Внедряйте лучшее, создавайте новые продукты и увеличивайте вашу прибыль

Оборудование GEA для маринации мяса, птицы и рыбы

engineering for a better world

GEA Food Solutions

Содержание

Сочные, вкусные и легкие в приготовлении продукты 3

Перемешивание при подготовке рассола 5

Инъектирование для отличного вкуса и нежной структуры 7

Ускорьте путь продукта к столу потребителя 9

Массирование, придающее ценность 11

Экономичность и гибкость благодаря быстрому размораживанию 13

Полные линии из одного источника 14

Ваш партнер для решений, направленных на повышение производительности 15

ПРОТЕСТИРУЙТЕ ВАШИ ИДЕИ ДО ИНВЕСТИРОВАНИЯ В НИХ

Если вы хотите опробовать новые идеи или рецепты до или после приобретения машины или линии для маринации, мы можем помочь вам исследовать ваши новые возможности в Технологическом центре GEA. Вместе с нашими специалистами вы сможете протестировать процессы подготовки рассола, инъектирования, тендеризации, тумблирования, массирования и этапы процесса дефростации для достижения оптимального баланса между стоимостью и качеством.

Сочные, вкусные и легкие в приготовлении продукты

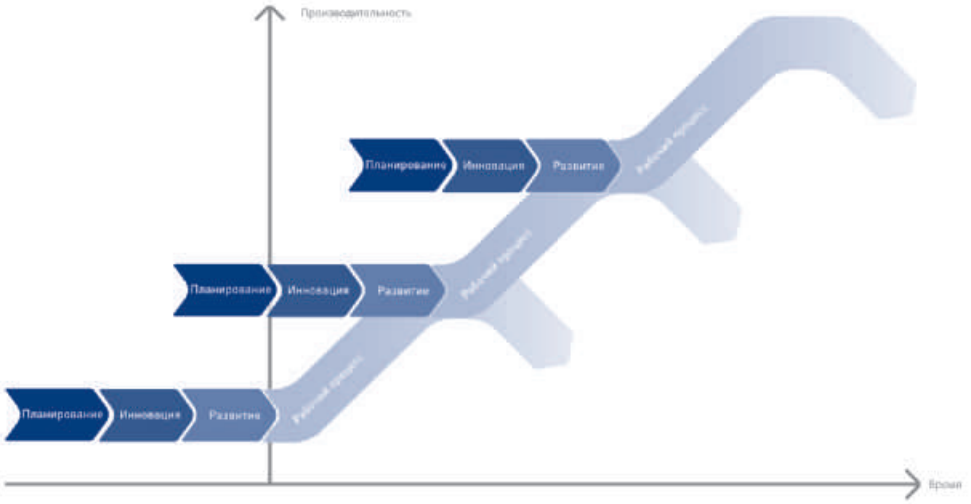
Сегодняшние потребители ищут сочные, вкусные и легкие в приготовлении продукты. Маринация - это отличный способ превратить мясо, птицу или рыбу в основу для сочного и аппетитного блюда. Маринация не только добавляет стоимость более дешевому сырью, но она также помогает вам создать новые продукты с уникальными вкусом, ароматом, текстурой и привлекательным внешним видом, а также приготовить продукты с традиционным качеством, такие как ветчина. Следовательно, маринация - это ключ к производству многообразия продуктов питания. И здесь поддержка GEA будет очень кстати, ведь нашему оборудованию для маринации по плечу любые производственные задачи.

LIFECYCLE PERFORMANCE

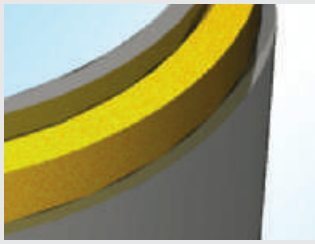
Задачи вашего производства – наши задачи: воспроизводимость результатов, гигиена, безопасность и устойчивость, разнообразие и экономичность. Наши машины дают высокий выход продукции, просты и удобны в обслуживании и при мойке, имеют долгий срок службы. При выборе GEA у вас появляется доступ к обучению, программам техобслуживания, модернизации оборудования и обновлению программного обеспечения, контролю производительности, экспертной диагностике, поддержке по применениям, и услугам по интегрированию в линию или в производство. Вот основы Lifecycle Performance.

