

# **Агропродмаш**

ДАТА НАЧАЛА 7 октября 2019 г. ДАТА ОКОНЧАНИЯ 11 октября 2019 г.

СТЕНД 21С80 МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ Экспоцентр, Выставочный комплекс, Москва, РФ

Присоединяйтесь к нам в «Агропродмаш», где наши специалисты будут в курсе наших последних инноваций в первичной, вторичной и дальнейшей переработке, а также о том, как мы можем помочь вам найти более разумные способы решения современных задач в области производства продуктов питания.

#### HOBЫE POБОТЫ M-LINE ДЛЯ ABTOMATИЧЕСКОГО УБОЯ

Компания Marel недавно представила новых <u>роботов M-line</u>, которые еще больше расширяют существующую серию эффективных, экономичных и гигиеничных роботов для убоя. Используя новейшие технологии трехмерного сканирования и шарнирного манипулятора робота, M-Line гарантирует максимально возможную точность обработки.

Эта современная автоматизация убойной площадки значительно улучшает гигиену всего процесса убоя, снижает требования к обслуживанию и расходу запасных частей, а также снижает потребность в рабочей силе.



### HOBOE РАСШИРЕНИЕ СИСТЕМЫ РЕЗКИ И ОБВАЛКИ DEBOFLEX

Компания Marel зарекомендовала себя как лидер в производстве подвесных систем на основе кандалов для резки и обвалки свинины. В настоящее время мы развиваем успех DeboFlex с новой расширенной системой, которая значительно улучшает операции по обвалке передних и тушек свиней. Это позволяет снизить затраты на рабочую силу, повысить урожайность, улучшить качество и увеличить срок годности.

Новая система также включает в себя расширенные возможности логистики. Он оптимизирует технологический процесс благодаря системе отвода продуктов, которая автоматически и эффективно транспортирует ящики в указанные места назначения.



#### НОВАЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ТРИММИНГА

Новый <u>SensorX Accuro</u> предлагает сложный, эффективный способ измерения химической бедности (CL), обнаружения загрязнений и контроля качества обрезки. Используя продвинутый алгоритм оценки, он увеличивает ценность вашей обрезки, точно и эффективно создавая партии с конкретными целями CL и веса, основываясь на требованиях клиентов. Знание CL исходящего продукта является ценным, но контроль того, что фактически входит в исходящий продукт, добавит еще большую ценность.

FRANK-A-MATIC LINKER, СЛЕДУЮЩАЯ ЭВОЛЮЦИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ СОСИСОК Благодаря более чем 50-летним знаниям в области оборудования и технологическому опыту, <a href="Frank-A-Matic Linker">Frank-A-Matic Linker</a> предлагает <a href="mayumue b">nучшие в</a> отрасли характеристики высокоскоростного соединения колбас. Линкер может производить колбасы с коллагеновой, целлюлозной или полиамидной оболочкой. Предлагает максимальный контроль над весом и длиной колбас.

ПИЩЕВЫЕ ЛОГИСТИЧЕСКИЕ СИСТЕМЫ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ По мере того как все больше мясоперерабатывающих предприятий переходят на автоматизацию, возникает растущая потребность в рентабельных системах внутренней логистики для управления сложными потребностями в распределении, чтобы доставлять самые свежие продукты, возможные для розничных продавцов и потребителей. Мы будем работать в качестве вашего партнера, гарантируя, что вы сможете разработать инфраструктуру интралогистики, адаптированную к вашим потребностям.



# ПОЛНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА С ПРОГРАММНЫМ ОБЕСПЕЧЕНИЕМ INNOVA FOOD PROCESSING

<u>Innova</u> предоставляет полный контроль над производством отдельных машин или технологических линий. Это обеспечивает надежный сбор данных, обеспечивая полную прослеживаемость на протяжении всего производственного процесса. Он включает мониторинг в режиме реального времени ключевых показателей эффективности, таких как урожайность, пропускная способность, качество, производительность и производительность труда. Эти ценные сведения позволяют вам определить возможности для улучшения при одновременном обеспечении соответствия продукции стандартам качества и безопасности пищевых продуктов.

## ЛУЧШЕ УПРАВЛЯЙТЕ СВОИМИ ПРОМЫШЛЕННЫМИ СТОЧНЫМИ ВОДАМИ

Экономически эффективные, устойчивые и энергоэффективные системы очистки воды решают некоторые из наиболее сложных проблем, связанных с удалением сточных вод. Мы приобрели опыт в области очистки сточных вод при переработке пищевых продуктов благодаря более чем пятидесятилетнему сотрудничеству с нашими клиентами. Приходите к нам, чтобы обсудить, какое решение подходит именно вам.