

完整的生产线解决方案

每小时 10 头到 150 头牛



- 从待宰圈到冷冻室的完整生产线解决方案
- 宗教仪式加工解决方案
- 先进的人体工学和卫生设计

活牛屠宰生产线

宰前静养

在肉类加工厂中，宰前牲畜静养对肉类产品质量至关重要。我们能够设计待宰圈和赶猪道，并给您的员工提供有关牲畜静养程序方面的培训。来自很多来源的信息表明，肉类产品质量在很大程度上取决于牲畜静养，而不是击昏方法。

转挂

不锈钢转挂平台。转挂系统用于将牛从放血吊钩转挂至胴体挂钩。

- 转挂提升机（最多每小时 45 头牛）
- 转挂传送机（每小时 45-130 头牛）

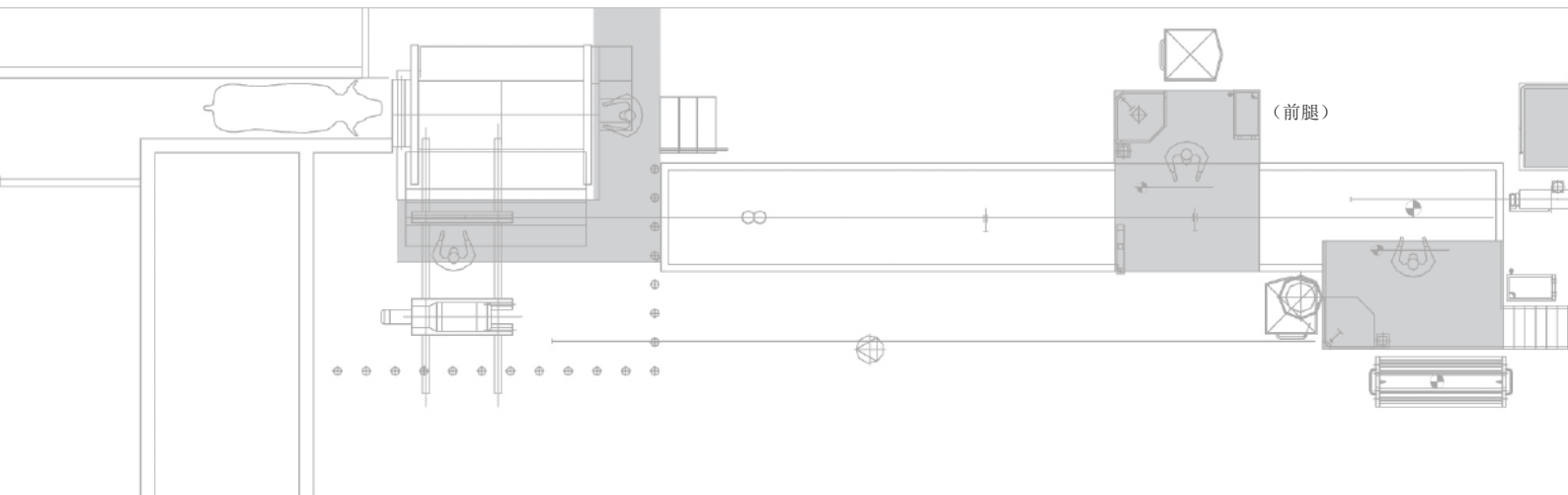


待宰圈

击昏

放血

转挂



击昏

我们提供各种击昏选项，包括宗教仪式击昏系统。

预去皮、乳房切除和肛门结扎

不锈钢提升平台可进行调整，以实现最佳定位。不锈钢提升平台可进行调整，以实现最佳定位。提升平台还可以进行调整，以靠近胴体或与胴体平行。借助这种特殊的机架设计，操作员能够在符合人体工学原理的最佳工作位置工作，从而提高工作效率。