ОТДЕЛЬНАЯ ОПЕРАЦИЯ ИЛИ ВЕСЬ ПРОЦЕСС

Требуется ли отдельная машина для повышения производительности существующей линии или комплексное решение по расширению производства, мы можем помочь вам. Наше оборудование, изготовленное для точно управляемой и экономичной маринации мяса, птицы, рыбы и других продуктов питания, гарантирует, что ваши клиенты будут довольны. Установки для приготовления рассола, инъекторы, тендеризаторы, тумблеры и массажеры легко встраиваются в вашу производственную линию и согласуются с вашим предприятием



LIFECYCLE PERFORMANCE - в течение всего срока службы нашего оборудования мы тесно сотрудничаем с вами, чтобы вы получали выгоду от инноваций, модернизации и повышения уровня услуг, наша поддержка может добавить ценности выпускаемой вами продукции и улучшить показатели производства в целом. Это входит в содержание Lifecycle Performance.



УВЕЛИЧЕНИЕ ВЫХОДА ПРОДУКЦИИ БЛАГОДАРЯ ТОЧНОМУ УПРАВЛЕНИЮ ТЕМПЕРАТУРОЙ И ОХЛАЖДЕНИЕМ

Гарантия максимального выхода благодаря точному управлению температурой вашего рассола или раствора маринада и оптимальному охлаждению с помощью опционной рубашки охлаждения, в которой может использоваться гликоль, аммиак или фреоновый хладагент.

ЭРГОНОМИЧЕСКАЯ ЗАГРУЗКА МАШИНЫ БОЛЕЕ НАДЕЖНАЯ И БОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНАЯ

Уделяя пристальное внимание способам использования оборудования для подготовки рассола, мы смогли усовершенствовать конструкцию и создать более надежную и эффективную в работе модель. Эргономическое расположение воронки облегчает загрузку ингредиентов на низком уровне, что делает работу оператора более удобной и безопасной.

Перемешивание при подготовке рассола

Исходный момент для успешной маринации - это равномерно смешанный рассол или маринад. Тщательно разработанный рассол, который перемешан и хранится при строго контролируемых условиях, увеличивает стоимость, воспроизводимость и безопасность ваших конечных продуктов. Наши системы подготовки рассола не только соответствуют наиболее строгим критериям относительно технологии, но и обладают характеристиками, которые экономят время и труд, что снижает стоимость владения.

ПОДДЕРЖАНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТА НА ВЫСОКОМ УРОВНЕ

Для того чтобы дать вам больше возможностей для контроля за воспроизводимостью ваших рассолов и маринадов, мы разработали современную систему смешивания. Для вас это означает отличное смешивание даже с такими ингредиентами, сочетание которых сложно. Точный контроль температуры и оптимальное охлаждение гарантируют высокое качество смеси и повышение выхода продукта, при том что постоянное перемешивание во время хранения поддерживает вашу смесь в таком состоянии, когда не образуется осадок. Более того, удобное обслуживание при мойке машины, когда все приводы находятся под машиной и далеко от зоны смешивания, помогает увеличить производительность и обеспечивать безопасность продукции.

