



*Sistema de deshuesado de mitades
delanteras de nueva generación: FHF-XB*

Stork PMT

H35/H36



We believe in taking processing further

STORK® *knows-how*



Posibilidades extraordinarias para el deshuesado de mitades delanteras

La demanda de producto deshuesado va en aumento en la industria de elaborados, las aves que se utilizan son cada vez más pesadas y los requisitos específicos en cuanto al producto final son muy rigurosos... el mercado de la carne de ave deshuesada está en expansión y es muy exigente. Para satisfacer los deseos y requisitos de esta industria, Stork PMT comercializa un sistema revolucionario de deshuesado de mitades delanteras. FHF-XB.

Una experiencia de muchos años

En el diseño del sistema FHF-XB se ha hecho uso de todos los conocimientos y experiencia que ha venido acumulando Stork con los anteriores sistemas de deshuesado. Durante el desarrollo del sistema FHF-XB se han tenido en cuenta también otras tendencias actuales del mercado, como el deshuesado de aves de peso cada vez mayor, el enorme incremento de los productos elaborados a base de carne deshuesada y, asimismo, las posibilidades de una producción económica y rentable. Ésta ha sido la base para el diseño de un sistema modular con una capacidad de 3.000 mitades delanteras por hora.

Una tecnología única en su género

El nuevo sistema de deshuesado es único en su género, porque en él se despellejan automáticamente y en línea las mitades delanteras con las alas. El despellejado de la

mitad delantera se lleva a cabo en dos módulos independientes: en el primer módulo se despelleja la pechuga y en el siguiente el dorso. En este caso no se despellejan las alas. Para asegurar que las alas vayan recubiertas de piel, antes del despellejado propiamente dicho se realizan unos cortes alrededor de las articulaciones del ala.

Precisión de funcionamiento

La base del sistema es el portaproductos, de gran flexibilidad y que se puede girar tanto en horizontal como en vertical. Este portaproductos, acoplado al transportador aéreo, sitúa las mitades delanteras en una posición que permite llevar a cabo de forma óptima las operaciones en los distintos módulos. Con este portaproductos no sólo es más fácil el posicionamiento manual del producto sino que también se ha mejorado éste desde el punto de vista de la ergonomía.

Rendimiento

El corte preciso de las articulaciones del hombro permite que se conserven intactos los ligamentos del tendón, de modo que se obtendrá una cantidad máxima de carne. Con el sistema FHF-XB no sólo se obtiene más carne del dorso sino también del medallón y de la parte inferior del solomillo. Esto asegura un alto rendimiento.

Ahorro de mano de obra

El alto grado de automatización de las diferentes operaciones de



deshuesado aporta un considerable ahorro de mano de obra. Este ahorro se consigue tanto con el despellejado automático como con la fácil colocación de las mitades delanteras en el portaproductos y también por las menores necesidades de control final del producto. Así, el separador de la horquilla reduce a un mínimo el porcentaje de hueso residual, mientras que el separador de la piel del cuello elimina la grasa sobrante.



Posición del portaproducción al colocar el producto.



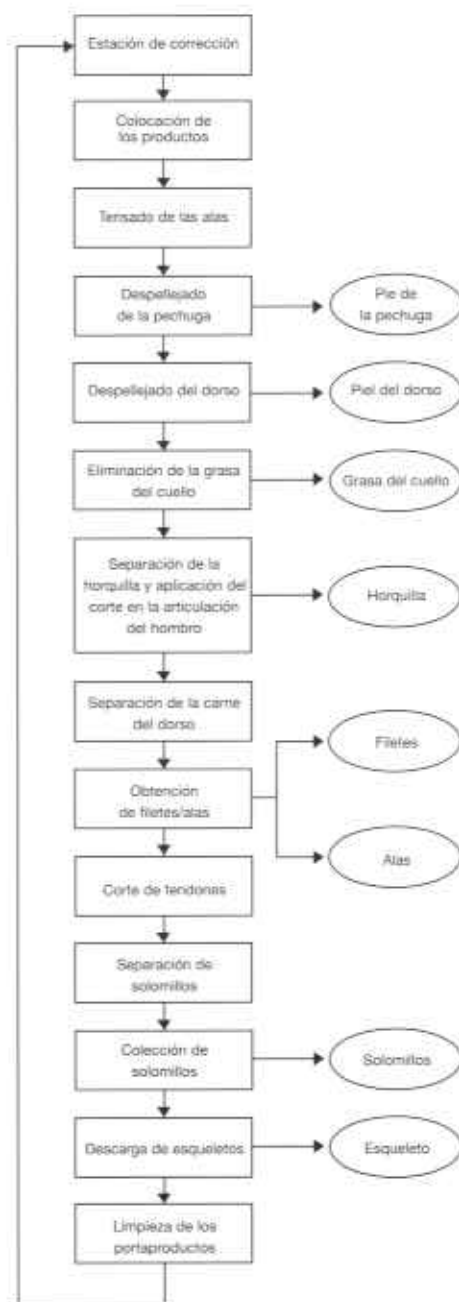
Posición del portaproducción durante el transporte entre los módulos.

