foodmate
Poultry Processing Systems

SYSTEMY DZIELENIA

ELASTYCZNE I KOMPAKTOWE SYSTEMY DZIELENIA

Systemy dzielenia Foodmate
LINIE OSTATNIO URUCHOMIONE!

Robert Garlington, VP of Operations, George's Inc.

FLEX I KOMPAKT ROZWIĄZANIA DZIELENIA

Wiodąca technologia w dzieleniu drobiu!

Produkowane urządzenia dostosowane do indywidualnych potrzeb naszych klientów, obejmują od kompaktowych systemów dzielenia, aż po zaawansowane systemy oparte na komputerach i systemach wizyjnych, mogące dostarczyć produkt w dowolne miejsce na hali rozbioru.
Foodmate oferuje rozwiązania spełniające najszerszy zakres specyfikacji produktów i wymagań dotyczących dzielenia, spełniających najwyższe standardy ustalone przez sprzedawców detalicznych, firmy fast food i organizacje instytucjonalne z całego świata.

- OF OPTI FLOW system dzielenia (flex)
- CC Kompaktowy system dzielenia (rama)
- FS Systemy dzielenia dla restauracji fast food (rama)

DZIELENIE FLEX OF
OPTI FLOW SYSTEM DZIELENIA

Foodmate OPTI Flow system dzielenia jest jednym z najbardziej zaawansowanych systemów dzielenia na rynku, oferujących doskonałą wydajność i elastyczność. OPTI Flow łączy w sobie zaletę optymalnego rozwiązania do dystrybucji tuszek w zależności od klasy i wagi, a także optymalnego rozwiązania logistycznego w celu dostarczenia części kurcząt do dowolnej lokalizacji wewnątrz zakładu.

System może być sterowany za pomocą zaawansowanego programu segregacji wagowej ChickSort oraz segregacji klasowej opartej na kamerze InVision, aby skutecznie optymalizować sortowanie ptaków w zależności od wagi i klasy w trakcie całego procesu. System daje możliwość zwiększenia ilości ptaków w klasie A i zwiększenia uzysku w procesie segregacji. Linie mogą być wyposażone w bypassy, wyczepiacze i bypassy na modułach cięcia.

Moduły mogą być dostosowane do wymagań Państwa realizowanego zamówienia. System jest w stanie obsłużyć wszystkie podstawowe moduły cięcia, takie jak skrzydła, piersi, całe nogi, podudzie i uda z prędkością do 105 kurczaków na minutę na linii 12" i do 140 kurczaków na minutę na linii dzielenia 8".

Foodmate OPTI Flow to elastyczne systemy dzielenia, zapewniają minimalną obsługę techniczną i łatwość mycia bez utraty wydajności i jakości. Jedną z unikalnych cech są samokorygujące magnetyczne strzemiona, które zapewniają prawidłowe ustawienie kurczaka wchodzącego na moduł cięcia.

PONIEWAŻ KURCZAK DOCENIA CZYSTE CIĘCIE!

Foodmate otrzymał zlecenie dostarczenia największego projektu dzielenia w Stanach Zjednoczonych w 2016 roku.
Sześć linii dzielenia OPTI FLOW | Klient z Kalifornii, USA

KOMPAKTOWY SYSTEM DZIELENIA

Kompaktowy system dzielenia charakteryzuje się samodzielną ramą z łańcuchem i strzemionami na kurczaka zainstalowanymi modułami cięcia oraz skrzynką sterującą przytwierdzoną do ramy linii. Linia dzielenia jest łatwa do montażu i wymaga tylko podłączenia zasilania elektrycznego. Projekt linii umożliwia przyłączenie linii dzielenia do linii dystrybucyjnej przez przewieszacz co eliminuje ręczne zawieszanie kurczaków.

Wszystkie strzemiona samodzielnie korygują swoje ustawienie przez zastosowanie magnetycznych bloków obrotowych. Unikalny projekt punktów obrotowych daje możliwość bardzo szybko i łatwo przesunąć punk obrotowy w dowolną stronę i na dowolną odległość. Linia Dzielenia na własnej ramie z zainstalowanymi modułami jest szybka w montażu i uruchomieniu.

Linie dzielenia z własną ramą mają zastosowanie do ciecia kurczaka na standardowe elementy oraz na inne elementy np. dla restauracji Fast Food.

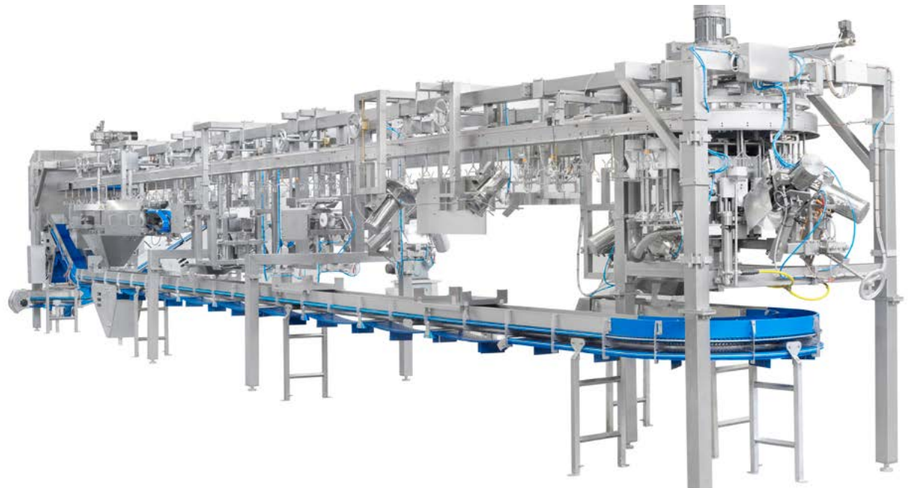
SYSTEMY DZIELENIA DLA FIRM TYPU FAST FOOD FS

