

## GEA RecoScreen для мехобвалки, удаления костей и твердых составляющих



**GEA RecoScreen** эффективно удаляет (мягкие) кости, соединительную ткань и хрящи из свинины, говядины, баранины, мяса птицы и рыбы. Позволяет использовать недорогое мясо для производства различных изделий, таких как пирожки и другие изделия с рубленным мясом. Наличие ряда специальных фильтров позволяет достичь оптимального результата, будь то структура продукта или производительность. Данное оборудование можно также использовать при производстве кормов для животных.

**Система мехобвалки и восстановления**  
 Полная система включает в себя GEA RecoScreen и GEA DC VanePump. Комплектация зависит от сырья, требуемых мощностей и выхода продукции. Стандартная установка RS150 (повышенной производительности) или RS100 desinewer (стандарт) оснащены соответствующим дырочным или щелевым фильтром, системой GEA VanePump DC200, DC250 или системой DC290 с двухкамерной насосной установкой. Насос обеспечивает непрерывную подачу и поток продукта на установку GEA RecoScreen с использованием шнека малой вязкости. Имеются в наличии двигатели и бункера различной емкости и мощностей.

### Эффективный способ удаления (мягких) костей, соединительной ткани и хрящей

- Улучшает качество мяса птицы, рыбы и свинины с (мягких) костей
- Сохраняет отличную структуру мяса (доказано методом CWA 16255)
- Нет необходимости в предварительном измельчении, что минимизирует потребности в дополнительном оборудовании
- Минимизирует затраты на обслуживания (без ремня)
- Оптимальное управление процессом через отдельную регулировку скоростей насосов и ограничителем длины кости



## КРАТКАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

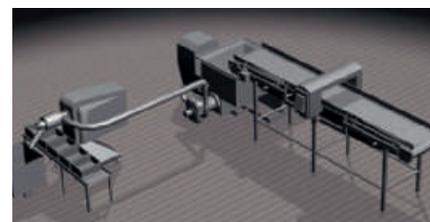
				GEA RecoScreen 100	GEA RecoScreen 150
Габариты В x Ш x Г				1350 x 2400 x 2300 мм (53.1 x 94.5 x 90.6")	2000 x 2804 x 2996 мм (78.7 x 110.4 x 117.9")
Высота загрузки				910 мм (35.8")	910 мм (35.8")
Минимальная температура мяса				-2°C	-2°C
Производительность	Насос	Бункер	Мощность двигателя		
	GEA VanePump DC200	250 l	11 + 11 кВт	1.9 to 2.5 т/ч	
	GEA VanePump DC250	250 l	15 + 11 кВт	1.9 to 2.5 т/ч	-
		500 l	18.5 + 22 кВт	-	2.5 to 3.8 т/ч
		500 l	22 + 37 кВт	-	3.8 to 6 т/ч
		500 l	45 + 55 кВт	-	4.5 to 7 т/ч



Диапазон фильтров с прорезями или отверстиями различных размеров для удовлетворения конкретных требований по обработке мяса



Мясной фарш из мяса с костей птицы без твердых частиц с фильтрующим элементом диаметром 0.4 мм.



Гибкость конфигурации системы GEA RecoScreen позволяет экономично задействовать имеющиеся производственные площади

### Улучшение качества мяса с кости

GEA RecoScreen поставляется в комплекте со щелевым фильтром для отделения мяса от (мягких) костей и фильтром с отверстиями для удаления сухожилий и кожи, что позволяет увеличивать стоимость материалов, которые обычно продаются по более низкой цене производителям кормов для животных.

### Контролируемый процесс с низким коэффициентом трения

Использование насоса означает, что технологический шнек установки GEA RecoScreen только перемешивает и фильтрует, что обеспечивает низкий коэффициент трения и минимальное повышение температуры. Производительность контролируется путем регулирования скорости насоса и дозирования. GEA RecoScreen укомплектован датчиком давления, который автоматически останавливает оборудование, если поток продукта является слишком низким.

### Непрерывный анализ жира

Дополнительная система GEA MultiTrack обеспечивает непрерывный оперативный анализ жира, влаги и белка на установке GEA RecoScreen с закрытым корпусом фильтра.

### Опции

В стандартном исполнении GEA RecoScreen поставляется с открытым корпусом фильтра, однако возможна комплектация с закрытым корпусом фильтра. В дополнение к ассортименту бункеров и двигателей различных размеров, список опций включает в себя систему подачи в бункер, горячую водяную рубашку на выпускной трубе, съемную тележку и датчики минимального и максимального уровней.

### Преимущества

- Прочный, простой и компактный дизайн
- Экономия трудозатрат, высокая производительность (GEA RecoScreen 150)
- Низкая высота загрузки
- Низкое повышение температуры благодаря минимизации процесса трения (насос)

## 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.