Solución flexible...

El FHF-XB es de estructura modular, lo que supone flexibilidad en las soluciones logísticas. Todos los módulos se pueden conectar y desconectar de manera flexible. Para la configuración del sistema se utiliza de forma óptima el espacio disponible. Así, por ejemplo, los puestos de trabajo del personal se planifican en los puntos más adecuados y a la altura óptima para los operarios. Esto puede aportar un ahorro extra de mano de obra. Además, el flujo de productos se puede optimizar con facilidad. Esto favorece tanto la higiene como la conservación del producto.

... y productos finales

Tanto si se trata de filete con o sin piel como de filete exterior entero con carne del dorso, solomillos con o sin tendón, alas o sólo brazos de ala o filete exterior entero con ala, el sistema FHF-XB lo puede procesar todo. ¡Con el FHF-XB adquiere usted un sistema con posibilidades insospechadas!



Estructura y funcionamiento del sistema FHF-XB

■ Estación de corrección H3513

El portaproductos es muy flexible, tanto en sentido horizontal como vertical. La función del portaproductos, aparte de sujetar las mitades delanteras, es el posicionamiento correcto y el transporte a los distintos módulos. En la estación de corrección se sitúan los portaproductos en una posición básica fija, de manera que se puedan realizar de forma óptima las operaciones en los módulos siguientes.

■ Estación de posicionamiento de producto H3514

La mitad anterior, provista como mínimo del brazo, se coloca o inserta manualmente en el portaproductos. Una vez colocada, la mitad delantera es presionada automáticamente hasta que queda a un nivel igual para todos los productos. Aquí el gancho de fijación se encarga de que el producto quede sujeto contra el portaproductos.

■ Módulo de tensado de alas H3542

Para que el procesado del producto en los módulos de despellejado sea lo más uniforme posible, el tensor estático de alas se encarga de corregir la posición de las alas de ser necesario. El módulo de tensado de alas resulta especialmente eficaz para los productos que se suministran en cajas, por lo que pueden estar ligeramente deformados.

■ Módulo despellejador de pechugas con incisión previa H3612

Por medio de dos cuchillas se practica un corte en la piel a la altura de la articulación del ala. Este corte tiene por objeto dejar intacto el recubrimiento de piel de las alas. Después de la incisión de la piel se lleva a cabo el despellejado de la pechuga. Una unidad de posicionamiento de la piel asegura un efecto óptimo de los rodillos de despellejado.



Colocación manual de los productos.

■ Módulo despellejador del dorso con incisión previa H3614

Dos cuchillas rotativas se encargan de practicar un corte en la piel del ala, a la altura de la articulación del ala en la parte del dorso. Este corte es necesario para dejar intacto el recubrimiento de piel de las alas. Seguidamente los rodillos separan la piel del dorso.



Módulo despellejador de la pechuga.



Módulo separador de la carne del dorso.



Módulo separador de solomillos.



Módulo separador de filetes/alas.



Modulo di separazione dei controfiletti.

■ **Módulo separador de grasa del cuello H3623**

En este módulo se elimina la grasa superflua del cuello de la canal. Además, este módulo sirve de control de los despellejadores, para el caso de que haya quedado algún resto de la piel.

