



Содержание:

1. Функциональное назначение.....	2
2. Процесс выполняемый оборудованием.....	2
3. Принцип действия оборудования.....	2
4. Базовая комплектация модели:.....	3
5. Преимущества:	3
6. Технические данные.....	4
7. Схемы и чертежи	4

2021

1. Функциональное назначение

Массажер это одна и составляющих технологического процесса производства мясных деликатесов: шинки, лопатки, полендвичи, грудинки и колбасных изделий. У массажере данного типа предусматривается регулировка наклона барабана и холодильный агрегат.

Массажер предназначен для массирования, соления, облагораживания и повышения эластичности мышц элементов мяса, а также смеси всякого типа фаршей.

Предусмотрен для обработки разных видов мяса: свинины, говядины, баранины, конины, а также дичи.

2. Процесс выполняемый оборудованием

Процесс массирования сырья происходит с помощью уникальных геликоидальных лопастей. Во время массирования мясо деликатно скользит по лопастям в итоге повышается эластичность мяса абсорбция рассола с приправами и добавками.

3. Принцип действия оборудования

Мясо, предназначенное для соления и массирования, загружается в барабан вместе с рассолом. После создания вакуума в барабане и программирования параметров начинается процесс массирования. После массирования мясо под тяжестью своего веса попадает через открытую крышку барабана в подставленную тележку.



Рис. 1. Узлы и системы:

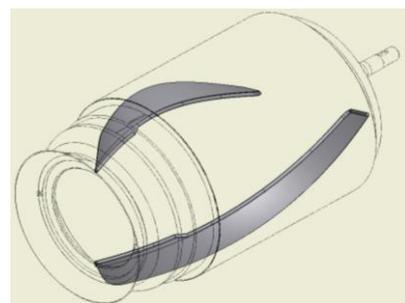
1. Крышка;
2. Защитная перфорированная крышка барабана;
3. Панель управления;
4. Шкаф управления:
 - вакуумный насос,
 - приводной узел,
 - электрический шкаф,
 - холодильный агрегат;
6. Сепараторный узел.

Барабан приводится в движение с помощью приводной системы через цепную передачу. Барабан оснащен уникальной геликоидальной системой лопастей.

Вакуумная система встроенная внутри барабана и соединена с вакуумным насосом через центральный вал.

Защита вакуумной системы (насоса) реализуется за счет многоступенчатого сепараторного узла, который отделяет и задерживает загрязнения выкачиваемого воздуха.

Охлаждение производится с помощью холодильного агрегата соединенного с рубашкой через центральный вал. Хладагентом есть гликоль.



МА-200 PSCH - характерные узлы:

- изолированная охлаждающая рубашка по всему периметру барабана.
- холодильный агрегат.

4. Базовая комплектация модели:

- 4.1. Вся конструкция, включая раму, выполнена из кислотоустойчивой стали AISI-304.
- 4.2. Точно рассчитанная конфигурация барабана и система лопастей барабана.
- 4.3. Плавная регулировка всех параметров массажирования.
- 4.4. Система регулировки вакуума не требующая обслуживания.
- 4.5. Многоступенчатая система защиты вакуум-насоса.
- 4.6. Регулировка вакуума в заданных циклах.
- 4.7. Изолированная охлаждающая рубашка по всему периметру барабана.
- 4.8. Холодильный агрегат UNTEK 6213GK.
- 4.9. Регулировка угла установки барабана массажера.
- 4.10. Защитная перфорированная крышка барабана, Выполнена из перфорированного металлического листа для защиты оператора от захвата трубками холодильной установки, расположенными на заднем днище

4.11. Панель управления

Разборчивая и простая в обслуживании панель – визуализация данных и сообщений на цветном экране с осязательной панелью;

- Регулировка таких параметров процесса, как:
 - время цикла массажирования;
 - заданная величина вакуумметрического давления фазы;
 - заданная величина температуры цикла;
 - скорость вращения барабана.
- Возможность выбора языка интерфейса;



5. Преимущества:

- ✓ Равномерное массажирование сырья по всему объему барабана.
- ✓ Уникальная геликоидальная система лопастей массажера.
- ✓ Легкий доступ ко всем элементам массажера во время мойки, после открытия передней крышки.
- ✓ Современное и эргономическое строение машины.
- ✓ Высокое качество выпускаемых мясных изделий.
- ✓ Кроме массажирования также происходит процесс соления.
- ✓ Комплексная система техники безопасности.
- ✓ Поддержание температуры массажирования на нужном уровне.
- ✓ Улучшение и стабилизация натурального цвета продукта.
- ✓ Высокий выход продукции.
- ✓ Высокое качество продукта независимо от температурных условий в цехе посола.
- ✓ Оптимальное связывание белков.

6. Технические данные

МАССАЖЕР ВАКУУМНЫЙ МА-200 PSCH		
Объем барабана	дм ³	200
Максимальная загрузка	кг	≈ 120
Количество программ массажирования	шт.	30
Регулируемые обороты барабана	об/мин	0 ÷ 15
Величина достигаемого вакуума	%	95
Напряжение питания и частота	В, 50Гц	3 × 400 (ЗР+РЕ)
Ток максимальной нагрузки	А	5
Мощность двигателя наклона барабана	кВт	0,12
Мощность двигателя привода барабана	кВт	0,55
Мощностью двигателя вакуумного насоса	кВт	0,75
Акустическая мощность устройства	дБ(А)	70
Габаритные размеры:		
– длина	мм	1 602
– ширина		1 180
– высота		1 540
Масса	кг	435
Установленная мощность массажера + агрегат	кВт	≈ 2,4
Холодильный агрегат		UNTEK 6213GK
Диапазон измерения температуры	°С	-20 ÷ +99
Диапазон настройки температуры охлаждения	°С	от 0
Хладагент		R 507
Мощность двигателя компрессора холодильного агрегата	кВт	0,86
Мощность двигателя вентилятора холодильного агрегата	кВт	0,115

Продавец оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию оборудования и изменять его технические характеристики, в связи с изменениями конструкции машин и индивидуальными пожеланиями клиента.

7. Схемы и чертежи

7.1. Чертежи оборудования с основными размерами

