

# СВЕЖИЕ ИДЕИ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ И ИНДЕЙКИ

М. А. Помадчин, генеральный директор, ООО «Прайм Эквипмент Групп»

В данный обзор оборудования для переработки птицы включены машины, которые выполняют технологические операции оригинальным и весьма эффективным способом. Эта новизна и свежесть идей, положенных в основу конструкции оборудования, является визитной карточкой компании **Prime Equipment Group**. У компании имеются две производственные площадки в США – **DMP** под Атлантой и **PRIME** в Колумбусе.

## УБОЙ

**Машины для обесперивания DMP.** Компания предлагает различные модификации, как дисковые, так и роторные.

**Каскадный шпатель крыла DMP** (серия WS). В конструкции реализован регулируемый уровень и направление падения горячей воды для предотвращения ожогов грудной части (фото 1). Расход воды сведен к минимуму. Бережное воздействие на крылья сокращает их повреждения в процессе обработки.



половине (для увеличения выхода задней четвертины), или отрегулирована для более высокого выхода белого мяса при обвалке передней половины тушек птицы.

**Машина для снятия филе и отделения крыльев с полутушки PRIME** (ILBD-1). Система обвалки грудок сводит к минимуму ручной труд и обрабатывает до 34 тушек/мин. В конструкции реализованы проверенные временем технологии отделения двояной куриной грудки, выделения малого филе и крыльев с передней половины тушки и снятия кожи.

**Машина для сегментации куриных и индюшиных крыльев PRIME**

(CWS) разделяет крыло на два или три анатомических сегмента, встраивается в систему обвалки куриных грудок или работает независимо. Рабочие органы настроены на необходимый размер продукта. Уникальное режущее устройство производит более 95 % правильных разрезов и безопаснее, чем пилы и диски.

**Машина для разделки передней половины тушки PRIME** (BP 1) также будет интересна птицепереработчикам.

**Машина для переработки задних четвертин PRIME** (серия LP) полностью автоматизирована, может производить различные операции с

## ПОТРОШЕНИЕ

**Ополаскиватель тушек DMP** (серия BS). Имеются различные конструкции для разных отделений.

**Шнековые ванны DMP** для целых тушек и субпродуктов (фото 2).

**Машина очистки желудков PRIME** (версия TGP только для индейки) производит разрез желудка струей воды под давлением, поэтому у нее высокая производительность и качество реза. В версии TGS реализован серебряный рез с ручной загрузкой, но с лазерным прицелом.

## РАЗДЕЛКА И ОБВАЛКА

**Машина для деления тушек на две части PRIME** (модель HM 2) популярна у птицепереработчиков, потому что работает в автоматическом режиме (более 180 тушек/мин) и может быть настроена таким образом, чтобы часть реберных костей при разделении оставалась на задней



## • О КОМПАНИИ •

1 июня 2013 г. Prime Equipment Group заключила соглашение на производство, продажи и обслуживание оборудования Food Craft по всему миру. Вот уже более чем 30 лет компания Food Craft, Inc. известна как надежный производитель и поставщик оборудования для предприятий по переработке курицы и индейки.

задними четвертинами тушек птицы: выделять окорока и седалищную кость одновременно, без операций перенавески разделять окорока на бедро и голень, продольным разрезом получать две задние четвертины с параметрами по спецификации заказчика с минимальными корректировками настроек. Задние четвертины можно разделять и на левую и правую части для их отдельной упаковки. Производительность до 90 шт./мин.

**Машина для снятия кожи с шеи и плеч PRIME (CSNS)** облегчает дальнейшую обвалку.

**Машина для снятия кожи с частей курицы и индейки PRIME (серия CSK)** – наиболее простое и надежное

решение для снятия кожи с куриных грудок, окороков и бедер. Запатентованная безвзвешенная технология обеспечивает высокую производительность. Конструкция **H<sub>2</sub>Low** снижает потребление воды на 75 %. Производительность по сдвоенной грудке – 55 шт./мин, по бедру с костью – 120 шт./мин, по окорочку с костью – 60 шт./мин, по голени с костью – 60 шт./мин. Есть в линейке и модель по снятию кожи без воды (вместо воды – воздух под давлением).