Systemy dzielenia zostały zaprojektowane, aby uzyskać w procesie dzielenia 8 lub 9 kawałków kurczaka wymaganych przez różne firmy typu fast food takie jak KFC, Popeyes, Church's Chicken i Bojangles'. System ten może być również zaprojektowany i dostosowany do wymagań innych klientów na całym świecie, takich jak Korea i Tajlandia (Kurczak podzielony na 25 kawałków). Firma Foodmate dostarczyła również linie dzielenia piersi kurczaka na 4 lub 6 kawałków oraz linie dzielące udo na 3 części wykorzystywane w programie szkolnym- lunch w USA.

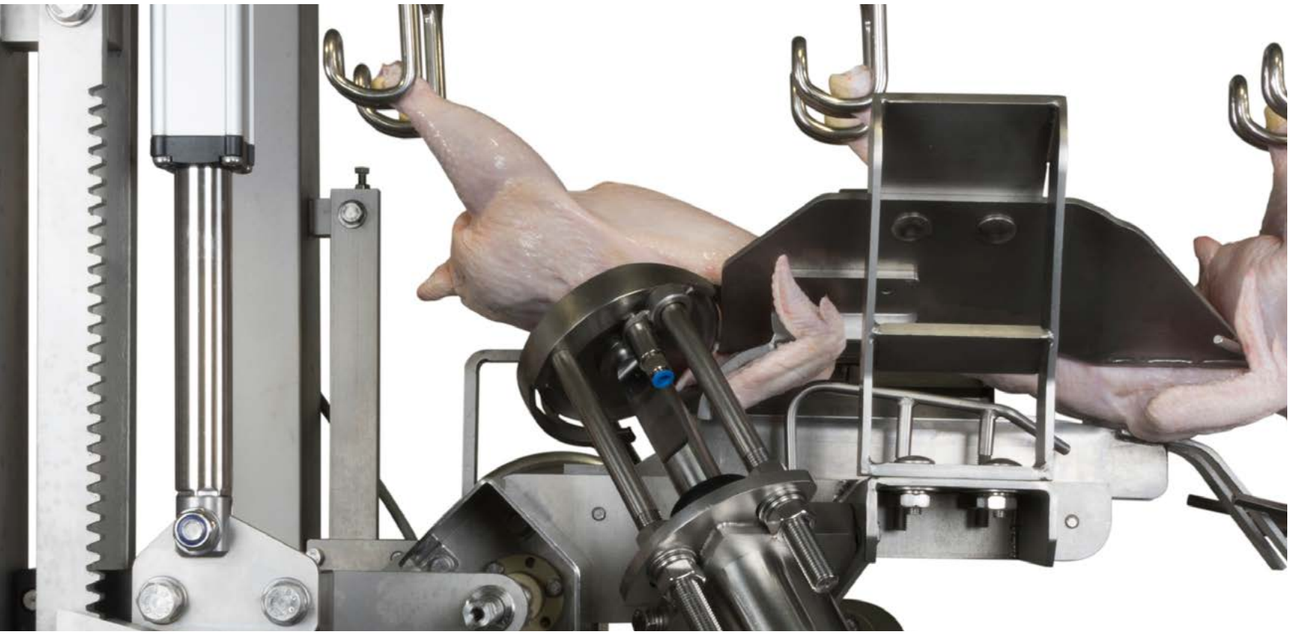
Produkt końcowy | Linia dzielenia na 9 kawałków

KOMPAKTOWY SYSTEM DZIELENIA CC

Kompaktowy system dzielenia Foodmate jest dostępny w różnych konfiguracjach, zaprojektowanych tak, aby sprostały różnorodności tradycjonalnych produktów. Niektóre systemy są tak proste, jak odcięcie tuby i wycięcie ćwiartek nóg, podczas gdy inne mogą obejmować porcjowanie skrzydeł, opcje takie jak ważenie i sortowanie tuszek. Prędkość linii może zmieniać się od 105 kurczaków na minutę przy linii 12" i do 140 kurczaków na minutę w przypadku 8.



