



Utilajele pentru maturat și masat (tumblerizat) Günther de la GPA 150 la GPA 600 au fost proiectate pentru obținerea unor produse injectate fierte și nefierte de cea mai înaltă calitate.

◆ Utilajele oferă utilizatorului o multitudine de aplicații posibile (de exemplu: masare, maturare, mixare, sărare, marinare etc.), toate modelele fiind echipate cu un sistem de răcire integrat și un control infinit al vitezei. Rezervoarele dispun de o izolare completă, cu forme asimetrice pentru tratarea produsului.

De la seria GPA 300 K (răcire), mașinile sunt disponibile și cu un cărucior integrat, de 120 litri. GPA K are un panou de control modern care asigură controlul și programarea procesului. Vidarea se poate face permanent sau discontinuu, iar cilindrul poate fi înclinat electro-mecanic.



TUMBLERE ȘI INJECTOARE GÜNTHER

Injectoarele de saramură au fost special proiectate pentru procesarea cărnii în cantități mici sau medii, pentru injectarea produselor cu sau fără oase. Aceste injectoare garantează o producție de înaltă calitate, întreținere redusă, operare ușoară și tehnologie sofisticată, precum și un design ergonomic. Important de știut este că acele de injectare (care pot fi schimbate ușor datorită sistemului special de schimbare rapidă) sunt montate în așa fel încât să preia saramura direct din bazin, nefiind necesare furtune. Angrenajul mecanic al capului de ac se află deasupra zonei de injectat. La zona de injectat se poate ajunge foarte ușor prin simpla înclinare înainte a capului frontal.

Sistemul special de transport din polietilenă este detașabil din față, iar banda transportoare este ajustabilă.

Mașinii îi pot fi adăugate următoarele opțiuni, la cerere:

- Două viteze;
- Pompa rotativă din oțel inoxidabil;
- Dispozitiv pentru frăgezire.

De asemenea, utilajul poate fi echipat în așa fel încât să poată injecta carne moale (pui, de exemplu).

Injectoarele și tumblerile Günther asigură cea mai mare productivitate îndeplinind în totalitate standardele de igienă.



SUMMARY

◆ The Günther maturation and tumbling machines from GPA 150 to GPA 600 were designed for the production of high quality cooked and uncooked pickled products.

They provide the user with a multitude of applications possibilities (for example: massage, maturing, mixing, salting, marinating etc.).

All models are equipped with infinite speed control and an integrated cooling system. All tanks are completely isolated and have asymmetric formed baffles in order to be able to treat the product gentle or intensive.

From the GPA 300 K (cooling) series on upwards the machine is also available with an integrated 120 litre trolley, loader as well as a pivoting lid-arm.

The GPA K has a modern touch screen control. This control provides a graphic process control and programming.

- The vacuum can be applied permanent or discontinuous.
- The drum can be tilted electro-mechanically.
- The Günther pickle injectors were specially designed for the small or medium sized meat processing businesses to inject bone-in and boneless products. They guarantee high manu-

ring quality, low maintenance, easy operation and a sophisticated technology as well as an ergonomic design.

- The mechanical drive for the needle head is above the pickle area.
- The special conveying system made of polyethylene is removable from the front. The belt-feed is adjustable.
- The hose-less needle head system with block-feeding has a unique needle suspension design.
- This allows us to hold needle wear at the lowest possible. The needles can be easily changed due to our quick-change system. The pickling area can be reached easily by simply tilting the front cover forward.

The following options can be added to the machine:

- 2 speeds
- stainless steel rotating pump
- steaking device

The machine can also be equipped to inject soft meats (poultry for example). These technical designs allow us to meet the highest productivity and hygienic standards.

DARIMEX

Str. Ion I.C. Brătianu nr.17, Otopeni – România
Tel.: 021-352 07 54 / 021-352 07 55 / 021-352 07 56
Fax: 021-352 07 59
E-mail: info@darimex.ro; office@darimex.ro
www.darimex.ro

Sistem de vidare totală – Calitate Premium pentru produsele șuncate și nu numai



În funcție de aplicația planificată, utilajul HPE 30 E poate fi folosit ca mașină de umplut.

În combinație cu tehnologia VEMAG destinată tocării cărnii pentru cârnați, produsul poate fi tocat direct în forma finală, oasele și tendoanele putând fi separate în același timp.

