

Посолочный иньектор GEA ValueJector 450



Машина **GEA ValueJector** - это посолочный иньектор устойчивой, симметричной конструкции с постоянным движением продукта и равномерным распределением рассола сверху донизу. Машина оснащена датчиком высоты продукта, что предотвращает излишнее расходование рассола. Впрыскивание рассола при движении вниз и вверх обеспечивает высокий уровень иньектирования. Есть 2 варианта машины, один для продуктов с костью, как, например, цельная тушка курицы, и для продукта без кости, например, куски свинины.

КОНТРОЛЬ РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ РАССОЛА

Иньектор GEA ValueJector подходит для больших и маленьких, на кости и без, кусков мяса и рыбы. Распределение рассола точно контролируется усовершенствованными головками с индивидуальными иглами, которые автоматически регулируются давлением воздуха. Если игла упирается в кость, она задвигается назад, иньектирование прекращается, что предотвращает раскол кости и образование «карманов с рассолом» вокруг них.

Заказчик может выбрать вариант из 3 видов игл (шаг-вниз, стандарт или высокопроизводительные) для использования при различных применениях, вязкости рассола, и нужного уровня иньектирования. Уровень иньектирования точно

Лучший иньектор для управляемого иньектирования

- Иньектирование в продукты на кости и без
- Нет рассольных карманов вокруг костей
- Единичная воздушная головка со 105 иглами
- Датчик высоты продукта для минимизации расхода рассола
- Уровень иньектирования от 8% до 80%
- Поставка с баком для рассола и фильтрами
- Производительность от 1200 до 4500 кг /час
- Управление PLC через сенсорную панель



СПЕЦИФИКАЦИЯ

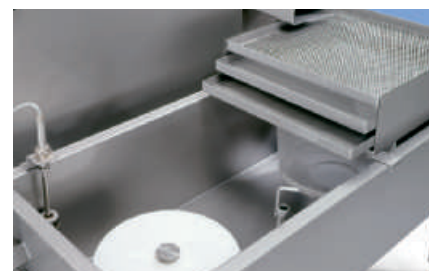
GEA ValueJector 450	
Размеры В x Ш x Д (вкл. бак для рассола)	2230 x 1895 x 1866 мм
Ширина ленты	450 мм
Удары в минуту / протяжка	10-50 / 37.5 или 75 мм
Высота продукта	до 230 мм
Вес	1000 кг
Всего мощность	5.7 кВт
Производительность	до 4.500 кг/ч
Количество игл	105



Запираемые, легко снимаемые боковые панели дают доступ к инжектирующей головке и другим компонентам



Инжектирующая головка оснащена датчиком высоты продукта для минимизации расхода рассола



В стандартном исполнении GEA ValueJector оборудован баком для рассола

контролируется от 8 до 80 %. Для обеспечения нужного уровня инжектирования есть в наличии 2 вида расположения игла и 2 способа инжектирования. Когда нужен низкий уровень инжектирования (шприцевание при движении вниз), все иглы открываются прежде до контакта с мясом, и впрыск рассола происходит только при движении вниз. Когда необходим высокий уровень инжектирования (шприцевание при движении вниз и вверх), процесс происходит при движении вверх и вниз, при этом все иглы открыты.

ДАТЧИК ВЫСОТЫ ПРОДУКТА

для минимизации расхода рассола машина оснащена датчиком высоты продукта. Как только пресс-плита касается продукта, она останавливается, и инжектирующая головка активирует датчик для открывания клапана рассола на указанной высоте продукта во время следующего хода. Реальная высота продукта постоянно отслеживается шаг за шагом, что приводит к точному контролю центрального клапана подачи во время открытия и закрытия цикла инжектирования.

ОПЦИИ

Опции для расширения использования машины включают ручную регулировку высоты хода (130, 180 или 250 mm). Опции для достижения оптимального контроля уровня рассола включают единичный вращающийся фильтр, встроенный фильтр для очистки игольной головки и игл, а также электрический датчик уровня рассола с сигналом на минимальный и максимальный уровни, в случае, если используется узел автоматической подготовки рассола.

GEA VALUEJECTOR В ДЕЙСТВИИ

Подвижная траверса двигает продукты на фиксированное расстояние в 37.5 мм или 75 мм. Траверса останавливается, и начинается цикл инжектирования; если игла касается кости, инжектирование прекращается, игла уходит в воздушную головку. Центробежный насос подает рассол в игольчатую головку из фильтрующего бака. Излишки рассола снова фильтруются в бак и затем используются повторно.

ПРЕИМУЩЕСТВА ЭКСПЛУАТАЦИИ МАШИНЫ

- Низкий расход рассола за счет считывания высоты продукта
- Равномерное распределение рассола, без карманов с рассолом вокруг костей
- Мощный и надежный инжектор
- Легкая мойка и инспектирование за счет легкого доступа к деталям и интегрированной промывной системы игл
- Низкая стоимость владения благодаря легкости в эксплуатации, техобслуживании и мойке

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.