■ **Módulo separador de horquillas con corte de la articulación del ala H3631**

La mitad delantera se coloca en la posición apropiada para que se pueda cortar la horquilla. Dos cuchillas realizan un corte anatómico por la articulación del hombro, separando los ligamentos del tendón entre el ala y el hombro.

■ **Módulo separador de la carne del dorso H3651**

El producto accede al módulo con el dorso hacia el frente. Mediante dos cuchillas rotativas se realiza un doble corte en el dorso. Seguidamente, dos raspadores se encargan de soltar la carne de los homóplatos, tras lo cual las cuchillas cortan la carne hasta las costillas.

■ **Módulo separador de filetes/alas H3661**

En este módulo se separa el filete externo de la mitad delantera por las articulaciones de las alas. Si se desea se pueden cortar también las alas del filete en forma anatómica. Esto se lleva a cabo de manera que quede un mínimo de carne en las alas. El filete y las alas se descargan en cintas de transporte independientes.

■ **Cortador de tendones H3671**

En este módulo se corta el tendón del filete interno.

■ **Módulo separador de solomillos H3672**

Por medio de dos cuchillas se corta la membrana y se separa del solomillo. Seguidamente dos raspadores se encargan de soltar la membrana a ambos lados del esternón. Finalmente, el solomillo, suelto en un 70%, se presenta para la inspección, tras lo cual se puede retirar en el módulo siguiente.

■ **Módulo colector de solomillos H3673**

Las mitades delanteras van situadas en este módulo de tal manera que se asegura una buena presentación de los solomillos. De esta forma los solomillos se pueden controlar y separar con facilidad. La separación de los solomillos tiene lugar manualmente.

■ **Estación de descarga H3533d**

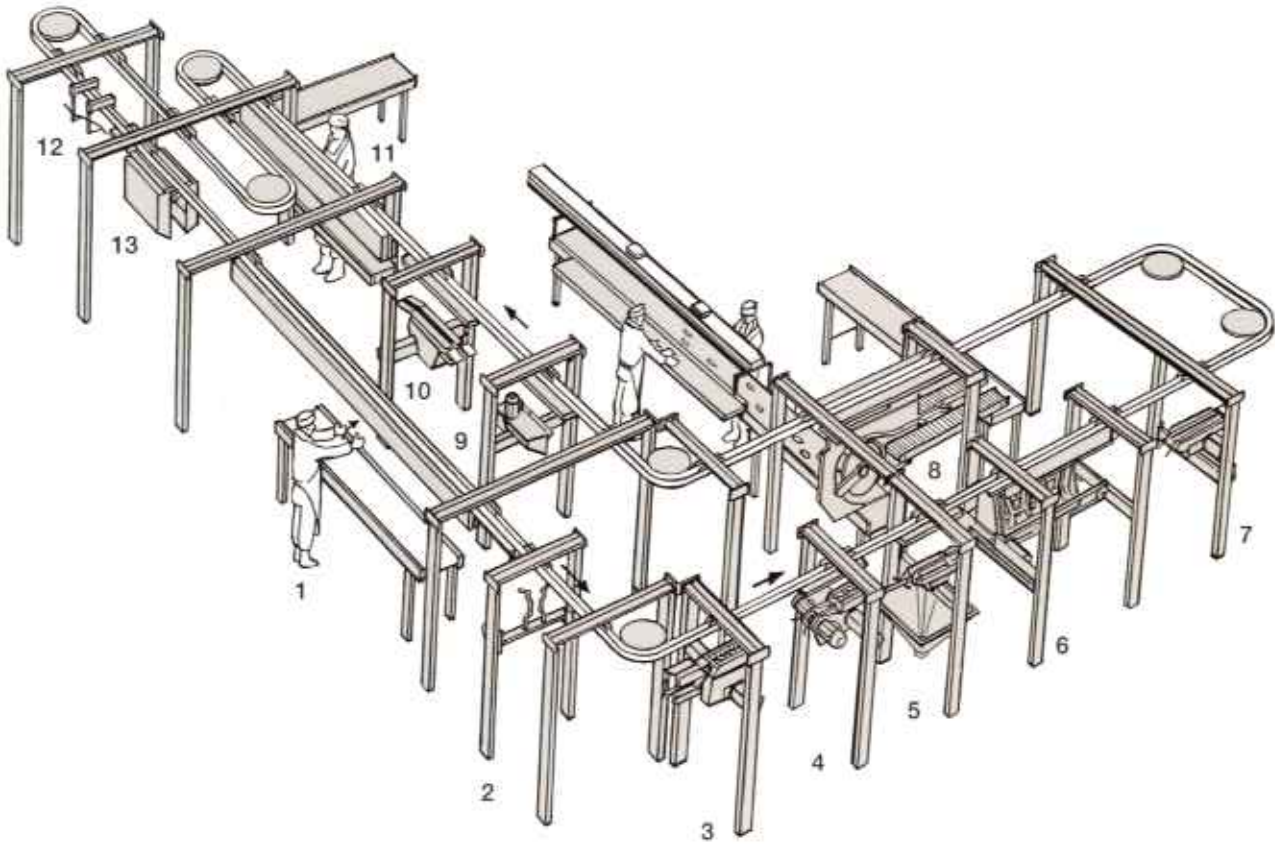
Aquí tiene lugar la descarga de los esqueletos.