MODUŁY DZIELENIA



WYCIĘCIE SKRZYDEŁ OF CC

Foodmate opracował nowy wysoko wydajny obcinacz skrzydeł, aby poddać lepszemu procesowi obróbki duże kurczaki, kurczaki z brakującym skrzydłem i uszkodzone kurczaki. Maszyna ma bardzo prosty projekt, aby ptaki z jednym skrzydłem lub uszkodzone mogły łatwo przechodzić przez maszynę bez zatykania i zatrzymywania linii. Moduł wycina skrzydło anatomicznie. Dając możliwość regulacji uzysku przez ustawienie ilości odcinanego mięsa z grzbietu.
Podczas projektowania, dużą uwagę przywiązano do stworzenie łatwego w regulacji modułu. Regulacja noży tarczowych wpływa na uzysk i wynik cięcia. Elektryczna regulacja wysokości jest standardową funkcją w tej maszynie. Klienci, którzy nie mają lini dzielenia Foodmate, mogą zastosować moduł na już istniejących swoich liniach dzielenia.

GŁÓWNA ZALETY

OPCJONALNIE BYPASSY

POWTARZALNE I ANATOMICZNE CIĘCIA

POZYCJONUJE KURCZAKI Z JEDNYM SKRZYDŁEM

ODPOWIEDNIE DLA DUŻYCH I MAŁYCH KURCZAKÓW

NIE USZKADZA FILETA ORAZ DODAJE MIĘSO Z GRZBIETU

RADZI SOBIE Z USZKODZONYMI KURCZAKAMI NIE POWODUJĄC ZAPYCHANIA MODUŁU I ZATRZYMANIA LINII

Produkt końcowy | Skrzydło z lub bez mięsa z grzbietu

Skrzydełka

OBCINASZ SKRZYDEŁ AFS FS

Obcinacz skrzydeł AFS (dla restauracji) ma na celu spełnienie najnowszych wymagań dla głównych restauracji typu fast food oferujących kurczaka. Maszyna jest w stanie wyciąć skrzydło klasycznie lub tradycyjnie Silver Dollar przy minimalnej regulacji. Obcinacz skrzydeł AFS może być zainstalowany w nowej lub na istniejącej linii dzielenia typu fast food.

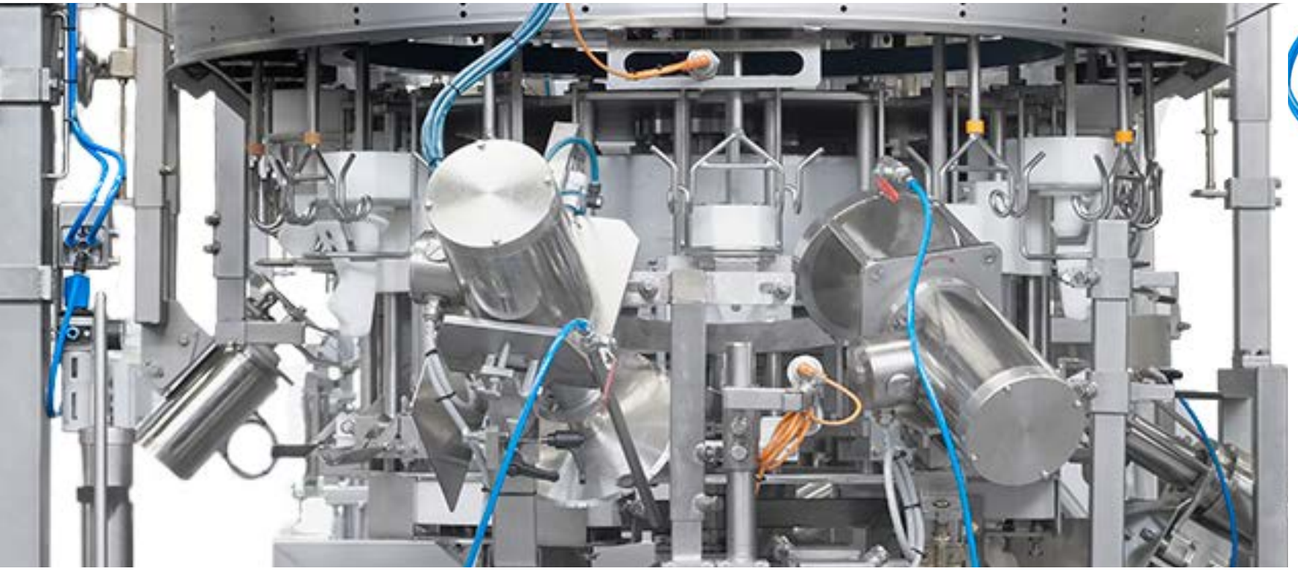
OBCINACZ LOTKI OF CC

Obcinacz lotki Foodmate odcina lotkę od części środkowej skrzydła. Moduł jest zaprojektowany na typowe wielkości kurczaków. Daje wysoki uzysk i zapewnia wysoką precyzję cięcia. Obcinacz lotek skrzydeł może być zainstalowany na istniejącej linii dzielenia lub na nawych liniach typu Kompakt lub Flex.

OBCINACZ ŚRODKOWEJ CZĘŚCI SKRZYDŁA OF CC

Obcinacz środkowej części skrzydła Foodmate został zaprojektowany do oddzielania części skrzydła środkowego od ramienia skrzydła. Moduł odcina w stawie środkowe skrzydło bez wzgledu na to czy skrzydło posiada lotkę czy nie.

