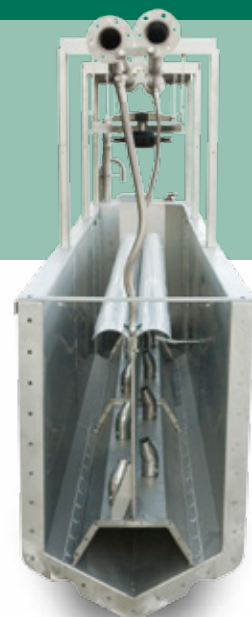




Matanza



meyn

Poultry Processing Solutions

Meyn es el socio confiable y comprometido de la renovadas compañías procesadoras de aves situadas en alrededor de 90 países alrededor de todo el mundo. Con gente que tiene las habilidades profesionales apropiadas para ofrecerle flexibilidad e innovación. Con renovado impulso para ayudarle a mejorar su desempeño ofreciéndole soluciones inteligentes y específicas, y aportando todo el conocimiento y los servicios que pueden ser críticos para su éxito.

Dedicada al procesamiento de aves por más de **50 años**

En Meyn, nos enfocamos en las ambiciones que tienen nuestros clientes por optimizar sus resultados financieros, produciendo las cantidades y calidades específicas de productos que sus mercados requieren. Para este propósito, Meyn presenta un amplio rango de equipos de procesamiento y sistemas relacionados. Cuando se desee, estos equipos y sistemas pueden ser combinados para formar soluciones más integradas a la naturaleza de los productos. Meyn ha estado a la cabeza del diseño de equipos y de la innovación por más de 50 años.

Matanza



La calidad, la apariencia y la comercialización de los productos finales son afectadas en cada etapa de la línea de procesamiento de aves; y esto comienza críticamente en el departamento de matanza. El departamento de matanza debe despachar un producto limpio, listo para el eviscerado y los procesos posteriores. El equipamiento de matanza Meyn no solo consigue productos limpios y de alta calidad, si no que lo hace con requerimientos absolutamente mínimos de energía y mano de obra.

Los equipos Meyn de matanza han sido desarrollados a partir de extensivas investigaciones y experiencias prácticas, para suministrar una óptima eficiencia, durabilidad, seguridad y economía. Esto significa que su construcción se efectúa con materiales de alta calidad y con diseños probados en situaciones reales de procesamiento. Los equipos Meyn son fáciles de usar y pueden ser ajustados fácilmente durante el procesado. El diseño modular de los equipos permiten el procesamiento en un alto rango de capacidades, que varía de 500 a 12.000 aves por hora.

Atontado



Meyn ofrece dos tipos de atontadores por baño de agua: un atontador convencional y otro de alta frecuencia. Ambos pueden ser ofrecidos en una amplia variedad de dimensiones, apropiadas para cada situación específica.

En el caso del atontador por baño de agua, las aves son colgadas de los ganchos del transportador aéreo por sus garras y sus cabezas pasan a través de un baño de agua. Los electrodos situados en el agua y la guía de los ganchos proporcionan el choque eléctrico atontando las aves a medida que ingresan al baño de agua completando efectivamente un circuito eléctrico.

La principal ventaja del atontado por medio de alta frecuencia (más de 50 o 60 Hertz) es que la corriente eléctrica a esta frecuencia tiende a correr a lo largo de la superficie de los productos. Esto disminuye la cantidad de hemorragias, reduciendo considerablemente el daño a los productos y beneficiando con ello la calidad de las carnes.

Los atontadores Meyn requieren una mínima cantidad de agua, manteniendo los costos de energía absolutamente mínimos. Fácil en el uso, ajuste mantenimiento, formanda un comienzo óptimo de procesamiento de matanza.

Incisadora de cuellos (matanza)



El resultado de la incisadora de cuellos influncia enormemente la calidad de los productos finales, dado que las arterias deben ser cortadas muy precisamente para permitir el sangrado adecuado. Insuficiente sangrado no solo da como resultado carne de calidad degradada, si no que además impacta negativamente el bienestar animal.