БОЛЬШАЯ ГИБКОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

С компанией GEA вы получаете гибкость для удовлетворения ваших запросов – от легких рассолов до тяжелых маринадов. На базе модульных узлов систему можно расширить, позволяя вам увеличить производительность без существенных инвестиций. Вы можете увеличить производительность, просто добавив баки для хранения рассола и заменив насосы на более производительные насадки Вентури для того, чтобы можно было подготавливать рассолы и маринады различной вязкости. Вы также можете предусмотреть управление от ПЛК для полной автоматизации процесса, обеспечивая еще большую степень воспроизводимости рецептур.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ РАССОЛА

GEA ScanBrine	Отличное смешивание от легких рассолов до тяжелых маринадов, модульная конструкция, минимальная стоимость владения, оптимальный выход конечного продукта.
Баки для смешивания и для хранения рассола	Модульные добавляемые узлы для смешивания и для хранения рассола и маринада, простота увеличения производительности, удобная мойка.

РАЗНООБРАЗИЕ ПРОДУКТОВ ГАРАНТИРОВАНО БЛАГОДАРЯ ГИБКОСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Для максимального увеличения гибкости при создании ассортимента продукции инъекторы GEA могут оснащаться специальными иглами для инъектирования огромного набора типов мяса. Поток рассола в каждую иглу полностью управляемый, так что рассол распределяется равномерно по мясу.

НЕПРЕРЫВНОЕ ИНЪЕКТИРОВАНИЕ

Специальная 4-этапная фильтрация (в обратной магистрали рассола, а также перед и после насоса) гарантирует то, что оборудование функционирует эффективно и гигиенично в течение восьми часов без необходимости проведения промежуточной мойки. Это дает вам возможность непрерывного производства на полную схему.

Инъектирование для отличного вкуса и нежной структуры

Производите ли вы изделия из красного мяса, свинины, птицы или рыбных продуктов, инъектирование рассола может увеличить прибыль и предоставить вам больше возможностей для разработки разнообразных продуктов для потребителей, строго учитывающих требования к качеству этих продуктов. Инъекторы GEA гарантируют равномерное распределение рассола в продукте, могут легко конфигурироваться для большого ассортимента продуктов, предоставляя вам дополнительную гибкость применительно к производству.

ОПТИМИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ И ЭФФЕКТИВНОСТИ

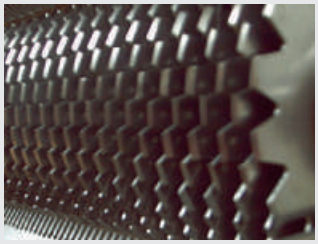
Применяя современные игольные головки с регулируемыми иглами на глубину инъектирования и с оптимально разработанными рисунками игл, системы инъектирования GEA гарантируют отличное распределение рассола (стандартное отклонение) и точную подачу рассола для всех продуктов. Разработанные для увеличения производительности путем максимального продления жизни оборудования, инъекторы также оснащены встроенными фильтрами, обеспечивающими непопадание каких-либо частиц в игольные головки и иглы. Также системы инъектирования оснащаются современной системой CIP (безразборная мойка). Системы компактны и могут легко интегрироваться в вашу производственную линию для быстрого перехода на другой тип продукта.

ИНЪЕКТОРЫ ДЛЯ ВСЕХ ВИДОВ ПРИМЕНЕНИЯ

Какие бы ни были ваши потребности, вы найдете систему инъектирования компании GEA, которая удовлетворит их. Наш набор изделий включает многоцелевые конструкции для инъектирования и маринации продуктов, таких как свинина, говяжьи отруба, птица и рыба, а также системы, разработанные для тонкой рыбы и для маленьких кусочков мяса, таких как филе птицы, говяжьи стейки и свиное филе. Широкий выбор дополнительных фильтров включает непрерывное фильтрование излишка рассола и самоочищающиеся встроенные фильтры, не требующие мойки во время производства.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ИНЪЕКТИРОВАНИЯ

GEA ProJector	Многофункциональный инъектор (для продукта толщиной до 230 мм), сочетающий высокое качество, высокую производительность, высокую степень точности инъектирования и низкие расходы на техобслуживание.
GEA ValueJector	Многофункциональный базовый инъектор по конкурентной цене (для продукта толщиной до 230 мм) с большим процентом инъектирования.
GEA AccuJector	Инъектор для точного шприцевания низких по высоте продуктов (для продукта толщиной до 85 мм), специально разработанный для рыбы и для маленьких кусочков мяса, удобен для установки в другом месте, частый рисунок игл, удобная мойка и контрольный осмотр.
GEA YieldJector	Прочный инъектор (для продукта толщиной до 100 мм), очень частый рисунок игл и высокая точность инъектирования, удобная замена игл.



