

## ЛИНИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ MAREL POULTRY



В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ

Новая линия для производства полуфабрикатов *Marel Poultry* предназначена для выпуска широкого ассортимента панированных продуктов, например, высококачественных цельномышечных или частично эмульгированных изделий. Подобная комбинация оборудования обеспечивает высокую производительность, технологическую гибкость и непревзойденную однородность продукции, что является важным фактором качества для переработчиков.

Линия «700 мм» может двигаться со скоростью до 25 м в минуту. Благодаря этому объем производства на ней вполне сопоставим с объемом производства на стандартной линии шириной 1000 мм. При этом 700-миллиметровая линия занимает меньшее рабочее пространство и отличается большей технологической вариативностью, что особенно важно при частой смене типа производимой продукции.

Для обеспечения централизованного контроля производственная линия может быть подключена к программному обеспечению *Innova*.

### REVOPORTIONER С ТЕХНОЛОГИЕЙ HELIX

Всемирно известная система *RevoPortioner* способна производить широкий ассортимент полуфабрикатов — от классических котлет и нагетсов до цельномышечных изделий и инновационных 3D-продуктов. Она может справиться как с большими объемами, так и самыми малыми партиями. С учетом практически полного отсутствия потерь сырья и минимальных расходов на эксплуатацию, возможность формовки цельномышечных продуктов без эмульсии с помощью технологии *Helix Drum* стала новым этапом в развитии этой серии оборудования.

Технология *Helix Drum* предусматривает замену прерывистой ротационной формовки при низком давлении на непрерывное заполнение. Ключевым элементом данной технологии является конструкция формовочного барабана *RevoPortioner*. В запатентованном барабане *Helix Drum* формы для продуктов больше не размещаются вдоль прямой линии — они установлены по диагонали. Благодаря этому заполнение происходит непрерывно, с меньшими скачками давления в насосе для мяса и при практическом отсутствии технологических



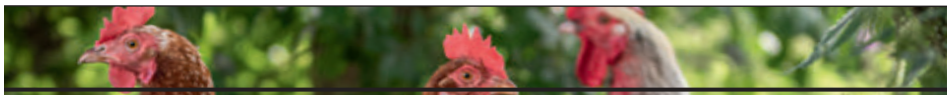
остановок, в результате чего объемы производства существенно возрастают. Кроме того, минимизация скачков давления способствует стабильности переработки. Повышается эффективность контроля массы продукции, т.е. она равномерно распределяется по всей ширине ленты, благодаря чему обеспечиваются неизменная масса и превосходная форма изделий.

### НОВОЕ ПАНИРОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Не так давно компания *Marel* представляла устройство *Active Tempura Applicator* для высокоскоростного нанесения темпуры. Сегодня компания предлагает инновационные системы *Active Batter Applicator* и *Revo-Crumb*. Новые модули шириной 700 мм можно встраивать в существующие 600-миллиметровые линии, что позволит переработчикам повысить эффективность панировки и при желании расширить производство.

### УЛУЧШЕННОЕ ЛЬЕЗОНИРОВАНИЕ

*Active Batter Applicator* предназначен для нанесения яичного белка или льезона на широкий ассортимент продуктов. Нижняя часть продукта проходит через ванну, наполненную льезоном, и одновременно несколько жидких завес из льезона покрывают его верхнюю и боковые поверхности. Уникальность технологии заключается в создании активной подушки, обеспечивающей погружение продукта непосредственно в льезон и пред-



отвращающей образование следов от ленты на продукте. Точно настроенный воздушный разделитель убирает излишки льезона. Устройство *Active Batter Applicator* от *Marel* формирует идеальную основу для последующего нанесения слоя сухой панировки. Улучшенный контроль нанесения и возможность использования более густого льезона на высокоскоростной линии способствуют увеличению объемов производства высококачественной продукции.

#### **REVOCRUMB – ИСКУССТВО ПАНИРОВКИ**

Новая машина *RotoCrumb*, в которой используется новейшая система управления процессом панировки, позволяет получать идеальные продукты, покрытые равномерным слоем сухой панировки со всех сторон. *RevoCrumb* оборудована инновационным транспортировочным механизмом, в основе которого, в отличие от используемых обычно шнеков, лежит вращающееся гидрокосло, плавно перемещающее панировку. При этом структура панировки остается неповрежденной, поскольку *RevoCrumb* не крошит и не размалывает ее.

#### **REVOBREADER**

*RevoBreader* — гибкое устройство, сочетающее режим равномерного покрытия и барабанный режим в одном корпусе. Подобная двухрежимная конфигурация является оптимальным решением для традиционного рав-

номерного покрытия и для панировки в домашнем стиле. Благодаря большому размеру барабана переключение между режимами равномерного покрытия и барабанным не требует демонтажа каких-либо механических частей. Процедура барабанного панирования гарантирует эффективное прилипание панировки, оптимальное «домашнее» покрытие всей поверхности продукта, а также надежное удержание панировки во время обжарки. Система выгрузки *RevoBreader* в барабанном режиме обеспечивает оптимальное распределение продукта по всей ширине ленты, что в свою очередь улучшает его подачу в следующие устройства на линии.

#### **ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

Программное обеспечение *Innova* предназначено для оптимизации процессов глубокой переработки. Оно включает ряд полезных инструментов для линий по производству полуфабрикатов. Отличительной особенностью является то, что данные о продуктах, оборудовании и этапах производства собираются для анализа всего технологического процесса. Это помогает оператору/руководителю принимать продуманные решения и не допускать отклонений характеристик продуктов от заданных параметров. 📱

Тел.: +7 (495) 228-07-00  
E-mail: [Info.ru@marel.com](mailto:Info.ru@marel.com)

## Воздушное охлаждение Marel Poultry обеспечивает высокое качество продукции

Уникальная технология воздушного охлаждения гарантирует требуемую температуру в толще продукта.

- Система орошения гарантирует высокий выход продукции
- Контроль внешнего вида
- Позволяет достичь высокий уровень нежности мяса
- Максимальный срок реализации охлажденной продукции

Свяжитесь с нами:  
495 228 0700  
[info.ru@marel.com](mailto:info.ru@marel.com)  
[marel.com/ru](http://marel.com/ru)

ADVANCING  
FOOD PROCESSING

