger gewinnen ließe... Mit dem Marel Schweinekopftentbeiner (PHD) ist dies nun möglich! Die halbautomatische PHD-Linie erfordert eine deutlich geringere Qualifikation der Mitarbeiter sowie weniger Arbeits- und Zeitaufwand und garantiert eine sehr hohe und konstante Leistung. Das Entbeinen von Schweineköpfen ist nun endlich rentabel.



Produkte

Obwohl bis zu 50 % eines Schweinekopfes in wertvolle Produkte umgewandelt werden können, ist der finanzielle Nutzen beim Entbeinen von Schweineköpfen seit jeher niedrig. Schweinekopffleisch lässt sich bekanntermaßen nur schwer gewinnen, und im Vergleich zu z. B. Schweineschultern ist die Ausbeute relativ gering. Infolgedessen war das Entbeinen bisher nur für hoch spezialisierte Unternehmen profitabel. Bis jetzt.

Der Schweinekopftentbeiner von Marel revolutioniert die Welt des Entbeinens ganzer Schweineköpfe. Durch Unterteilung der beim Entbeinen anfallenden Aufgaben in gut definierte und einfache Teilarbeitsschritte und das Ersetzen manueller durch automatisierte mechanische Abläufe an einer Reihe von zentralen Stellen, sinkt der Bedarf an qualifizierter manueller Arbeit erheblich. Dies führt zu einem deutlichen Rückgang der Lohnkosten und einer Steigerung von Effizienz, Durchsatz und Ausbeute.

Ein ehemaliges Schlachtnebenprodukt wird zu einer wichtigen Quelle für Fleisch und Profit!

Produktvorteile

- Systematisches Arbeitsverfahren optimiert Auswahl hochwertiger Stücke
- Gleichbleibende Produktqualität
- Minimales Risiko von Knochensplittern in Produkten
- Minimales Risiko von Kreuzkontaminationen

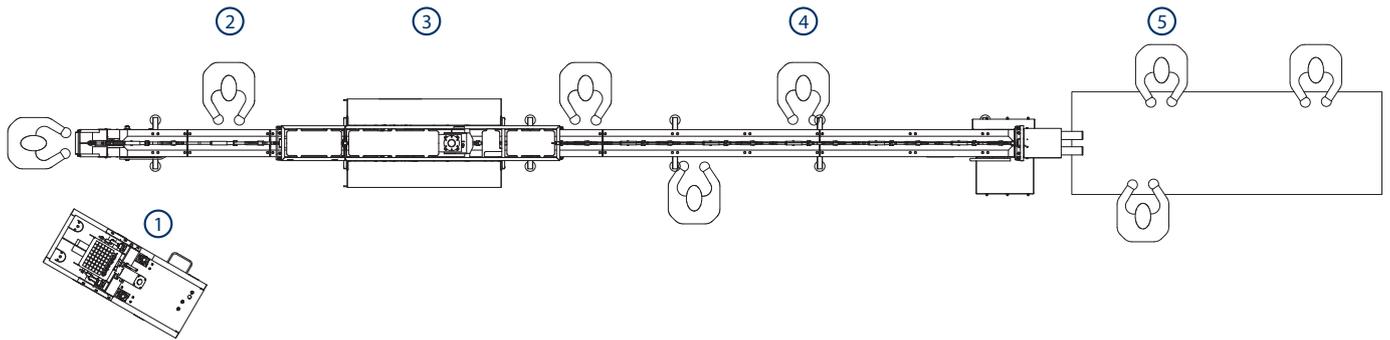
Anwendung

Schweinekopffleisch, das an der PHD-Linie gewonnen wird, kann zu einer Vielzahl von Endprodukten verarbeitet werden. Einige dieser Möglichkeiten:

Teil des Schweinekopfs	Anwendung
Ohr, Nase	Suppe, Röstung, Tiernahrung
Schwarte ohne Fleisch	Wurstemulsionen
Schwarte mit Fleisch	feine Würstchen
Schweinekopf-Trimmm	grobe Würstchen
Schläfenfleisch	Babi Pangang, Schweine-Satay, Presskopf, Sülze
Backenfleisch	Schweine-Satay, Babi Pangang
Backenknochen mit Fleisch	Galtas
Ganzer Kopf	Porchetta di testa



1. Kieferknochen, 2. Maske mit Backenfleisch, 3. Schädel, 4. Kopffleisch



1. PHPC-Vorschneiden, 2. Vorbereiten, 3. Abziehen der Maske & Spalten der Kiefer, 4. Entbeinen, 5. Trimmen

Funktionsweise

Der Marel PHD-Linie ist ein sehr flexibles und vielseitiges System, das ganz an Ihre Bedürfnisse und die Qualifikation Ihrer Mitarbeiter angepasst werden kann. Nachfolgend finden Sie eine mögliche Maschinenanordnung für eine Linie, die ca. 250 Köpfe pro Stunde verarbeitet und den Einsatz von mindestens 6 Personen erfordert.

