GEA CombiGrind двухвальная мясорубка - мешалка

Универсальные, среднего размера мясорубки-мешалки серии GEA CombiGrind идеально подходят для производства таких смешанных и измельченных изделий, как бургеры из говядины, фасованное рубленое мясо и множества различных колбасных изделий. Двухвальная смесительная установка снабжена расположенными рядом смешивающими валами предназначена для быстрого и равномерного смешивания мяса, жира, добавок и жидкостей. Встроенная под перемешивающими валами мясорубка поддерживает постоянную производительность при обработке целой партии изделий.

РЕЦЕПТУРА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ И КОНЕЧНОГО ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ

Мясорубки-мешалки компании GEA серии CombiGrind работают на рецептурах смешивания и конечного измельчения. Симметричная конструкция делает данные установки идеальными для использования на автоматизированных производственных линиях по выпуску измельченных изделий, таких как салями или пепперони, работающих на базе рецептур. Машина включает в себя установку GEA UniGrind (с комплектом ножей 200 или 250 мм - в зависимости от объема бункера смесителя), которая устанавливается параллельно под лопастными мешалками. С перемешивающих валов на шнек непрерывно подается смешанный продукт. Компоненты мясорубки крепятся зажимами, а не болтами, что облегчает процесс съема и значительно сокращает время очистки.

Решение для экономии рабочего пространства и сокращения трудозатрат при разработке рецептуры

- Гибкое смешивание от легкого помешивания до разминания
- Превосходные перемалывающие характеристики с малой нагрузкой на обрабатываемый продукт
- Подходит для работы со свежим мясом и свежими/замороженными смесями
- Двухвальный смеситель с параллельным расположением валов
- Компактный размер для экономии рабочего пространства
- Предусмотрено такое дополнительное оборудование, как устройства для охлаждения, дозирования, взвешивания, удаления твердых частиц, а также подкачивающий насос

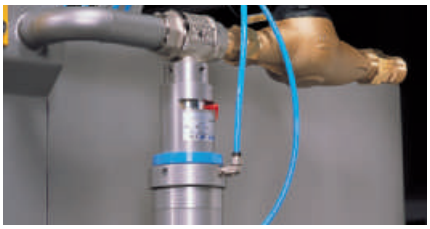
УДАЛЕНИЕ ТВЕРДЫХ ЧАСТИЦ (ОПЦИЯ)

Сортировочное устройство GEA UniBes автоматически удаляет кости, хрящи и другие твердые частицы. Установка собирает частица в течение заданного времени, затем пневматически сбрасывает их, после чего возвращается в исходное положение.

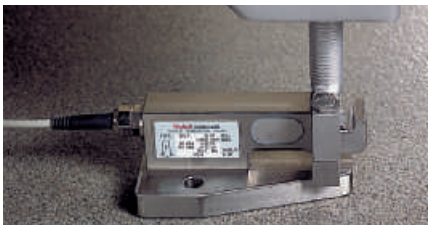
КРАТКАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	GEA CombiGrind			
Модель	1000/200	1500/250	2000/250	2500/250
Общий объем емкости	1064 l	1580 l	2134 l	2509 l
Рабочий объем для перемешивания	600 l 158	900 l	1200 l	1500 l
Комплект ножей	200 mm	250 mm	250 mm	250 mm
Скорость/мощность смесителя, 1-скорость	30 оборотов в минут 2 x 4 кВт	35 оборотов в минуту 2 x 5,5 кВт	30 оборотов в минуту 2 x 7.5 кВт	30 оборотов в минуту 2 x 7.5 кВт
Скорость миксера, с переменной скоростью (опция)	от 5 до 35 обор/мин	от 5 до 35 обор/мин	от 5 до 35 обор/мин	от 5 до 35 обор/мин
Мощность мясорубки	30 кВт	55 кВт	55 кВт	55 кВт
Размеры (В x Ш x Г)	1795 x 1284 x 1805 mm	1847 x 1692 x 2309 mm	1847 x 1692 x 2309 mm	1847 x 1692 x 2563 mm

Параллельно расположенные лопасти



Система дозирования жидкости (опция)



Система взвешивания (опция)

ПОДКАЧИВАЮЩИЙ НАСОС (ОПЦИЯ)

Поршневой насос устанавливается между шнеком и ножами с целью увеличить объем и исключить обратный поток, что улучшает структуру продукта и частиц. Увеличивает мощность до 100% даже с пластинами с небольшими отверстиями и вязким продуктом.

ОХЛАЖДЕНИЕ (ОПЦИЯ)

При охлаждении азотом или углекислым газом мясорубка-мешалка сохраняет форму продукта. Охлаждение обеспечивает правильную вязкость и кристаллизацию продукта, что позволяет сохранить форму продукта для дальнейшей обработки. Охлаждение также снижает рост бактерий и продлевает срок годности смеси.

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ КОНСТРУКЦИЯ

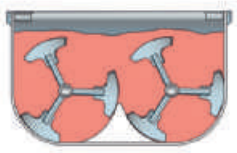
Все углы бункера и корпуса изогнуты, поверхности обработаны для облегчения очистки. Уплотнения вала легко снимаются для ежедневной очистки.

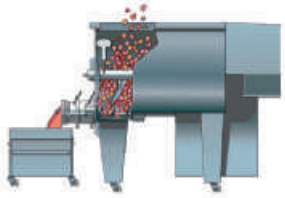
ПРОГРАММИРУЕМЫЕ ФУНКЦИИ

GEA CombiGrind с программным управлением комплектуется цветным сенсорным экраном для более удобной эксплуатации установки. Программное обеспечение содержит 20 программ смешивания, каждая программа содержит до 20 программируемых шагов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Экономия рабочего пространства и трудозатрат
- Гибкий программируемый процесс смешивания обеспечивает превосходную консистенцию продукта
- Простота в эксплуатации и очистке значительно минимизирует затраты на обслуживание
- Минимальный остаток продукта и предотвращение перекрестного смешивания партий
- Превосходные перемалывающие характеристики с малой нагрузкой на обрабатываемый продукт
- Прочность и надежность





GEA CombiGrind в действии

Наличие отдельного привода на мешалке позволяет регулировать скорость вращения от осторожного перемешивания до разминания. В процессе перемешивания, шнек мясорубки периодически вращается в обратном направлении, перемещая продукт от мясорубки на узел смешивания. Мясорубка располагается в центре установки, лопасти принудительно подают на мясорубку продукт, таким образом обеспечивая непрерывный поток всей партии.

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.

B01.03.01RU / 092013 © GEA Food Solutions