УВЕЛИЧЕНИЕ ВЫХОДА НАРЕЗКИ И СОКРАЩЕНИЕ ПРОЦЕССА ТУМБЛИРОВАНИЯ

Выбор типов и диаметров роликовых ножей для тендеризатора GEA TenderCarve предоставляет вам возможность адаптации процесса к определенной текстуре, скорости всасывания рассола и скорости высвобождения внутриклеточного белка. Опорные ролики для односторонней тендеризации, пригодные для специальных функциональных назначений, также имеются в распоряжении.

СОЧЕТАНИЕ ТЕНДЕРИЗАЦИИ И ИНЪЕКТИРОВАНИЯ НА ОДНОЙ МАШИНЕ

На оборудовании для инъектирования GEA ProJector вы можете определить установку одной инъектирующей головки и одной насадки для тендеризации. Кусок мяса проходит под вертикально двигающимся блоком ножей, а степень тендеризации зависит от формы ножей и количества надрезов на определенной площади.

Ускорьте путь продукта к столу потребителя

Ровный цвет, приятные вкусовые ощущения, превосходная текстура и отличный вкус. Это те преимущества маринации, которые добавляют стоимость вашим продуктам, а тендеризация способствует получению превосходных результатов. Тендеризация также улучшает связывающие свойства, увеличивает выход и улучшает цвет при производстве ветчины. GEA имеет два решения по тендеризации – одно основано на вращающихся роликовых ножах, другое сочетает иглы для инъектирования с ножами (колющие) для тендеризации.

ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТА

За счет резки поверхности мяса и мускульных тканей тендеризация увеличивает площадь поверхности и ускоряет всасывание рассола. Она также ускоряет активизацию внутриклеточного белка во время тумблирования или массирования, что в свою очередь повышает связывание между кусками мускул в обрабатываемом мясе, таком как ветчина. Это уменьшает вероятность отделения кусков мускул друг от друга во время нарезки (распадаемость). Системы также улучшают нежность мяса за счет разрезания грубых мускульных тканей и сухожилий.

ВЫБОР ТЕХНИК ТЕНДЕРИЗАЦИИ

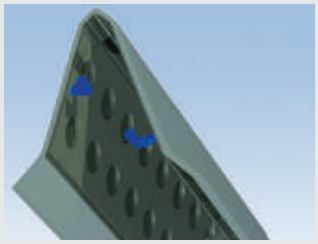
Тендеризация с помощью надрезов ножевыми роликами мускульных тканей с одной или с двух сторон. Путем увеличения глубины надрезов площадь поверхности значительно увеличивается, улучшая таким образом всасывание рассола и ускоряя процесс посола. Наша техника тендеризации использует колющие ножи (на инъекторе), которые прокалывают отверстия в мускульной ткани для увеличения площади поверхности и улучшения текстуры. В отличие от ножевых роликов техника не меняет основную форму мускула.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ТЕНДЕРИЗАЦИИ

GEA TenderCarve	Вращающиеся ножевые ролики увеличивают внешнюю поверхность и сокращают время посола, простое управление, низкие затраты на техобслуживание, высокая производительность.
GEA ProJector	Оснащенный ножами (колющими) для тендеризации, данный инъектор также эффективно тендеризует продукты, как и инъектирует рассол.

ВНУТРЕННИЙ ПОСОЛ ПРОДУКТОВ ВЕТЧИНЫ СОКРАЩАЕТ ВРЕМЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Для сокращения времени посола изделий ветчины мы разработали инновационную технологию массирования, применяющуюся в GEA PowerCure. Это проходной процесс с одним направлением потока продукта и с большей степенью наполнения бункера, чем у традиционных систем, что уменьшает производственные издержки, улучшает логистику и уменьшает потребность в производственной площади.



