

УДК 637.5.02

МИРОВОЙ СТАНДАРТ ФИЛЕТИРОВАНИЯ ГРУДКИ. НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ С СИСТЕМОЙ STORK AMF-I

Рой Дриессен, маркетолог направления птицепереработки
ООО «Марел Фуд Системс»

Аннотация: С 1996 г. система Stork AMF показала превосходные результаты в отделении филе от грудки на кости и завоевала огромную популярность у переработчиков всего мира. Непрерывное развитие этой системы открывает новые возможности для переработчиков, позволяя добиваться максимальной эффективности, качества и выхода продукции.

Summary: Since 1996 Stork AMF system has shown excellent results of separating fillets from the breast bone and gained immense popularity among the processors worldwide. Continuous development of the system opens up new opportunities for processors, allowing to achieve maximum efficiency, quality and production yield.

Ключевые слова: система Stork AMF, филетирование, модульная установка, масса грудки, выход продукции.

Key Words: Stork AMF system, filleting, modular assembling, breast weight, production yield.

Филе высокого качества с максимальным выходом, получаемое с помощью системы AMF, идеально соответствует требованиям как розничной торговли, так и дальнейшей переработки. Прекрасно зарекомендовавшее себя решение уже реализовано на сотнях предприятий в разных странах и продолжает оставаться эталоном процесса обвалки грудки. Крупные ведущие компании в Китае и Индии, Южной Америке и России, Африке и Европе подтвердили, что AMF выполняет свои функции на высшем уровне в любых условиях и при любой производительности.

Полная автоматизация

AMF-i позволяет производить различные виды высококачественного филе грудки для розничных сетей и глубокой переработки, а также получать ценные побочные продукты, такие как кожа, грудные сухожилия и хрящи.

Процесс можно полностью автоматизировать, что позволяет сократить ручной труд. Персонал осуществляет только сбор филе и контроль качества. Полная комплектация системы AMF-i для обвалки грудки включает модули, выполняющие следующие задачи: загрузку грудной части на линию, снятие кожи, удаление фасции (мембраны), удаление вилочковой кости, разделение филе на половины, отделение килевого хряща, отделение малого филе, сбор оставшегося мяса с килля и хрящей.

Модульная установка

Грудки автоматически навешиваются на вращающиеся держатели и переме-

щаются через модули системы с помощью транспортирующего механизма. Поворотные станции позиционируют



Модуль удаления вилочковой кости



Уникальные держатели продукта



Система AMF-i на выставке Eurotier



Готовая продукция

держатели для определенных операций. Каждый модуль отвечает за конкретный процесс переработки, его можно включать и выключать в зависимости от требований к конечному продукту. Мы подбираем индивидуальный набор модулей, наиболее подходящий для производственных задач конкретного заказчика. Система способна обрабатывать грудки разного весового диапазона, как с кожей, так и без нее. Вы можете получать целое филе «бабочка» или половины филе, а также отделять малое филе.

Измерение

Как правило, на обработку поступают грудки определенного весового диапазона. Для получения оптимального выхода и высокого качества продукта очень важно, чтобы модули были настроены в соответствии с массой грудки. Интеллектуальная система AMF-i освобождает переработчиков от необходимости калибровать вручную продукцию, подходящую к настройкам всех модулей. Специальное устройство определяет размер продукции. На ос-



Уникальный модуль разделения на половины

новании полученных данных система AMF-i автоматически корректирует настройки необходимым образом, и адаптивное филетирование может быть сделано без вмешательства человека.

Настройки модуля гарантируют наивысшее качество и максимальный выход. Это позволяет быстро реагировать на изменяющиеся параметры поступающей продукции.

Дополнения

Система AMF-i может быть оснащена различными дополнительными устройствами, например, буферным конвейером SystemFlex. В момент получения заказа на филетирование грудки, откалиброванные по массе (например, от 100 г), загружаются на буферный конвейер SystemFlex, который транспортирует их к системе AMF-i. При этом SystemFlex контролируется тем же оператором, который подает грудки в модуль загрузки системы филетирования. Это обеспечивает плавный, непрерывный поток продукции, сохраняя эффективность производства на высоком уровне.

Постоянные инновации

Система филетирования грудки на кости AMF-i раз за разом демонстрирует высокие показатели выхода и качества продукции при переработке грудок разных весовых категорий. Тем не менее, Marel Poultry всегда стремится к новым достижениям и совершенствованию даже прекрасно зарекомендовавшего себя оборудования. В этой связи на сегодняшний день количество вариантов конечного продукта значительно выросло, ручной труд сведен к минимуму, автоматическая обработка осуществляется значительно более точно. Система получила управление при помощи интуитивно-понятного сенсорного экрана, пневматические приводы были заменены значительно более точными и надежными сервоприводами, контролируемые системой PLC. Результатом усовершенствований стало значительное повышение качества и выхода продукции. 📄

Для контактов с автором:
Рой Дриессен
e-mail: Roy.Driessen@marel.com