PRODUCENT MASZYN I URZĄDZEŃ DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

Produkujemy również:
- kolejki rurowe (transport i magazynowanie surowca)
- kompletne linie ubojowe i rozbiorowe (wieprzowe i wołowe)
- mieszałki (do mięs, surówek, przypraw itp.)
- transportery taśmowe i rolkowe
- drzwi nierdzewne (chłodnicze i mroźnicze)
- myjki drążków, wywrotnice (załadunek), rozdrabniacze, suszarki obuwia, kojce głuszenia, sterylizatory, okapy, odwodnienia, stoły, regały
- drobny sprzęt i akcesoria ze stali nierdzewnej

Zakład Produkcyjno-Usługowy
MASMET Stanisław Wysokiński
ul. Prusa 4a, 21-400 Łuków
tel. kom. 607 162 610, 693 396 022
tel. / fax. 25 798 96 10
e-mail: info@masmet.pl
www.masmet.pl

MASOWNICE PRÓŻNIOWE

dla zakładów przetwórstwa mięsnego

www.masmet.pl

MASOWNICE PRÓŻNIOWE

pojemności 160 - 8000 litrów

Zastosowanie
- małe, średnie i duże zakłady mięsne
- laboratoria, restauracje, supermarkety, catering
- uplastycznianie i masowanie elementów mięsnych, tuszek, wędzonek - również mięs drobiowych
- marynowanie, konserwowanie, peklowanie
- mieszanie i solenie mięsa
- marynowanie, konserwowanie i przyprawianie ryb i owoców morza

Główne cechy konstrukcyjne
- unikalny system łopat masujących zapewniający skuteczny i wydajny proces technologiczny
- zwarta i kompaktowa konstrukcja
- wydajna próżnia pulsująca oraz programowalny sterownik mikroprocesorowy, 50 programów
- możliwość wielu wariantów i trybów pracy: intensywny, łagodny, długotrwały
- ergonomiczna budowa, prosta obsługa, łatwe utrzymanie urządzenia w niezbędnej higienie
- wysoka trwałość i bezawaryjność
- solidność, precyzja i estetyka wykonania

Masownice próżniowe stosowane są w zakładach przetwórstwa mięsnego do uplastyczniania i masowania mięśni przy produkcji wysokogatunkowych wędlin.
Podstawowym atutem masownicy jest próżnia pulsująca, która powoduje rozciągnięcie mięśnia i większe wchłanianie solanki peklującej.

Masowane mięsa stają się soczyste i kruche.
Masowanie mięśni odbywa się w zamkniętym bębnie masownicy przez osypywanie grawitacyjne.
Dzięki specjalistycznemu układowi łopatek masujących, mięso krąży od pokrywy bębna do dennicy i z powrotem, przez co następuje rozbijanie i uplastycznianie włókien mięśni rozciągniętych przez próżnię pulsującą.

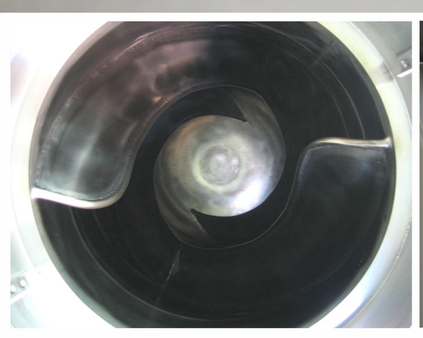
Proces technologiczny masowania składa się z wielu parametrów takich jak:
- kierunek masowania,
- prędkość obrotów bębna,
- czas trwania poszczególnych cykli,
- wielkości próżni w bębnie masowania.

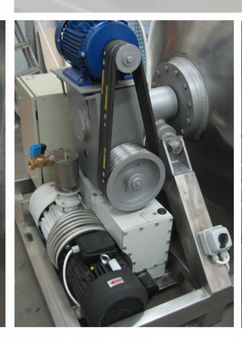
Poszczególne parametry można ustawić w sposób bardzo dokładny dzięki mikroprocesorowemu sterownikowi. Pozwala on na zaprogramowanie do 50 różnych programów, ich podgląd oraz ewentualną korektę.

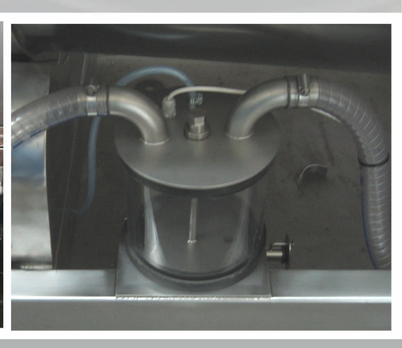
Cała konstrukcja masownicy wykonana jest z wysokiej jakości stali kwasoodpornej, która pozwala na utrzymanie urządzenia w czystości i odpowiedniej higienie produkcji.

Oprócz obróbki mięsa wieprzowego i wołowego, oferowane przez nas masownice próżniowe są stosowane w wielu innych procesach technologicznych związanych z obróbką innych rodzajów mięs, ryb i owoców morza a także innych produktów spożywczych (np. mieszanie materiałów sypkich)

	MP 500	MP 750	MP 1000	MP 1250	MP 1500	MP 1750	MP 2000	MP 2500	MP 3000	MP 3500	MP 4000
Załadunek (kg)	300	480	600	750	1000	1200	1450	1750	2100	2300	2600
Próżnia pulsacyjna	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %
Ilość programów	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Sterownik	Mikroprocesorowy Mikster 203										
Obroty bębna	1 - 9 obrotów na minutę (regulacja płynna - falownik)										
Przybliżona waga (kg)	450	500	550	600	850	900	950	1200	1500	1500	1600
Przybliżone wymiary (dł./szer./wys.)	2200/1100/1360	2400/1100/1380	2500/1200/1500	2700/1200/1500	2750/1350/1650	2900/1350/1650	3000/1350/1650	3200/1350/1680	3400/1550/1700	3600/1550/1750	3800/1600/1800







www.facebook.com/masmet.poland

DOŁĄCZ DO NAS NA facebooku

www.masmet.pl