ТЕХНОЛОГИЯ НАГРЕВА И ОХЛАЖДЕНИЯ

Технология нагрева и охлаждения, использующая теплообменник на базе гликоля ускоряет процесс всасывания и поэтому сокращает общее время тумблирования. Это стандартная техническая возможность на GEA PowerCure и дополнительная опция на GEA ScanMidi и GEA ScanMini.

Массирование, придающее ценность

Тумблирование или массирование оптимизирует качество продукта и воспроизводимость процесса маринации. Оно обеспечивает равномерное распределение рассола и смягчает структуру мяса, за счет чего ваш продукт получает максимальную ценность. Решения компании GEA по тумблированию и массированию сочетает высокую производительность с короткими периодами обработки, что увеличивает вашу прибыль.

ДОСТИЖЕНИЕ КАЧЕСТВА И ПОВТОРЯЕМОСТИ

Массирование / тумблирование поможет вам получить максимальную выгоду от процесса маринации путем ускорения реакции между протеинами мяса и добавленным рассолом или маринадом. Массирование это деликатный процесс, идеально подходящий для деликатных продуктов и сохраняющий первоначальную текстуру. Тумблирование - это более агрессивный процесс, используемый для мясных частей с крупными и жесткими волокнами.

НЕВЕРОЯТНОЕ УДОБСТВО И ГИБКОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Массажеры /тумблеры компании GEA обеспечивают большее удобство использования благодаря таким техническим возможностям, как быстрое и эффективное наполнение с помощью вакуума, удобная разгрузка и удобные мойка и контрольный осмотр, без скрытых углов или ловушек для продукта. Массирование и тумблирование осуществляются под вакуумом для предотвращения окисления, образования пены и повышения извлечения внутриклеточного белка, при этом выход продукции возрастает, а ее цвет улучшается. Угол наклона и температура во время массирования и тумблирования могут регулироваться для достижения оптимальных результатов. Машины также позволяют вам осуществлять дополнительные функции во время массирования, такие как добавление поверхностных острых маринадов или сухих ингредиентов.

СИСТЕМЫ ТУМБЛИРОВАНИЯ И МАССИРОВАНИЯ

GEA PowerCure	Проходное массирование, минимальная потребность в площади, улучшенное качество продукта с равномерным формированием цвета.
GEA ScanMidi	Массирование, тумблирование, охлаждение, панировка, ополаскивание свинины, говядины, птицы и рыбы, контролируемый процесс, короткое время технологического процесса.
GEA ScanMini	Интегрированный в линию процесс смешивания и тумблирования свинины, говядины и птицы, 180° угол наклона для максимальной гибкости при эксплуатации.

БОЛЕЕ БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Машина GEA ScanMidi на базе парового процесса размораживания очень эффективна, уменьшает период размораживания от 12 до 48 часов у стандартного оборудования до диапазона от 4 до 9 часов (в зависимости от размера продукта). Для вас это также означает большая гибкость для реагирования на запросы ваших заказчиков, поскольку это позволяет удалять замороженные продукты позже со склада.

ВЫПОЛНЕНИЕ ТРЕХ ПРОЦЕССОВ НА МАШИНЕ

Машина GEA ScanMidi размораживает блоки мяса птицы, свинины или говядины в вакуумном массажере с помощью температуры острого пара или путем косвенного нагрева через лопатки и рубашку. После размораживания мясо можно массировать или мариновать в той же самой машине, сокращая обработку и ускоряя время технологического процесса.

Экономичность и гибкость благодаря быстрому размораживанию

Используя замороженное мясо, вы можете сочетать выгоды от более низких затрат на сырье с повышенной эксплуатационной гибкостью. Однако для использования сырья для выработки продуктов из мяса и птицы требуется эффективная и быстрая система промышленного размораживания. GEA имеет сегодня не только самую быструю, но и самую экономичную систему размораживания, которая также повышает выход за счет устранения выталкивания сока (потеря от вытекания).

