

# Fyllning av marinad i vakuumpförpackat kött med Multivac

**Investeringen i Fillflex Sequence var intjänad efter mindre än ett år och gav både högre och jämnare kvalitet och en bättre arbetsmiljö.**

## Bakgrund

Flera kunder som producerar marinerat kött som vakuumpförpackas i en s.k. djupdragare, typ Multivac, använder Fillflex Sequence fyllningsmaskiner.

Innan kunderna installerade Fillflex Sequence marinerade de köttet på olika sätt:

- På ett transportband fördes köttet ner i en behållare fylld med marinad.
  - På ett transportband fördes köttet in i en saltinjektor och därefter genom en ridå av marinad.
  - Köttet trumlades tillsammans med marinaden.
- I alla fallen lyftes köttet sedan för hand över i djupdragaren för att vakuumpförslutas.

## Vår utmaning

- En stor mängd marinad hamnade utanför bandet. Hela maskinen och golvet under var nersölat av marinad.
- Golvet blev farligt halt med risk för olyckor.
- När köttet var indränkt i marinad var det svårt att se hur köttbitarna såg ut och hur de skulle placeras i emballaget.
- Marinaden blev kontaminerad eftersom den haft kontakt med köttet. Stora mängder fick kasseras.
- När köttet först gått igenom saltinjektorn och sedan genom ridån av marinad ökade koncentrationen av salt i marinaden som fick ersättas.
- En del kött blev förstört när det trumlades och fick kasseras. Bland annat lossnade benet.
- Köttet blev ojämnt marinerat.

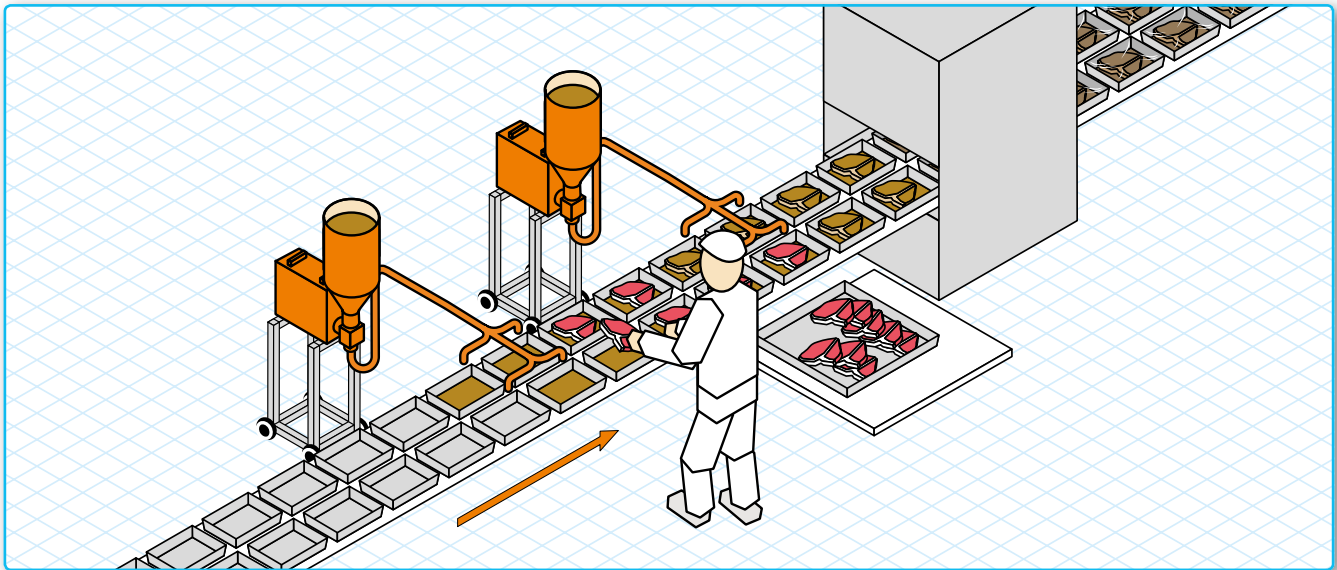


*Först doserar den ena av de båda Fillflex Sequence en del av marinaden i det tomma tråget. Därefter läggs det rena köttet i för hand.*

## Lösningen

Fillflex Sequence fyllningsmaskin, med tratt och matarpump, suger marinad direkt ur skänkvagn och doserar exakt mängd i den tomma förpackningen. Det rena köttet läggs sedan i för hand. Därefter doserar nästa Fillflex Sequence exakt mängd marinad ovanpå köttet innan förpackningen i nästa moment vakuumpförsluts.

↓ Läs mer



### + Fördelar

- Köttet håller högre och jämnare kvalitet eftersom förpackningen alltid innehåller samma mängd marinad.
- Arbetsmiljön har förbättrats eftersom marinaden inte längre rinner över maskinen och ner på golvet.
- Köttet behöver inte längre trumlas och håller en högre kvalitet.
- Rengöring av maskin och lokal är betydligt enklare.

### 👍 Resultat för kunden

Investeringen i Fillflex Sequence var intjänad på mindre än ett år enbart på minskad förbrukning av marinad.

### ✓ Vald maskin med tillbehör

Fyllningsmaskin: F5500CS4M210  
 Tratt: TFA10130-10/25  
 Mobilt stativ: TFA10425  
 Fyra slangventiler: TFV20121-25/20



*Fillflex Sequence fyllningsmaskin, med tratt och matarpump, suger marinad direkt ur en skänkvagn och doserar en exakt mängd varje gång.*



*Man kan även, som här, låta en och samma Fillflex Sequece fylla på marinad både före och efter det att köttet läggs i. Arbetstakten blir då något långsammare, men även denna lösning ger alla fördelar med minskat spill, minskad marinad-förbrukning och högre produktkvalitet.*