DARIMEX

◆ Printre beneficiile sistemului de vidare totală se numără produsele de înaltă calitate și performanță, procesele continue și utilizarea flexibilă.

Procesul continuu de umplere a pâlniei oferă noi posibilități. Acest sistem beneficiază de produse de înaltă calitate, fără incluziuni de aer, de o colorație îmbunătățită și de fidelitatea culorii. Sistemul de vidare totală vine în completarea seriei de mașini de umplut HPE.

Mașina de umplut dotată cu pâlnie de vidare se află în continuă operare, datorită faptului că vacuumul este prezent permanent în pâlnie. Două instalații separate care controlează vacuumul asigură un aport de produs corect.

Sistemul beneficiază de o vidare coordonată prin două circuite de vidare separate. Un senzor al nivelului de umplere înregistrează acest nivel și alimentează pâlnia complet automat, îndată ce nivelul de umplere a scăzut sub limita specificată. Astfel, rata de umplere rămâne constantă pentru o producție neîntreruptă garantând obținerea unui produs optim.

Toate mașinile de umplere standard VEMAG HPE pot fi utilizate cu sistemul de vidare totală. În funcție de aplicația planificată, orice utilaj, inclusiv HPE 30 E poate fi folosit ca mașină de umplut. Orice produs poate fi procesat la un standard ridicat datorită benzilor transportoare înlocuibile. În combinație cu tehnologia VEMAG destinată tocării cărnii pentru cârnați, produsul poate fi tocat direct în forma finală, oasele și tendoanele putând fi separate în același timp.

Containerul poate fi utilizat pentru mutarea materiei prime din tumbler precum și pentru introducerea șuncii în sistemul de vidare totală. Această metodă de transport este avantajoasă atât din punctul de vedere al costurilor, cât și al mâinii de lucru. Salamurile, cârnații afumați și produsele șuncate de vită, porc sau pui vor avea o culoare optimă care se păstrează în timp, în urma folosirii pâlniei de vidare continuă. Tehnologia cu dublu snec porționează produsul ușor și precis.

Sistemul de vidare totală beneficiază de renumitul motor dublu VEMAG: două motoare diferite pentru elementele transportoare și pentru alimentator. Motoarele funcționează independent și asigură performanța chiar și atunci când lucrează cu materie primă înghețată, rigidă. Viteza alimentatorului este întotdeauna exactă și garantează alimentarea cu cantitatea ideală.

SUMMARY

Continuous filling of the hopper - sounds exciting and opens new possibilities. High product quality and performance, continuous processes and flexible use - these are the benefits of the Total Vacuum System. It benefits from a high product quality without air inclusions and from an improved coloration and color fidelity.

The Total Vacuum System is an addition to the complete HPE filling machine series. The filling machines fitted with the vacuum hopper work in continuous operation, since the vacuum is always present in the hopper - two separately controlled vacuum plants ensure the correct product intake.

The system benefits from coordinated vacuum provided via two separate, controllable „vacuum circuits“. A filling level sensor registers the filling level and feeds the hopper completely automatically through the optional feed hopper as soon as the filling level has dropped below the specified limit. Thus the filling rate remains constant for uninterrupted production and guarantees an optimum product.

All VEMAG HPE standard filling machines are available for the Total Vacuum System. Depending on which application is planned, any machine as of the HPE 30E can be used as the filling machine. Any product can be processed in a high standard due to changeable conveyors. In combination with the VEMAG sausage grinder technology, the product can be directly ground to final grain size and if necessary bone particles and tendon can be separated at the same time. The VEMAG HP30E is the powerful solution for extremely high throughput and maximum torques.

Usage of customer's voluminous container is possible as well to move raw materials directly from the tumbler to introduce the ham into the Total Vacuum System. A logistic advantage saving handling and costs. Not only salami, cooked sausage and ham products from beef, pork and poultry, the vacuum hopper continuously fills them all — with optimized coloring and color retention. The double screw technology portions the product gently and accurately.

The Total Vacuum System has the proven VEMAG Duo- Drive: two separate drives for conveyor elements and feeder. The drives work independently from each other and ensure that the performance is maintained even when working with cold, rigid raw materials. The speed of the feeder is always exact and guarantees ideal product supply into the conveyor.

Info

Sistemul de vidare totală beneficiază de renumitul motor dublu VEMAG: două motoare diferite pentru elementele transportoare și pentru alimentator.