



*Versatilidad en el fileteado de pechugas:
AMF-BX*

Stork PMT





¿Cómo le apetece la pechuga?

¿Pechuga entera o media pechuga? ¿Con o sin tira de grasa? ¿Con los solomillos aparte? ¿Con o sin piel? La variedad de productos finales elaborados a base de pechuga de pollo es enorme. Si a esto se le añade el consumo creciente de productos transformados y precocinados, en los que la misma pechuga de pollo constituye el ingrediente principal, la conclusión es evidente: la carne de la pechuga tiene mucha aceptación. Razón de más para que Stork PMT incluya en su gama de productos un sistema flexible y versátil de fileteado de pechugas: el AMF-BX.

Construcción modular

El sistema AMF-BX se caracteriza por un alto grado de flexibilidad y versatilidad. La escala de productos finales que se pueden obtener es muy amplia. Además, el sistema AMF-BX también es versátil en otro aspecto: la estructura es modular. Mediante la conexión o desconexión de determinados módulos se puede cambiar de un producto final a otro con rapidez y facilidad.

Por su configuración modular, el sistema también se puede ampliar a voluntad. Las empresas que tienen instaladas líneas de baja capacidad pueden empezar con un sistema en el que sólo esté automatizado, por ejemplo, el despellejado y todos los demás trabajos de la pechuga se efectúen a mano. En cuanto aumente el

volumen de pechugas a procesar se podrán ir añadiendo módulos, hasta automatizar finalmente el sistema por completo. ¡El AMF-BX crece al ritmo de su empresa!

Calidad y rendimiento

Stork ha optado por una estructura modular porque, de esta forma, al desarrollar un módulo independiente para cada parte del proceso de fileteado se podía prestar mayor atención a la optimización de cada una de las fases del proceso. El resultado ha sido un sistema que permite controlar en régimen continuo cada fase del proceso, lo cual repercute favorablemente tanto en la calidad como en el rendimiento.

La calidad queda garantizada, por ejemplo, por el sistema integrado de detección de la presencia de huesos. Como la canal y la carne no están separadas en el momento de extracción de la pechuga, el operario tiene la canal delante de él y con un solo golpe de vista puede comprobar si han quedado restos de huesos en la pechuga. El proceso de fileteado del sistema AMF-BX goza de gran aceptación por la cantidad mínima de restos de huesos en el producto final.

El rendimiento total del sistema viene determinado por la atención prestada al procesamiento de subproductos que se generan durante el proceso.





La piel se separa de manera automática y en una sola pieza, manteniéndose intacta la estructura. Las horquillas se extraen por separado del resto de la canal. Los pequeños restos de carne que quedan en la horquilla se pueden recuperar por separado. Si es necesario pulir los tendones de los solomillos, esta operación se realiza de forma que no se separe más que un poco o nada de carne. El rendimiento es considerablemente más elevado que cuando se retiran los tendones manualmente con la tijera. Con el sistema AMF-BX también ahorrará costes de mano de obra.

Capacidad

Las altas velocidades de procesamiento y los pesos cambiantes de los productos son factores de especial importancia. El sistema AMF-BX está en condiciones de deshuesar hasta 3.000 pechugas a la hora y procesar, además, una amplia gama de pesos. Si cambia el peso de las pechugas, el reajuste de una sola unidad se lleva a cabo con rapidez y facilidad.



Construcción y funcionamiento

■ Sistema de transporte H3417

La pechuga con hueso se coloca a mano en el portaproducto y se fija automáticamente. El portaproducto puede girar 360°, lo que permite efectuar perfectamente el trabajo en los distintos módulos. Por la parte inferior el sistema de transporte incorpora una canaleta en la que caen los productos residuales del proceso de fileteado. Una rasqueta se encarga de limpiar la canaleta de descarga a cada vuelta del sistema de transporte.

■ Módulo de despellejado de pechugas H3422

Antes de entrar la pechuga con hueso en el módulo se posiciona la piel de manera que los rodillos de despellejado puedan agarrarla mejor. Dentro del módulo los rodillos de despellejado agarran la piel del pecho a la altura de la punta de la pechuga. A medida que la unidad despellejadora se aleja de la pechuga se retira la piel de ésta. La piel se descarga a través de una canaleta de deslizamiento, que va conectada al sistema de transporte por vacío.

■ Módulo separador de grasa de la pechuga H3433

Los bloques guía giran el portaproducto de manera que la punta de la pechuga quede orientada hacia delante. Los piñones

giratorios de la unidad de separación de grasa agarran la misma de la pechuga. A medida que la unidad de separación de grasa se aleja de la pechuga se arranca la misma de ésta. La grasa de las pechugas también se descarga a través de una canaleta de deslizamiento.

■ Módulo separador de horquillas H3442

El módulo separador de horquillas dispone de tres unidades procesadoras que separan simultáneamente las horquillas de tres pechugas en cada ciclo. Una vez posicionada la horquilla, las cuchillas de penetración y la cuchilla de corte dejan suelta la horquilla.



Módulo de despellejado de pechugas.



Módulo separador de filetes HP.



Módulo cortador de tendones.



Extracción manual de los solomillos.

Mientras se sujeta la horquilla entre las cuchillas y el bloque posicionador sube la unidad procesadora y se extrae la horquilla de la pechuga. La descarga de la horquilla se efectúa a través de una canaleta de deslizamiento.

