

BBC1500W

Serrado automático y seguro de tiras de Costilla



- Cortes limpios, sin contaminación por fragmentos óseos
- Aumento del rendimiento en comparación con las sierras convencionales
- Alta calidad de las costillas de cerdo

BBC1500W: flexible, seguro, alto rendimiento garantizado

Una manera totalmente segura, fácil de usar y de alto rendimiento para cortar tiras de costilla, así se podría resumir el sistema BBC1500W de Marel. Además de esto, el método de entrada flexible y ajustable manualmente de BBC1500W permite que acepte gran variedad de espinazos ya sean porcinos o bovinos, de diversos tamaños. Y por último, aunque no por ello menos importante, la sierra de cinta horizontal (incluida) produce tiras de costilla sin fragmentos óseos.

Producto

BBC1500W produce tiras de costilla separando las costillas del espinazo abierto. Como las ruedas de entrada empujan el espinazo hacia la mesa, la sierra de cinta horizontal es capaz así de cortar a una distancia muy cercana al espinazo. En comparación con una sierra de cinta convencional, en la que las manos del operario deben permanecer alejadas de la cuchilla de la sierra abierta debido a su peligro, esta garantiza un rendimiento adicional de hasta el 2%.

Otra característica de BBC1500W es la fina cuchilla de la sierra de alta velocidad que ejecuta cortes limpios, sin partículas óseas ni astillas. El resultado es una alta calidad de trozos de costilla.



Lomo de cerdo con hueso; button ribs



Costillas de vacuno



Costillas de ternera

Beneficios del producto

- Cortes limpios, sin contaminación por fragmentos óseos
- Aumento del rendimiento en comparación con las sierras convencionales
- Trozos de costilla de calidad alta
- Otros productos posibles: parte final del espinazo, lomo de cerdo con hueso

Capacidad

La capacidad media oscila entre las 1.200 y las 1.350 piezas/hora, con un máximo de unas 1.500 piezas/hora.

Material aceptado

Siendo la cortadora automática de trozos de costilla versátil y flexible, BBC1500W es capaz de procesar espinazos de varias especies:

- Espinazos porcinos, ya sea cerda de cría o jabalí
- Costillas de vacuno
- Costillas de ternera



Sierra de cinta



Principio de funcionamiento

La cortadora de espinazos BBC1500W es una sierra de cinta automática diseñada para separar los trozos de costilla del espinazo porcino o vacuno.

La posición del borde de corte horizontal y la anchura de la mesa de entrada se pueden adaptar al tamaño de los espinazos. El espinazo se empieza a procesar en la mesa de entrada, desde donde la rueda de alimentación lo empujará hasta la máquina. Otra rueda de alimentación lo transporta hasta el borde de corte de la cuchilla de la sierra de cinta, que lo separa.

Los restos de espinazo se descargan en el otro extremo de la máquina, y los trozos de costilla caen a una cinta transportadora para su empaquetado y posterior procesado.

Ventajas del equipo

- Funcionamiento de alta seguridad
- Alimentación ajustable manualmente, máquina muy flexible
- La sierra de cinta consigue un producto final limpio sin fragmentos óseos
- Los costes de mantenimiento son muy bajos
- Nivel de ruido bajo (< 75 dB), no se precisa protección auditiva
- Montaje y desmontaje sencillos
- Construcción duradera para una vida útil prolongada
- Fácil de usar, fácil de limpiar