MODUŁY DZIELENIA



PODCIĘCIE-KOŚĆ KRUCZA-ODESSANIE TŁUSZCZU FS

Urządzenie Foodmate łączy następujące etapy procesu:
- Usuwa tłuszcz za pomocą obrotowego ślimaka połączonego z próżnią
- Podcina filet z kością
- Rozcina kość kruczą

Maszyna zapewnia dokładne cięcie, jest przystosowana do różnych rozmiarów tuszki.

WYCIĘCIE KAPSA (FILETA Z KOŚCIĄ) OF CC

Moduł odcina kapsa od korpusu. Urządzenie zapewnia prawidłowe wycięcie piersi z kością i może być łatwo dostosowana do różnych rozmiarów tuszki. Wysokość modułu jest regulowana w zależności od rozmiaru tuszki.

ROZCIĘCIE TUSZKI NA DWIE POŁÓWKI Z BYPASEM OF CC

Moduł przeznaczony do odcięcia tuby przy użyciu jednego noża tarczowego. Moduł z dwoma nożami tarczowymi zamiast jednego dużego noża daje proste cięcie w biodrach oraz daje większą kontrolę nad liczbą żeber pozostających przy ćwiartkach.

Moduł odcięcia tuby może działać zarówno na liniach 12 i 8 calowych. Jego wszechstronność pozwala na instalację w nowo budowanych liniach jak również jest łatwo instalowany w liniach dzielenia będących w użyciu.
Moduł odcięcia tuby z dwoma nożami tarczowymi nie wymaga wcześniejszego podcięcia powłoki brzusznej.

ZAPEWNIA WYSOKĄ WYDAJNOŚĆ MIĘSA CIEMNEGO, NIE USZKADZA FILETA, REGULACJA WPŁYWA NA UZYSK ĆWIARTKI.

MODUŁ ODCIĘCIA GRZBIETU OF CC

Moduł ten odcina tubę lub tylną porcję rosołową pozostałą po odcięciu kapsa od nóg. Moduł jest łatwy w regulacji i myciu. Moduł może być zainstalowany do nowych lub już funkcjonujących kompaktowych linii dzielenia.

piersi

MODUŁY DZIELENIA

PROCESOR NOGI/MODUŁ DO NOGI ANATOMICZNEJ (TYP OPTI I TYP SII)

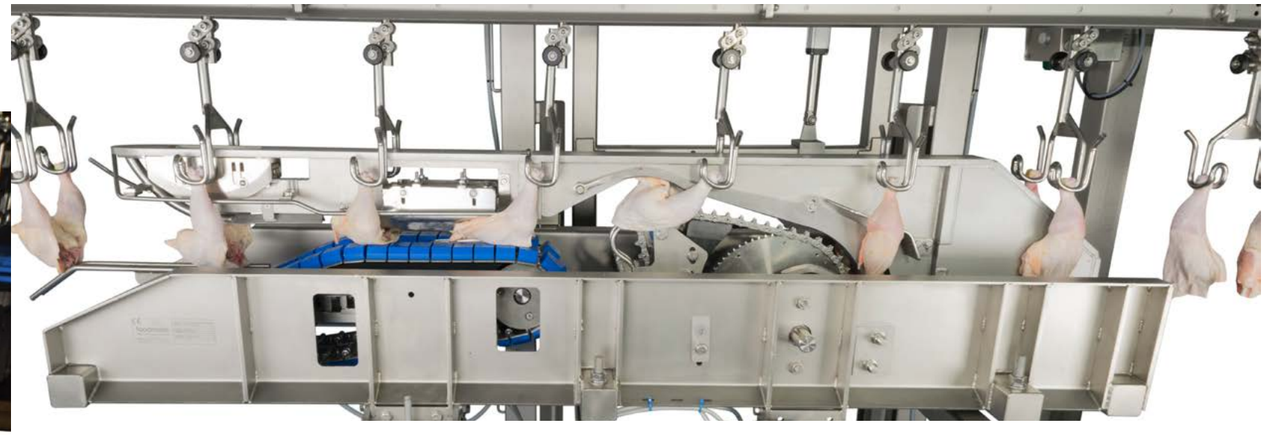
OF CC

Wysoka wydajność | Optymalny uzysk

Firma Foodmate opracowała dwa typy procesora nogi, aby zmaksymalizować uzysk ciemnego mięsa z kością i bez kości. Moduł zapewnia wysoką wydajność cięcia anatomicznego i dobrą prezentację mięsa i skóry. Nowy projekt jest przyjazny dla użytkownika i zapewnia niskie koszty utrzymania, ponieważ nie ma sprężyn ani cylindrów powietrznych. Wysokość jest łatwa do regulacji, co upraszcza proces wyłamania anatomicznego nogi dla różnych rozmiarów tuszek. Procesor nogi OPTI został opracowany w Stanach Zjednoczonych, i początkowo zaprojektowany z myślą o specjalnych wymaganiach rynku amerykańskiego (duże broilery). Ta nowa wersja procesora obecnie przynosi korzyści klientom na całym świecie. Procesor nogi typu SII nadaje się do małych rozmiarów broilerów. Obydwa procesory nóg mogą być instalowane w nowych liniach dzielenia oraz na starych liniach dzielenia typu kompakt oraz typu flex.