En la incisadora de cuellos y decapitadora Meyn, el cuello de las aves es capturado entre dos guías y pasado a través de uno o dos cuchillos circulares motorizados, incizando uno o los dos lados del cuello. De esta manera, las aves son óptimamente posicionadas para recibir cortes de alto desempeño y aún, decapitaciones.

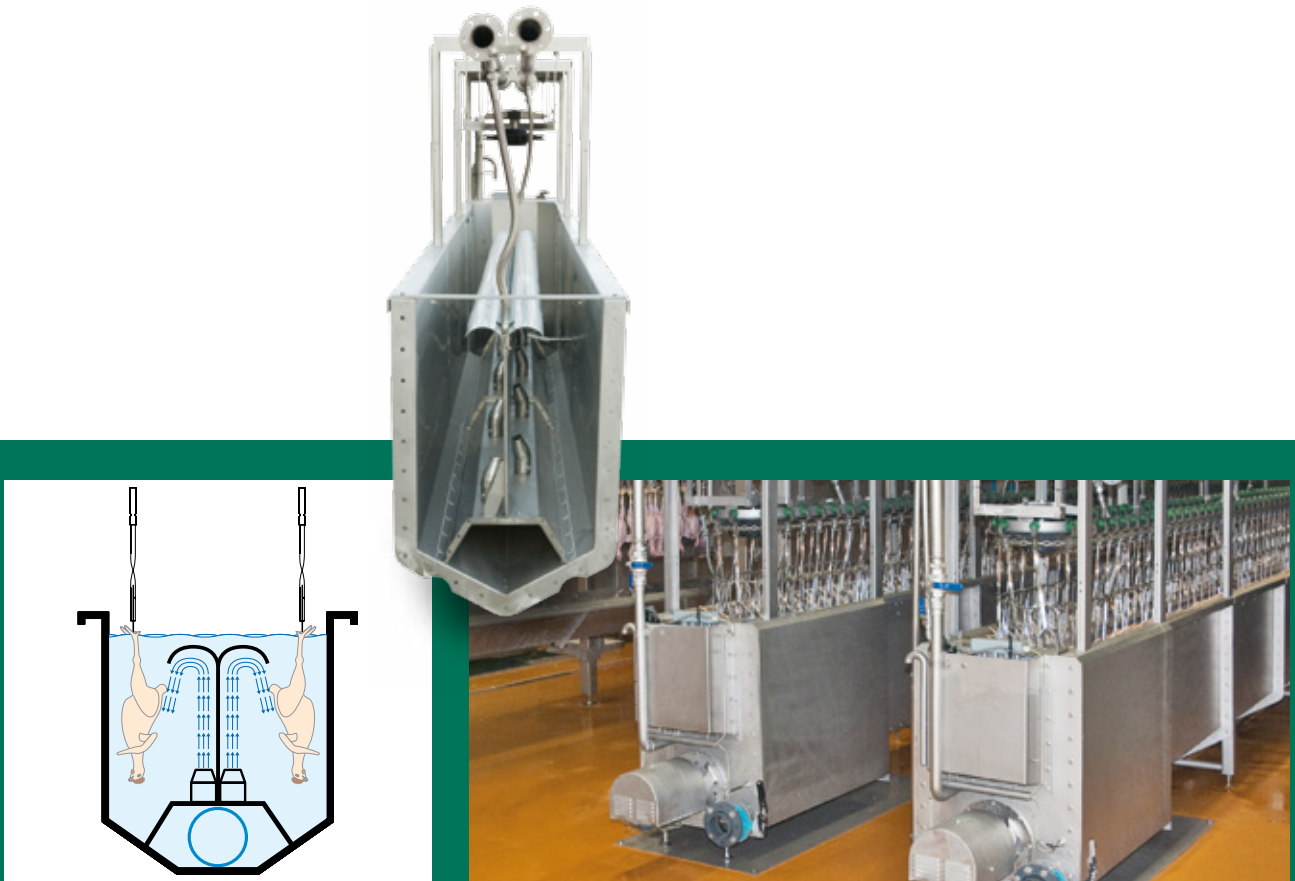
Estimulación eléctrica



El estimulador eléctrico Meyn es parte del concepto de acelerado de la maduración. El uso de la estimulación eléctrica acorta los tiempos post mortem que el producto necesita para alcanzar el rigor mortis, estado en el cual el producto puede ser deshuesado. Es posible evitar el uso de una sala de enfriado fuera de línea, destinada a una larga maduración antes del deshuesado. Así se reduce considerablemente el espacio de suelo requerido y el costo del manejo de los productos.