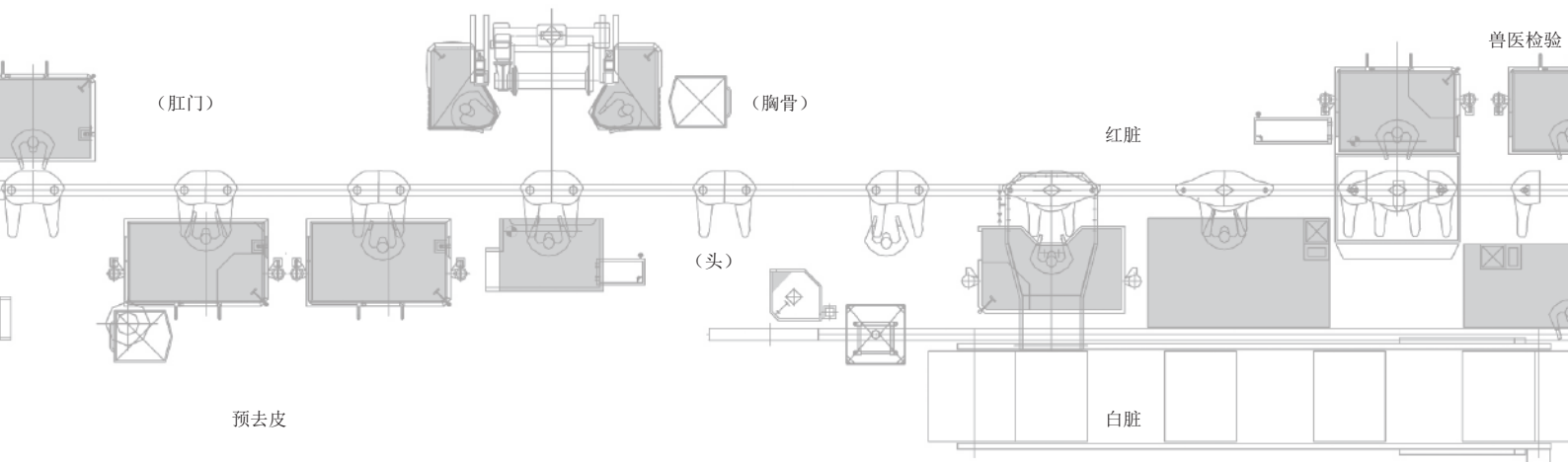


(去头)



胴体分割

去皮



去头和清洗

我们研发出了用于去头的专用输送设备。此设备配有提升系统，可将牛头运输到牛头清洗柜。在清洗之后，牛头会自动提升至检验传送机。

去除内脏

去除内脏可为胴体增值，这也该工艺得到应用的驱动力。我们设计去除内脏系统的目的在于：

- 优化劳动力使用
- 最大程度地提高屠宰效率
- 最大程度地降低污染



去除内脏

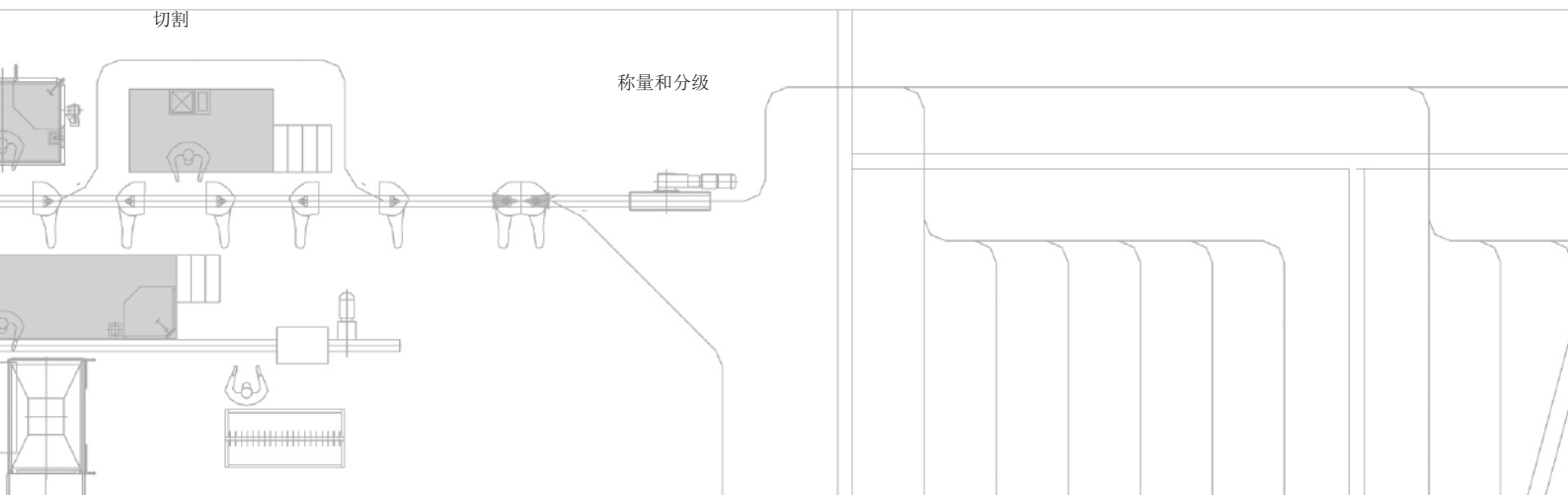
冷却

如今，现代化肉类加工厂大多配备快速冷却隧道，以尽快降低胴体温度，避免不必要的重量损失。



冷却

发货



冷却室或均衡室

我们供应自动和手动输送系统，以便于安装冷却室。

发货

为了实现高效发货，我们提供多种将胴体或肉排从内部轨道系统装载至卡车的解决方案。

交货程序

Marel Meat 向全球各地供应工业活牛宰杀生产线，产能从每小时 10 头牛到每小时 150 头牛不等。

Marel Meat 向全球各地供应工业活牛宰杀生产线，产能从每小时 10 头牛到每小时 150 头牛不等。如今，肉类加工业面临一项挑战，那就是其所应用的生产技术要满足客户日益增长的需求。而最重要是，要符合有关卫生和食品安全的法规。

我们拥有丰富的知识和经验，可向客户交付先进加工系统，将牲畜转化为加工完备的食物产品。





优势概览...

- 完整生产线供应商
- 全球项目管理经验
- 全天候服务支持
- 优秀的卫生设计
- 低维护结构



Marel 是一家全球领先的供应商，专为鱼类、肉类和禽类加工行业提供先进的设备和系统。

通过与我们的客户紧密合作，Marel Meat 为初加工、精加工和精深加工开发先进的系统和软件，从而确保最大限度地提高效率、可持续性和可追溯性。

我们拥有庞大的全球销售和服务网络，覆盖 30 多个国家/地区；只要您需要支持，我们的红肉加工专家可随时为您提供服务。