Produkt końcowy

Procesor nogi ma szeroki zakres regulacji przy zachowaniu poprawnego wyłamania anatomicznego nóg.



WYGODA

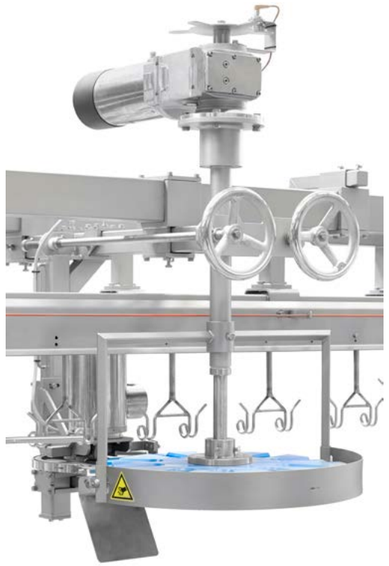
Procesor nogi ma szeroki zakres regulacji przy zachowaniu poprawnego wyłamania anatomicznego nóg. Procesor nogi OPTI może być dostosowany do dużych i wielkich (USA) kurczaków.

Procesor nogi OPTI działa z prędkością do 105 broilerów na minutę. Produkt końcowy jest powtarzalny, ma dobrą prezentację mięsa i skóry. Procesor nogi OPTI zapewnia prawidłowe cięcie anatomiczne oraz wysoki uzysk przy automatycznym odkastnianiu nogi w systemach automatycznych trybownic Foodmate.

GŁÓWNA ZALETY

- NISKA ZAWARTOŚĆ KOŚCI
- WYSOKI UZYSK I DOBRA PREZENTACJA
- WYSOKI PROCENT PRAWIDŁOWO WYŁAMANYCH W STAWIE NÓG
- BARDZO SOLIDNY I STABILNY PROJEKT MODUŁU
- PRZYJAZNY DLA UŻYTKOWNIKA - WYMAGA NIEWIELKIEJ REGULACJI
- DUŻA ELASTYCZNOŚĆ, SZEROKI ZAKRES ROZMIARÓW

nogi

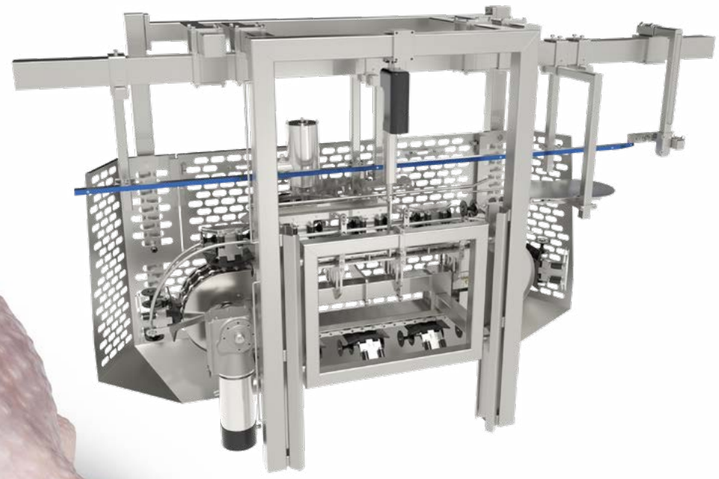


MODUŁ DZIELENIA UDO / PODUDZIE OF CC FS

Obcinacz uda i podudzia to moduł odcinający w stawie udo od podudzia. Ma prostą konstrukcję, nie posiada odbudowy. Zapewnia cięcie anatomiczne. Synchronizacja predkości modułu oraz linii dzielenia jest elektroniczna.

NOWEJ GENERACJI MODUŁ DO ODCIĘCIA UDA OD PODUDZIA OF CC FS

Moduł nowej generacji do odcięcia uda od podudzia to maszyna wykonana ze stali nierdzewnej. Nylon atestowany do kontaktu z żywnością oraz hermetyczny silnik ze stali nierdzewnej spełniają najwyższe wymagania higieniczne.
Oba produkty pochodzące z tej maszyny są anatomicznie wycięte i odpowiednie do automatycznego odkastniania. Szeroki zakres wagowy surowca jest możliwy dzięki nowej zasadzie synchronicznej pracy łańcucha.

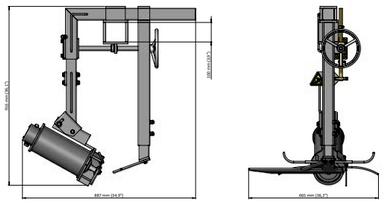


MODUŁ DO ĆWIARTKI OF CC

Moduł rozcina siodło na dwie ćwiartki. Dzielenie jest dokładne i centralne przez kość grzbietową.
Kurczak, zawieszony na strzemionach linii dzielenia wchodzi na moduł od strony piersi tuszki. Moduł może być zainstalowany na nowych i już pracujących liniach dzielenia.