Se recomienda utilizar un tiempo de estimulación de 32 segundos para obtener un óptimo resultado. Esto produce un filete tierno dentro de dos horas y 45 minutos post mortem. La configuración del sistema consiste en módulos de una y de doble pista que pueden ser colocados sobre la canaleta de sangrado. La puesta a punto puede ser efectuada luego que el cliente haya proporcionado parámetros tales como la distancia entre centros de ganchos y la capacidad.

Escaldado



Para obtener un óptimo desplumado debe aplicarse un correcto balance entre el tiempo de escaldado y su temperatura. Mientras más tiempo transcurra para soltar las plumas en la escaldadora, se produce un mayor rigor mortis, haciendo que sea más difícil la remoción de las plumas. Por medio de un efectivo escaldado, el tiempo de procesamiento puede ser reducido y el resultado del desplumado puede ser optimizado.

La escaldadora Meyn jet stream tiene un exclusivo sistema de flujo de agua que empuja hacia abajo las carcasas y que se mueve en la dirección de la línea.

Como el agua pasa a alta velocidad a lo largo de toda la piel de las aves, se maximiza el intercambio de calor, dando como resultado un menor tiempo de procesado. El agua no solo empuja las aves hacia abajo, si no que también hace que se muevan en la dirección de la línea. De esta manera, el escaldado a altas velocidades ya no es un problema, dado que los productos no son arrastrados a la superficie, evitando que se escalden solo por un lado. La escaldadora Meyn jet stream proporciona un escaldado de resultado extremadamente uniforme, independientemente del rango de peso de las aves o de la velocidad de la línea.

Desplumadora



En la línea de desplumado las aves pasan por una serie de máquinas desplumadoras que están equipadas con discos rotatorios motorizados, cada uno de los cuales tiene una cantidad de dedos desplumadores. Los discos siguen a corta distancia los contornos de las aves y rociadores de agua retiran las plumas sueltas. Ajustes fáciles y simples en la altura y en el ancho, efectuados aún durante la producción, dan excelentes resultados de desplumado. La eficiencia y facilidad de uso son características de los equipos de desplumado Meyn,

y su precisión en la operación proporciona óptimos resultados de desplumado con un mínimo absoluto de daños incidentales en la piel de las aves.

Las máquinas desplumadoras Meyn pueden ser suministradas con gabinetes fijos, con dos o tres corridas de discos peladores en cada lado, o con bancos de desplumado que pueden ser ajustados individualmente. Ambas series se encuentran disponibles en distintos largos.

Cortador de patas y cortador de garras



El cortador de patas Meyn separa las patas del ave entera. Las piernas son posicionadas en una rueda de corte de material sintético. Cuando la guía de ganchos empuja a éstas hacia adentro, se doblan las articulaciones de los tobillos. Dependiendo de los ajustes de la máquina, el cuchillo circular corta a través o por debajo de la articulación de los tobillos. La máquina va colocada en una rueda de esquina del transportador aéreo de la línea de matanza, o puede ser integrada a un recogedor colocado entre las líneas de matanza y eviscerado.

El cortador de garras Meyn separa las garras de las patas. Con las patas colgando del gancho de matanza, son separadas por un cuchillo circular que corta la pata para producir una canilla y una garra. Cuando se aplica un cortador de patas, se puede usar un cortador de garras aislado para separar la canilla de las garras.

Meyn Food Processing Technology B.V.
Apartado de correos 16, 1510 AA Oostzaan
Países Bajos

T: +31 (0) 75 - 684 3355

F: +31 (0) 75 - 684 4150

I: www.meyn.com