**Машина для обвалки темного мяса (серия CFS) (PRIME)** – решение для автоматической обвалки мяса с куриных анатомических окороков, голеней, бедер с помощью струи воды высокого давления. Снижает трудоемкость и увеличивает производительность труда (машиной управляет один оператор).

Машина не оказывает давления на кость, как в традиционных машинах, отсутствует контакт сырья с металлическими частями. Универсальная конструкция исключает необходимость изменения настроек машины для бедер и голеней. Изменение на-

стройки для обработки целых окороков занимает не более 5–10 мин.

Расход воды составляет 26,5 л/мин. Производительность: 50 бедер/мин, 40 голеней/мин, 25 окороков/мин.

**Порционный разделитель (РС) (PRIME)** – машина для разделки грудки или филе на порции, кубики или ломтики (стрипсы). Гибкое решение, снижающее трудозатраты вне зависимости от вида продукции и размера порции. Его направляющие и уникальные режущие головки сконструированы и собраны точно в соответствии с требованиями к готовым порциям, заданными заказчиком в спецификации. Количество вариантов порционирования неограниченно, порции могут быть любой формы и массы.

Таким образом, оборудование компании может быть задействовано на всех этапах технологической цепи переработки птицы. Его использование не исключает ручных операций, но значительно упрощает ручной труд и делает его безопасным. Качество же готовой продукции после машинной обработки не уступает продукции, разделанной вручную. 

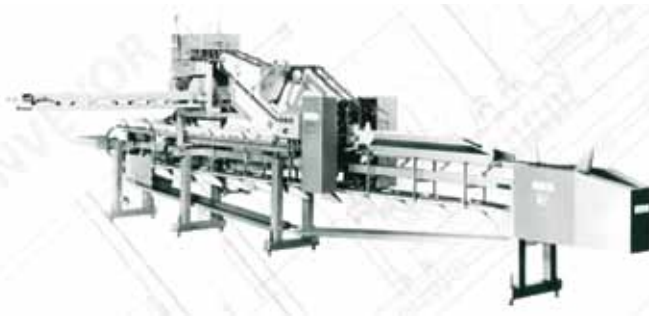
## PRIME EQUIPMENT GROUP – КОМПАНИЯ – РАЗРАБОТЧИК И ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ СТАДИЙ ПЕРВИЧНОЙ И ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ КУРИЦЫ И ИНДЕЙКИ

### PRIME ПРЕДЛАГАЕТ:

- Максимальный выход продукции
- Уменьшение трудозатрат
- Продукт превосходного качества
- Низкую себестоимость
- Невысокие капиталовложения
- Высокую рентабельность и быструю прибыль
- Индивидуальный подход к каждому клиенту

### PRIME ГАРАНТИРУЕТ:

- Своевременную поставку оборудования (США)
- Быструю доставку запчастей со складов в России
- Монтаж, пуск в эксплуатацию, обучение, гарантийное и постгарантийное сервисное обслуживание нашими специалистами, прошедшими стажировку в США и получившими соответствующие сертификаты



Мы предлагаем Вам лучшее оборудование, соответствующее современным потребностям стремительно развивающейся сферы птицепереработки. Именно поэтому все производимое профессиональное оборудование отвечает мировым стандартам качества и функциональности.



ООО "Прайм Эквипмент Групп"

Москва, ул. Смольная, д. 24а

тел.: +7 (495) 685-95-64

[www.PrimeEquipmentGroup.com](http://www.PrimeEquipmentGroup.com) - [Sales@PrimeEquipmentGroup.com](mailto:Sales@PrimeEquipmentGroup.com)

Prime Equipment Group, Inc. 2000 E. Fulton St., Columbus, OH 43205