MODUŁ DO ĆWIARTKI 2 OSTRZA OF CC

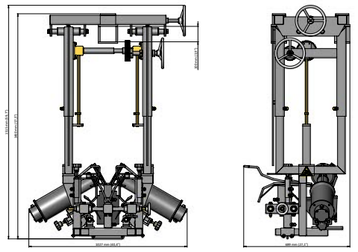
Moduł jest wyposażony w dwa przesuwane silniki napędzające noże tarczowe. Złączone noże wycinają ćwiartkę, rozsunięte noże wycinają ćwiartki pozostawiając pasek z kuprem i kością grzbietową o maksymalnej szerokości do 5 cm. Moduł jest zawieszony na ramie, która ma możliwość regulacji wysokości. Moduł może być zainstalowany w nowych liniach dzielenia oraz w już istniejących.



MODUŁ DO ODCINANIA KUPRÓW

OF CC FS

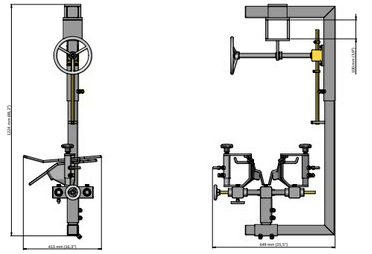
Dane techniczne:
Rama i silnik ze stali nierdzewnej
Moc silnika (IP66): 0,75 kW
Wymiary urządzenia:
Długość: 665 mm
Szerokość: 887 mm
Wysokość: 916 mm
Waga: ok. 45 kg



OBCINASZ SKRZYDEŁ AFS

FS

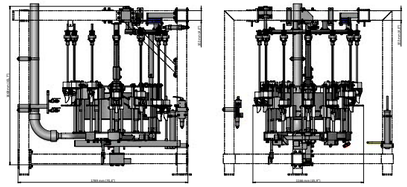
Dane techniczne:
Rama i silnik ze stali nierdzewnej
Moc silnika (IP66): 2 x 0,75 kW
Wymiary urządzenia:
Długość: 689 mm
Szerokość: 1027 mm
Wysokość: 1515 mm
Waga: ok. 167 kg



PROSTOWANIE SKRZYDEŁ

OF CC FS

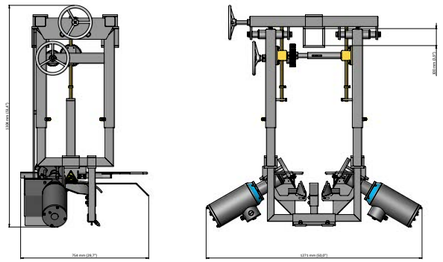
Dane techniczne:
Rama ze stali nierdzewnej
Wymiary urządzenia:
Długość: 413 mm
Szerokość: 649 mm
Wysokość: 1224 mm
Waga: ok. 30 kg



PODCIĘCIE-KOŚĆ KRUCZA-ODESSANIE TŁUSZCZU

FS

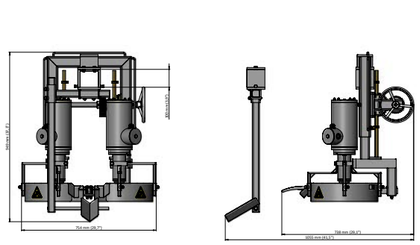
Dane techniczne:
Rama i silnik ze stali nierdzewnej
Moc silnika (IP66): 0,75 kW
Wymiary urządzenia:
Długość: 2283 mm
Szerokość: 1796 mm
Wysokość: 1774 mm
Waga: ok. 350 kg



OBCINACZ LOTKI

OF CC

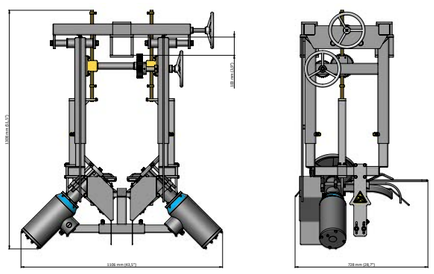
Dane techniczne:
Rama i silnik ze stali nierdzewnej
Moc silnika (IP66): 2 x 0,75 kW
Wymiary urządzenia:
Długość: 754 mm
Szerokość: 1271 mm
Wysokość: 1304 mm
Waga: ok. 140 kg



WYCIĘCIE KAPSA (FILETA Z KOŚCIĄ)

OF CC

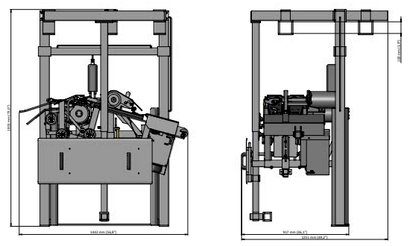
Dane techniczne:
Rama i silnik ze stali nierdzewnej
Moc silnika (IP66): 2 x 0,75 kW
Wymiary urządzenia:
Długość: 1055 mm
Szerokość: 754 mm
Wysokość: 949 mm
Waga: ok. 125 kg