1. Halbautomatische Vorbereitung auf dem Schweinekopf-Vorschneider (PHPC)

- Schweinekopf wird im PHPC platziert
- Kopfhaut wird halbiert
- Pränasaler Knochen und Nase werden in zwei Teile geschnitten
- Pränasaler Knochen wird vom Schädel abgetrennt

2. Manuelle Vorbereitung an der PHD-Linie

- Kopf wird fest in der Linie fixiert
- Unterkieferhälften werden vorgeschritten

3. Automatisches Abziehen der Maske & Spalten der Kiefer

- Kiefer wird geöffnet
- Maske wird vom Schädel gezogen
- Unterkiefer wird zum einfachen Entfernen in der Mitte gespalten

4. Effizientes Entbeinen an der PHD-Linie

- Maske wird zum weiteren Häuten und Trimmen komplett entfernt
- Kieferhälften werden weggeschnitten und Backenfleisch wird gesammelt
- Fleisch von Backenhohlraum und Gaumen wird gesammelt

5. Automatisches Entladen auf den Tisch

- Fleisch von Schläfen und Hinterkopf sowie sonstiger Trimm werden gewonnen
- Entbeinter Schädel wird entsorgt

Vorteile der Anlage

- Hohe Ausbeute: Effizienz manueller Arbeit kann gesteigert werden und so bis zu 100 % erreichen
- Flexible Kapazitätsanpassung: Ausgleich von Schwankungen bei der Zufuhr von Köpfen, um die Arbeitseffizienz nicht zu beeinträchtigen
- Niedrigere Arbeits- und Schulungskosten: deutlich geringere Qualifikation beim manuellen Entbeinen erforderlich, weil jeder Mitarbeiter ständig die gleichen Teilarbeitsschritte ausführt
- Verbesserte Arbeitsbedingungen: Schweineköpfe werden fest an der Linie fixiert und sind ergonomisch gut erreichbar
- Entbeinung wird unter optimalen hygienischen Bedingungen durchgeführt
- In den meisten Fällen führt dies zu einer Amortisationszeit von weniger als 1 Jahr



1. Vorschneiden am PHPC, 2. Vorbereiten, 3. Abziehen der Maske, 4. Entbeinen



Technische Daten

Länge (A) 9.742 - 12.142 mm, 384 - 478 inch

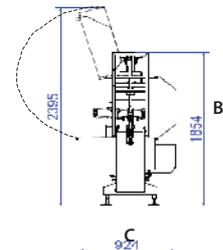
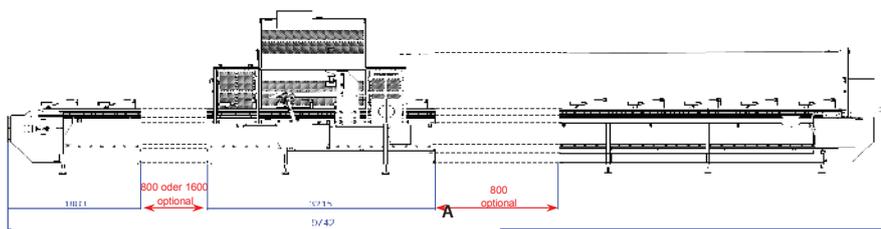
Höhe (B) 1.854 mm, 73 inch

Breite (C) 924 mm, 36.4 inch

Gewicht 900 kg, 1984.2 lbs

Gesamtleistung 4 kW, 5.4 hp

Luftschallemission < 80 dB(A)



Marel ist der weltweit führende Anbieter von modernen Anlagen und Systemen für die Fisch-, Fleisch- und Geflügelindustrie.

In enger Partnerschaft mit unseren Kunden entwickeln wir bei Marel Meat fortschrittliche Systeme und Software für die Primär-, Sekundär- und Weiterverarbeitung, um maximale Effizienz, Nachhaltigkeit und Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Wir verfügen über ein umfangreiches globales Vertriebs- und Servicenetzwerk, das mehr als 30 Länder umfasst. Daher sind unsere Fachleute von der Rotfleischverarbeitung immer leicht zu erreichen, wenn Sie Unterstützung benötigen.