ПРЕИМУЩЕСТВА ГЛОБАЛЬНОГО РЫНКА ЗАМОРОЖЕННОГО МЯСА

Вы можете уменьшать все возрастающие расходы на ваше сырье за счет закупок замороженного мясо. Это позволяет вам закупать тогда, когда это выгодно по ценам на сырье. Замороженное мясо легче складировать, оно имеет более долгий срок хранения, позволяя вам реагировать быстро на изменяющиеся запросы ваших заказчиков.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПАРОМ

Сокращение в два раза периода стандартного размораживания с помощью решения GEA размораживания паром, которое позволяет брать замороженное мясо со склада намного позже, чем при обычной технологии размораживания. Система работает под вакуумом, гарантируя то, что температура мяса не ниже - 18 °C, устраняя риск сворачивания белка на поверхности мяса. Более того, закрытый процесс на базе использования пара обеспечивает очень равномерное размораживание от -18 до +2 °C, результатом которого является лучшее удержание мясного сока и отсутствие потери веса при размораживании.

СИСТЕМЫ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

GEA ScanMidi	Контролируемый процесс размораживания, который существенно сокращает период размораживания, улучшает логистику и повышает выход, а закрытая рабочая среда повышает уровень гигиены.

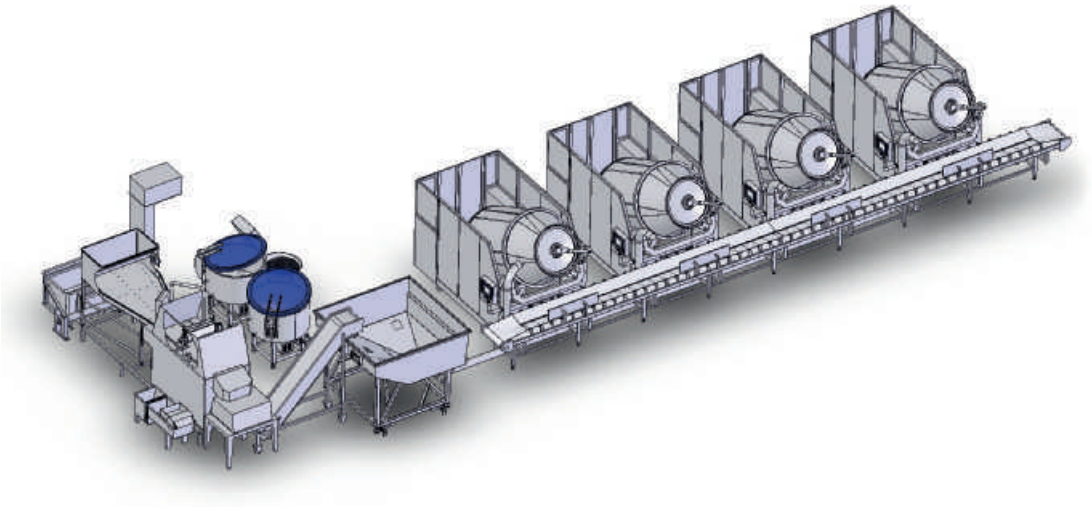
Полные линии из одного источника

Производительность, эффективность и окупаемость капиталовложений достигаются благодаря автоматизации. Решение на базе автоматизированной линии маринации компании GEA предоставляет вам преимущества в виде сниженных расходов на рабочую силу, лучшей воспроизводимости результатов и увеличения периода готовности оборудования. Настройка и идеальная сбалансированность наших машин обеспечивают непрерывную работу и рабочую среду для изготовления продукции партиями. Мы с удовольствием проконсультируем вас по наилучшей конфигурации, принимая во внимание ваши производственные потребности или тип маринованного продукта.