OBCINACZ ŚRODKOWEJ CZĘŚCI SKRZYDŁA

OF CC

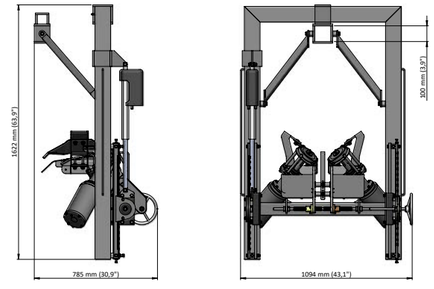
Dane techniczne:
Rama i silnik ze stali nierdzewnej
Moc silnika (IP66): 2 x 0,75 kW
Wymiary urządzenia:
Długość: 728 mm
Szerokość: 1106 mm
Wysokość: 1308 mm
Waga: ok. 151 kg



MODUŁ DO FILETA

OF CC

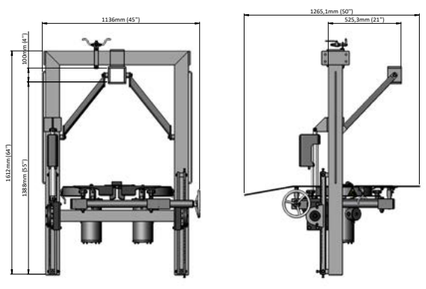
Dane techniczne:
Rama i silnik ze stali nierdzewnej
Moc silnika (IP66): 0,75 kW
Wymiary urządzenia:
Długość: 1442 mm
Szerokość: 1251 mm
Wysokość: 1853 mm
Waga: ok. 320 kg



WYCIĘCIE SKRZYDEŁ

OF CC

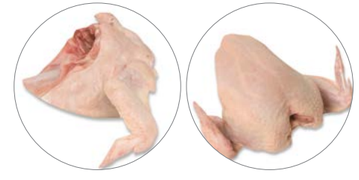
Dane techniczne:
Rama i silnik ze stali nierdzewnej
Moc silnika (IP66): 2 x 0,75 kW
Wymiary urządzenia:
Długość: 1094 mm
Szerokość: 785 mm
Wysokość: 1622 mm
Waga: ok. 165 kg

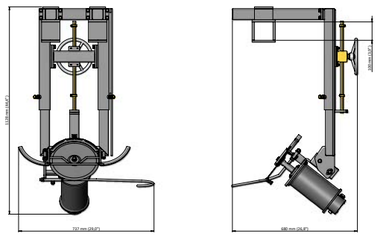


MODUŁ DO PRZEPOŁAWIANIA Z PODWÓJNYM OSTRZEM

OF CC

Dane techniczne:
Rama i silnik ze stali nierdzewnej
Moc silnika (IP66): 2 x 0,75 kW
Wymiary urządzenia:
Długość: 1136 mm
Szerokość: 1265 mm
Wysokość: 1612 mm
Waga: ok. 132 kg

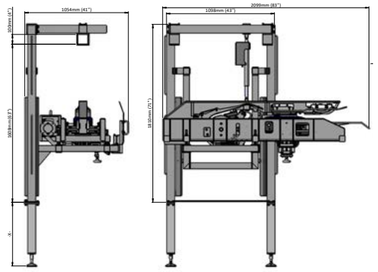


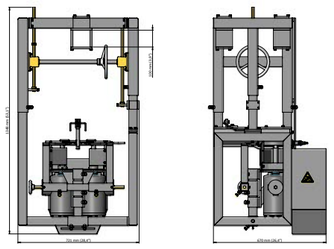


MODUŁ ODCIĘCIA GRZBIETU

OF CC

Dane techniczne:
Rama i silnik ze stali nierdzewnej
Moc silnika (IP66): 0,75 kW
Wymiary urządzenia:
Długość: 737 mm
Szerokość: 680 mm
Wysokość: 1128 mm
Waga: ok. 95 kg

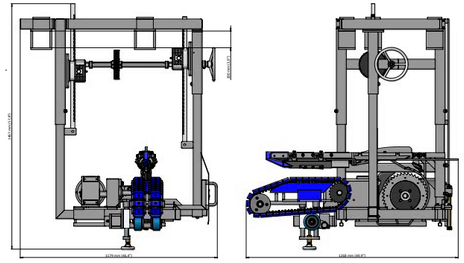


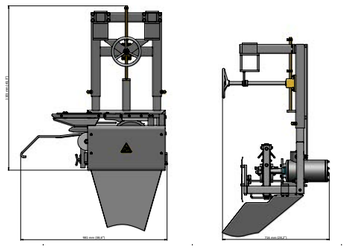


MODUŁ ODCIĘCIA GRZBIETU 2

OF FS CC

Dane techniczne:
Rama i silnik ze stali nierdzewnej
Moc silnika (IP66): 2 x 0,75 kW
Wymiary urządzenia:
Długość: 721 mm
Szerokość: 670 mm
Wysokość: 1348 mm
Waga: ok. 150 kg