■ Módulo cortador de filetes H3445

Las guías de la pechuga y la guía del esternón posicionan la pechuga con hueso directamente delante de las cuchillas. Estas cuchillas giratorias avanzan hacia el portaproducto, siguiendo el contorno del producto.

A continuación las cuchillas cortan la pechuga en dos a ambos lados del esternón.

■ Módulo separador de filetes HP

- Versión básica H3451
- Con unidad separadora de grasa H3453
- Con unidad separadora de tendones, filetes y grasa H3455

Según el producto final que se desee obtener, se pueden conectar o desconectar las unidades separadoras de tendones, filetes y grasa. Las cuchillas de incisión hacen una hendidura en la canal a la altura del hueso delta, entre la pechuga y la tira de grasa.

Los empujadores desprenden los solomillos para que puedan entrar mejor las placas raspadoras.

Estas placas empujan los solomillos y los filetes hacia fuera, tras lo cual se raspan los filetes hasta la altura del hueso delta. Las cuchillas de incisión de la grasa hacen una hendidura en la membrana

que va entre la canal y el filete para que se pueda desgarrar al retirar los filetes. Los ganchos de raspado sueltan el filete a lo largo del esternón hasta la punta de la pechuga. Finalmente, los arrancadores de tendones arrancan la articulación del ala. A continuación se puede retirar manualmente con toda facilidad el filete, con o sin solomillo.

■ Módulo cortador de tendones H3454

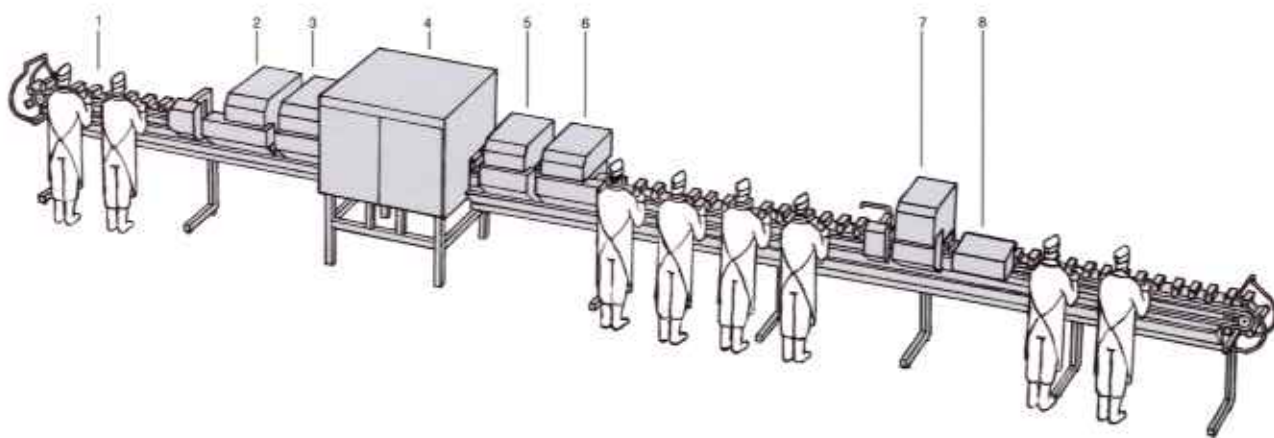
Los bloques guía se encargan del posicionamiento estable del portaproducto y lo giran de forma que los tendones queden colgando. Una guía de producto posiciona los tendones con respecto a las cuchillas. Dos cuchillas giratorias seccionan la parte saliente de los tendones justo por debajo de los solomillos.

■ Módulo separador de solomillos H3458

Después del posicionamiento delante de las cuchillas raspadoras y la rasqueta, las cuchillas raspadoras rompen la membrana que sujeta los solomillos al esternón. La rasqueta, a continuación, desprende parcialmente los solomillos de la carcasa, tras lo cual se pueden extraer totalmente a mano.

El sistema AMF-BX ofrece las ventajas siguientes:

- Alta capacidad de procesamiento
- Variedad de productos finales a obtener
- Calidad y rendimiento excelentes
- Mínima cantidad de restos de huesos



Representación esquemática del sistema AMF-BX.

Datos técnicos

Productos a procesar	Pechugas con hueso de pollos refrigerados (refrigerados tanto por aire como por agua, frescos y madurados)
Rango de pesos	800 – 2.400 gramos de peso en canal eviscerada
Capacidad	3.000 pechugas a la hora
Material	Acero inoxidable y otros materiales no oxidables
Instalación	Para cada puesto de trabajo se necesita \pm 1 metro de longitud de cinta. El sistema AMF-BX puede equiparse con una cinta de evacuación de filetes o bandejas de filetes y también con mesas plegables de corte y pulido. Además, el sistema AMF-BX se puede integrar con equipos automáticos de pesaje y envasado.

Vista general de una línea de fileado AMF-BX

- 1 = Estación posicionadora de productos
- 2 = Módulo de despelleado de pechugas
- 3 = Módulo separador de grasa de la pechuga
- 4 = Módulo separador de horquillas
- 5 = Módulo cortador de filetes
- 6 = Módulo separador de filetes
- 7 = Módulo cortador de tendones
- 8 = Módulo separador de solomillos

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 mismos a la stampa. 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*