■ **Estación de limpieza de los portaproductos H3538**

El portaproductos va provisto de una conexión de agua a alta presión para la limpieza de éste después de la producción.

Resumen de las ventajas del sistema FHF-XB

- Altos niveles de rendimiento
- Ahorro de mano de obra
- Gran flexibilidad logística
- Alto margen de peso en la carga de producto
- Amplia variedad de posibilidades en cuanto a producto final
- Rendimiento constante



Esquema ilustrativo del sistema de deshuesado de mitades delanteras FHF-XB.

Vista general de un sistema de deshuesado FHF-XB para mitades delanteras.

Datos técnicos

Productos a procesar

Mitades delanteras refrigeradas de pollos que aún lleven como mínimo el brazo*

Margen de peso

1.500 – 4.500 g de peso en vivo

Capacidad

hasta 3.000 portaproductos por hora

Materiales

Acero inoxidable y otros materiales no corrosibles

Instalación

Armazón MX con transportador Sigma estándar

Seguridad

La línea va provista de una valla de protección

1 = Estación de posicionamiento de producto

2 = Módulo de tensado de alas

3 = Módulo despellejador de pechugas con incisión previa

4 = Módulo despellejador del dorso con incisión previa

5 = Módulo separador de grasa del cuello

6 = Módulo separador de horquillas con corte de la articulación del ala

7 = Módulo separador de la carne del dorso

8 = Módulo separador de filetes/alas

9 = Módulo cortatendones

10 = Módulo separador de solomillos

11 = Módulo colector de solomillos

12 = Estación de descarga

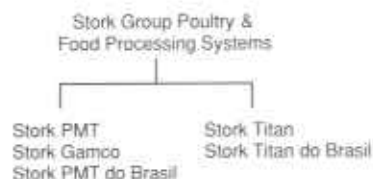
13 = Estación de limpieza de los portaproductos

* refrigeración con agua o con aire

Stork PMT B.V.
Apartado 118
5830 AC Boxmeer
Países Bajos

Teléfono (31) 485 - 586 111
Telefax (31) 485 - 586 222
E-mail info@storkpmt.com
Internet www.storkpmt.com

Stork PMT es una empresa especializada en el diseño, fabricación, venta e instalación de sistemas avanzados para la industria de mataderos avícolas y el procesado de carne. Stork PMT forma parte del grupo Stork Group Poultry & Food Processing Systems.



Los datos que publicamos por este medio, corresponden a las últimas informaciones disponibles en el momento de darse los manuscritos a la imprenta. Son facilitados a reserva de modificaciones posteriores. Stork se reserva el derecho de modificar, a todo tiempo que la convenga, la construcción u ejecución de sus productos sin que esto traiga consigo la obligación de modificar la maquinaria objeto de entregas anteriores.

We believe in taking processing further

STORK knows-how