ОПТИМИЗАЦИЯ ВЫХОДА И ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

Решение на базе комплексной линии предоставляет вам больше возможностей по управлению процессом и рецептами, гарантируя, таким образом, воспроизводимость качества продукции. Сбалансированная производительность способствует более высокому объему выпуска продукции и сокращает расходы на энергию.

При поддержке нашего Технологического центра по тестированию и совершенствованию решений вы можете оптимизировать выход и производительность. Оборудование компании GEA отвечает очень высоким требованиям по гигиене, является надежным, удобным при мойке и в управлении – факторы, которые сокращают расходы на владение.



ОПТИМИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ЛИНИИ МАРИНАЦИИ

Сочетание непрерывных/поточных процессов производства, как инъектирование и тендеризация в сочетании с процессами производства продукции партиями, как тумблирование и массирование, превращает линию маринации в относительно сложный комплекс. Мы можем оптимально связать отдельные процессы для максимального увеличения эффективности, а также предоставить воронки, конвейера, тележки, погрузчики и другое оборудование для построения линии. Программное обеспечение GEA TrackMax упрощает управление линией.

Ваш партнер для решений, направленных на повышение производительности

Оборудование GEA, ориентированное на повышение производительности и решения по подготовке, маринации, обработке, нарезке и упаковке, разработано для того, чтобы помочь вам сократить производственные расходы, повысить эффективность технологического процесса и более оперативно использовать появляющиеся новые возможности.

ВКЛАД В ВАШ УСПЕХ

Полный спектр оборудования компании GEA – наиболее широкий из представленных на рынке сегодня - включает автономное оборудование и комплексные производственные линии. В зависимости от ваших потребностей мы можем спланировать, разработать и изготовить совершенно новую линию или просто усилить вашу существующую производственную базу. Вы даже можете протестировать свои новые идеи, испытать рецепты и усовершенствовать технологические процессы в нашем Технологическом центре.

ГЛОБАЛЬНОЕ ПРИСУТСТВИЕ

Для гарантии того, что вы получите все самое лучшее от вашего оборудования, мы оказываем всестороннюю поддержку для заказчиков через глобальную сеть офисов продаж и сервисного обслуживания, так что вы получаете знания на месте и на родном для вас языке. В вашем распоряжении креативное мышление и техническое ноу-хау международной организации, которая располагает многими специализированными видами деятельности с длинным списком успешных историй в соответствующих областях.

СЛУЖЕНИЕ ВАШЕЙ ОТРАСЛИ - GEA предлагает отраслям по переработке мяса, птицы, морских продуктов, сыра, продуктов из сахара и другим отраслям пищевой промышленности широкий набор решений, дополненный удобным в использовании программным обеспечением, автоматизацией, диагностикой и анализом. Вы также можете приобретать в GEA расходные материалы, например, упаковочные материалы.

СТАРАЙТЕСЬ УДОВЛЕТВОРИТЬ ВАШИХ ЗАКАЗЧИКОВ

Воспроизводимость качества продукта заставит ваших клиентов обратиться к вам вновь. Система управления рецептами GEA TrackMax® Recipe Management централизованно сохраняет связанные с рецептом настройки и предоставляет многочисленные контрольные точки для того, чтобы практически устранить ошибки оператора. Она также помогает вам автоматизировать переконфигурирование всей линии для экономии затрат на рабочую силу, а также гарантировать соответствие рецепту.

Наши ценности - это наша жизнь.

Высокое качество · Увлеченность · Честность · Ответственность · Разнообразие GEA

Концерн GEA Group является глобальной машиностроительной компанией с многомиллиардными объемами продаж, осуществляющей свою деятельность в более чем 50 странах. Компания была основана в 1881 г. и с тех пор является одним из крупнейших поставщиков инновационного оборудования и технологий. Акции концерна GEA Group представлены в индексе европейской биржи STOXX Europe 600.

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.
B02.00.00RU / 022013 © GEA Food Solutions