GEA инжектор рассола AccuJector 450

Конструкция инжектора GEA AccuJector предназначена для невысоких продуктов из рыбы и для небольших кусков мяса, таких как, филе птицы или птицы на косточке, стейков из говядины и свиной вырезки. Иглы в этой машине расположены очень близко для равномерного распределения рассола и их след на поверхности продукта незначителен. Благодаря близкому расположению игл, для некоторых случаев дальнейшее массирование не требуется. Таким образом, эту машину легко интегрировать в уже имеющуюся производственную линию, что позволяет осуществлять упаковку продукта сразу после процесса инжектирования, либо продукт может транспортироваться далее по линии.

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ И ГИБКОСТЬ

В инжектор интегрирован бак для рассола и система фильтрации, который легко демонтируется и легко заменяется. Процесс инжектирования контролируется встроенным блоком PLC через сенсорную панель на поворотной штанге. Распределение рассола четко регулируется за счет применения продуманной конструкции головки с иглами, ход которых регулируется давлением воздуха. Когда игла встречает препятствие, впрыск рассола через эту иглу прекращается, что предотвращает возникновение карманов с рассолом или повреждение иглы.

Точное инжектирование тонких продуктов

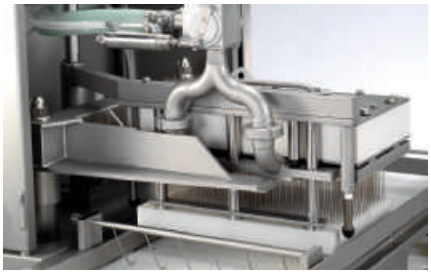
- Равномерное распределение рассола по высоте продукта
- Частое расположение игл, тонкие иглы (2 мм)
- Применение для продукта как без кости так и с костью
- Регулируемый поток рассола для каждой иглы
- Отсутствие карманов с рассолом вокруг кости
- Уровень инжектирования от 5% до 80%
- Производительность от 500 до 5000 кг/ч

КРАТКИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

	GEA AccuJector 450
Размеры В x Ш x Д (вкл. бак для рассола)	1758 x 1647 x 2619 мм (69.2 x 64.8 x 114.9”)
Ширина конвейера	450 мм (17.7”)
Циклов в минуту / ход	10 до 50 / 112 мм (4.4”)
Высота продукта	до 50 или 70мм (1.9 или 2.7”)
Вес	1150 кг (2535 lb)
Потребляемая мощность	7.5 кВт
Производительность	500 до 5000 кг/ч
Количество игл	504

Выдвижная лента конвейера для облегчения мойки и техосмотра

GEA AccuJector имеет частое расположение игл



Головка инжектора расположена над конвейерной лентой и закрыта съемной крышкой

НАИБОЛЕЕ ОПТИМАЛЬНОЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ ИГЛ ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЙ ТОЧНОСТИ

Инжектирование производится в два абсолютно идентичных цикла, разделяемых шагом продвижения ленты конвейера в 112 мм. Для получения правильного уровня инжектирования предлагаются два типа игл и два типа инжектирования. Для низких уровней инжектирования (активное инжектирование при движении игл вниз), все иглы открываются до контакта с продуктом и впрыск происходит только при движении игл вниз. Для более высокого уровня впрыскивания (активное инжектирование вверх и вниз), все иглы открыты для инжектирования как при движении вниз, так и вверх. Близкорасположенные иглы диаметром 2 мм обеспечивают оптимальное распределение рассола в продукте.
Предлагаются два типа игл: гиподермические для рыбы и иглы с боковыми отверстиями для птицы и свежего мяса.

ОПЦИИ

Машина может быть выполнена высотой хода игл до 114 мм, для того, чтобы инжектировать продукт высотой до 85мм. Другие опции включают самоочищающийся встроенный фильтр и сенсорный датчик уровня рассола, а также датчик температуры рассола в баке, автоматический встроенный самоочищающийся фильтр и механический тормоз для съемной плиты для тяжелых продуктов.

GEA ACCUJECTOR В РАБОТЕ

Конвейерная лента транспортирует продукт под головку с иглами. Запускается цикл инжектирования , при этом головка с иглами движется вниз - вверх. Лента транспортера проходит 112 мм и останавливается, затем рабочий цикл повторяется. Рассол в иглы поступает при помощи центробежного насоса - из бака с фильтрами на головку. Избыточный рассол возвращается обратно на фильтры, и используется повторно.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Многофункциональность - инжектировании продуктов без кости и на косточке, для тонких кусков мяса или рыбы
- Высокоточное инжектирование благодаря индивидуальному управлению иглами
- Сокращение расходов владельцев за счет легкости в управлении, обслуживании и чистки
- Прочность и Надежность
- Благодаря С-образной раме и встроенной системе промывки игл, легок в чистке и инспекции

GEA Food Solutions

GEA Food Solutions Bakel B.V.

P.O. Box 1, 5760 AA - Beekakker 11, 5761 EN Bakel, The Netherlands
Tel. +31 (0)492 349 349, Fax +31 (0)492 349 416
gea-foodsolutions.info@gea.com, www.gea.com

Все права принадлежат GEA. По мере совершенствования чертежи и характеристики машин и программного обеспечения GEA Food Solutions могут изменяться. Некоторые характеристики и/или оборудование, упомянутое в данной публикации, являются опциями.

B02.02.03RU / 022013 © GEA Food Solutions