

# Дозировка субпродуктов

Для быстрой, удобной и эффективной упаковки



- Максимальная эффективность упаковочной линии
- Оптимизация упаковочного процесса
- Высокая производительность, минимизация отходов
- Снижение трудозатрат

# Дозирование и упаковка субпродуктов

Система для упаковки продуктов монолитом



## Оптимизация процесса упаковки

Оптимизируйте производство, используя нашу систему для упаковки субпродуктов, которая позволяет упростить процесс упаковки, сократить отходы и снизить трудозатраты.

В сотрудничестве с мясопереработчиками компания Marel разработала свою новую систему для упаковки субпродуктов. Система обеспечивает более высокий уровень автоматизации процесса упаковки, упрощает упаковку и отличается высокой гибкостью и точностью. Она может работать с широким ассортиментом продуктов и коробками разного размера, и ее можно быстро перенастроить.

### 3. Скоростной дозатор SpeedBatcher

Субпродукты автоматически фасуются на порции с фиксированным весом.

### 4. Конвейер для выдачи порций

Со скоростного дозатора SpeedBatcher порции направляются на упаковку.

### 2. Интеллектуальный конвейер Gooseneck

Конвейер, оснащенный датчиками, обеспечивает равномерный поток подачи из буферного бункера на скоростной дозатор SpeedBatcher.

### 1. Буферный бункер

Процесс упаковки начинается с подачи, когда погрузчики бросают продукты непосредственно в буферный бункер.

### 5. Станция упаковки

В зависимости от типа продукта порции помещаются в упаковку автоматически или полуавтоматически. Если требуется стилизация, она выполняется вручную.

### 6. Контрольные веса

Упакованные коробки автоматически проверяются и отправляются на станцию повторной упаковки.

### 7. Станция повторной упаковки с буфером













Отбракованные упаковки автоматически выводятся из системы и буферизируются до тех пор, пока операторы не смогут их обслужить. Станция доработки оснащена статическими весами для повторной упаковки коробок.

## INNOVA

Food Processing Software

Innova для скоростного дозатора SpeedBatcher является дополнительным инструментом для управления и мониторинга процесса дозирования в режиме реального времени. Информация о произведенных партиях записывается в базу данных Innova в режиме реального времени, что позволяет осуществлять непрерывный мониторинг пропускной способности и избыточного веса.

# Примеры дозирования

Ухо (без слуховых каналов)			Печень		
	Длина	120 - 190 мм		Длина	300 - 330 мм
	Ширина	50 - 110 мм		Ширина	210 - 230 мм
	Толщина	20 - 65 мм		Толщина	50 - 60 мм
	Вес	100 - 225 г		Вес	1250 - 1600 г
Ожидаемая производительность: Вес порций до 9 порций в минуту			Ожидаемая производительность: Вес порций до 6 порций в минуту		
Почка			Рулька		
	Длина	110 - 125 мм		Длина	100 - 115 мм
	Ширина	50 - 60 мм		Ширина	100 - 110 мм
	Толщина	15 - 25 мм		Толщина	65 - 80 мм
	Вес	115 - 210 г		Вес	420 - 800 г
Ожидаемая производительность: Вес порций до 10 порций в минуту			Ожидаемая производительность: Вес порций до 10 порций в минуту		
Хвост (без задней кости)			Передняя нога		
	Длина	70 - 200 мм		Длина	200 - 240 мм
	Толщина	30 - 60 мм		Ширина	60 - 75 мм
	Вес	100 - 120 г		Толщина	60 - 80 мм
	Ожидаемая производительность: Вес порций до 10 порций в минуту			Ожидаемая производительность: Вес порций до 10 порций в минуту	
Бедренная кость			Свиное сердце		
	Длина	220 - 250 мм		Длина	100 - 130 мм
	Ширина	60 - 80 мм		Ширина	90 - 100 мм
	Толщина	60 - 80 мм		Толщина	60 - 65 мм
	Вес	500 - 600 г		Вес	290 - 340 г
Ожидаемая производительность: Вес порций до 10 порций в минуту			Ожидаемая производительность: Вес порций до 10 порций в минуту		
Язык (без корня)			Нос и кожа головы		
	Длина	190 - 200 мм		Длина	130 - 150 мм
	Ширина	45 - 50 мм		Ширина	30 - 90 мм
	Толщина	40 - 45 мм		Толщина	15 - 15 мм
	Вес	170 - 245 г		Вес	140 - 190 г
Ожидаемая производительность: Вес порций до 10 порций в минуту			Ожидаемая производительность: Вес порций до 9 порций в минуту		
Задняя нога			Мясная обрезь		
	Длина	180 - 260 мм		Длина	120 - 150 мм
	Ширина	50 - 60 мм		Ширина	30 - 45 мм
	Толщина	55 - 65 мм		Толщина	60 - 80 мм
	Вес	420 - 760 г		Вес	200 - 225 г
Ожидаемая производительность: Вес порций до 10 порций в минуту			Ожидаемая производительность: Вес порций до 10 порций в минуту		

Компания Marel — ведущий поставщик передовых систем и оборудования для переработки птицы, рыбы и мяса.