



MegaSqueeze

Separación de carne de alta eficacia

INDUSTRIA

Alimentación

PRODUCTO

MegaSqueeze

PROCESO

Separación de carne

Situación

Pinar, una de las principales marcas en la industria alimentaria y fabricante de una amplia gama de productos para diferentes sectores (lácteo, cárnico y de refrescos), se puso en contacto con nosotros para mejorar sus capacidades operativas. La empresa solía utilizar la banda de repuesto original para separar la carne de pavo de los huesos, sin embargo, dicha solución tenía ciertos fallos. Debía limpiarse 2 veces al día y la vida útil de la banda era de 24 días o aproximadamente 200 toneladas de producto deshuesado.

Solución

Les propusimos probar nuestra solución innovadora - **MegaSqueeze**, una verdadera banda sin fin con base de TPU y cables de aramida. La banda es perfecta para deshuesar la carne y contribuir en la eficiencia de la línea de producción además de proporcionar ahorros.

Beneficio

- **Mayor eficacia y ahorros** en comparación con la banda de la competencia. El coste total de propiedad mereció la inversión, incluso con una diferencia de precios de aproximadamente el 30 %. ¡La de empresa está actualmente ahorrando más de 6000 euros al año!
- **Mayor vida útil de la banda.** Después de cinco semanas de trabajo, la banda no mostró ningún signo de desgaste. Solamente tras casi 2,5 meses de uso la banda se dio de sí ligeramente.
- **Menor período de inactividad y limpieza más rápida.** Las pruebas han demostrado que durante el transcurso de uno año, PINAR hubiese tenido que planificar **2,5 veces menos paradas de producción y limpieza** (para instalar y reemplazar la banda).
- **Alto nivel de seguridad alimentaria** sin comprometer el rendimiento.