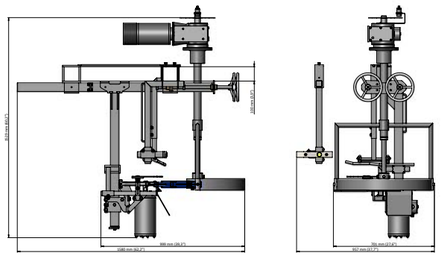


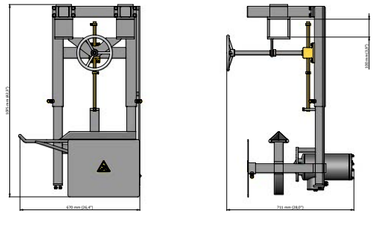


MODUŁ DO PRZEPOŁAWIANIA WZDŁUŻ

OF CC FS

Dane techniczne:
Rama i silnik ze stali nierdzewnej
Moc silnika (IP66): 0,75 kW
Wymiary urządzenia:
Długość: 981 mm
Szerokość: 716 mm
Wysokość: 1101 mm
Waga: ok. 148 kg

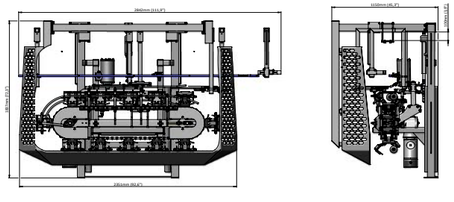


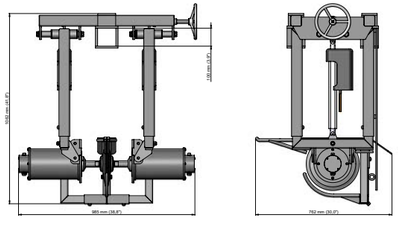


MODUŁ DO ĆWIARTKI

OF CC

Dane techniczne:
Rama i silnik ze stali nierdzewnej
Moc silnika (IP66): 0,75 kW
Wymiary urządzenia:
Długość: 670 mm
Szerokość: 711 mm
Wysokość: 1075 mm
Waga: ok. 88 kg

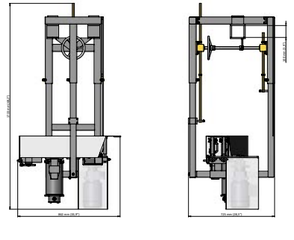




MODUŁ DO ĆWIARTKI 2 OSTRZA

OF CC

Dane techniczne:
Rama i silnik ze stali nierdzewnej
Moc silnika (IP66): 2 x 0,75 kW
Wymiary urządzenia:
Długość: 762 mm
Szerokość: 985 mm
Wysokość: 1062 mm
Waga: ok. 170 kg



PROCESOR NOGI/MODUŁ DO NOGI ANATOMICZNEJ TYP OPTI

OF CC

Dane techniczne:
Rama i silnik ze stali nierdzewnej
Moc silnika (IP66): 0,75 kW
(Falownik)
Wymiary urządzenia:
Długość: 2099 mm
Szerokość: 1098 mm
Wysokość: 1810 mm
Waga: ok. 400 kg

PROCESOR NOGI/MODUŁ DO NOGI ANATOMICZNEJ TYP SII

OF CC

Dane techniczne:
Rama i silnik ze stali nierdzewnej
Moc silnika (IP66): 1,5 kW
(Falownik)
Wymiary urządzenia:
Długość: 1268 mm
Szerokość: 1179 mm
Wysokość: 1467 mm
Waga: ok. 290 kg

MODUŁ DZIELENIA UDO / PODUDZIE

OF CC FS

Dane techniczne:
Rama i silnik ze stali nierdzewnej
Moc silnika (IP66): 2 x 0,75 kW
Wymiary urządzenia:
Długość: 1580 mm
Szerokość: 957 mm
Wysokość: 1529 mm
Waga: ok. 130 kg

NG MODUŁ DO ODCIĘCIA UDA OD PODUDZIA

OF CC FS

Dane techniczne:
Rama i silnik ze stali nierdzewnej
Moc silnika (IP66): 0,75 kW
Wymiary urządzenia:
Długość: 2351 mm
Szerokość: 1150 mm
Wysokość: 1837 mm
Waga: ok. 600 kg

OBCINACZ SKÓRY I SZYI

OF CC FS

Dane techniczne:
Rama i silnik ze stali nierdzewnej
Moc silnika (IP66): 2 x 0,75 kW
Wymiary urządzenia:
Długość: 862 mm
Szerokość: 725 mm
Wysokość: 1733 mm
Waga: ok. 90 kg

Robimy to w prosty sposób.
Ty zamieniasz to w zysk.

Foodmate wprowadza innowacyjne technologie i opłacalne rozwiązania w procesach przetwórstwa drobiu

foodmate

Foodmate

Holandia
Telefon: +31 186 630 240
info@foodmate.nl | foodmate.nl

Foodmate US

U.S.A.
Telefon: +1 678 819 5273
info@foodmateusa.com | foodmateus.com

Foodmate UK

Zjednoczone Królestwo
Telefon: +44 333 301 1110
info@foodmate.uk | foodmate.uk

Foodmate Polska

Polska
Telefon: +48 601 270 015
poland@foodmate.nl | foodmate.pl

Foodmate Brasil

Brazylia
Telefon: +55 19 3308 7768
foodmatebrasil@foodmate.br.com | foodmate.nl