ProFIVE sistema de obtención de carne

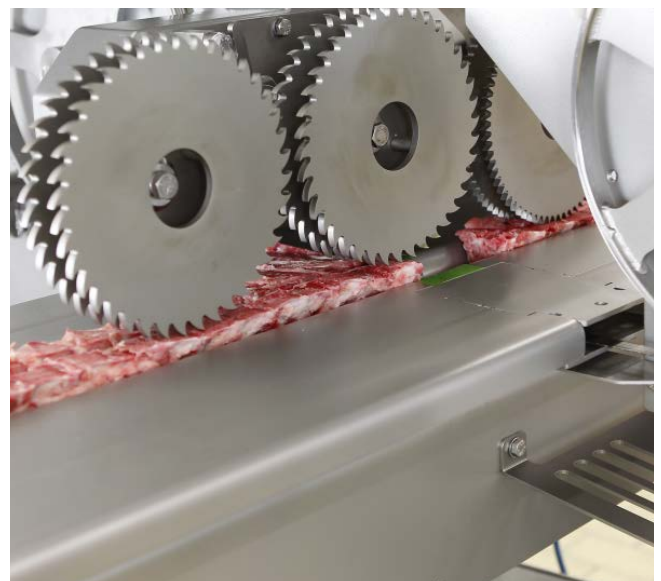
Dé el siguiente paso: añade más valor a los espinazos

Aún puede añadir más valor pasando los restos de espinazo por un sistema de obtención de carne. Marel ofrece de recuperación de carne con tecnología de prensa lineal.

Nuestro portafolio consta de:

- **DMM10**, capacidad de hasta 700 kg huesos por hora, producción de 3 mm de carne de alta calidad.
- **ProFIVE**, capacidad de hasta 2.500 kg huesos por hora, producción de 1 a 3/5 mm de carne.
- **ProTEN**, capacidad de hasta 4.700 kg, huesos por hora, producción de carne de 1 a 3/5 mm de carne.

Al añadir este paso adicional al proceso de recuperación de carne, puede aumentar muy significativamente el rendimiento y la calidad de sus subproductos. Póngase en contacto con nosotros o visite el sitio www.marel.com para obtener más información.

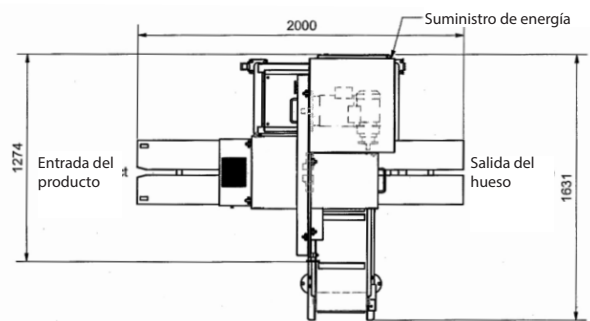


Ruedas de alimentación

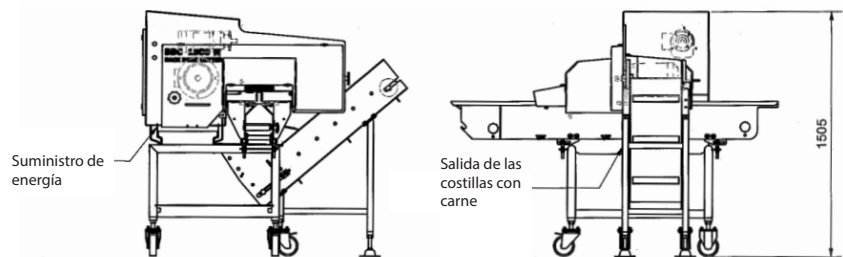


Datos técnicos

Longitud	2000 mm	78 ¾" pulgadas
Anchura	1274 mm	50 ¼" pulgadas
Anchura con cinta transportadora	1613 mm	63 ½" pulgadas
Altura	1505 mm	59 ¼" pulgadas
Peso neto (empaquetado)	325 kg (400 kg)	717 libras (882 libras)
Nivel de presión acústica	<75dB(A)	
Potencia total	1,8 kW	2.4 hp



Salida de las costillas con carne desde la cinta transportadora



Marel es un proveedor líder a nivel mundial de equipos y sistemas avanzados para las industrias de pescado, carne y aves.

Mediante una estrecha colaboración con nuestros clientes, en Marel desarrollamos sistemas avanzados y software para el procesado primario, secundario y el procesado posterior, garantizándoles una máxima eficiencia, sostenibilidad y trazabilidad.

Poseemos una amplia experiencia comercial a nivel mundial, así como una red de servicio presente en más de 30 países, y nuestros técnicos de procesado de carnes rojas estarán siempre a su disposición cuando necesite soporte.