



Henneken – expertul dumneavoastră în procesarea cărnii

Ferdinand Henneken GmbH Fleischereimaschinen, companie specializată în producția de mașini de înaltă calitate pentru industria cărnii, produce tumbler cu vacuum încă din 1977. În prezent, la fabrica din localitatea Bad Wünnenberg, Germania, producția s-a extins și pe segmentul de steakere, instalații de saramurare și de aplatizare, dar și diverse sisteme de încărcare.

Tumblerile cu vacuum

Mașinile industriale sunt produse în diverse variante, în vederea satisfacerii dorințelor beneficiarilor de adaptare corespunzătoare la propriul lor produs și la procesul de producție.

Tublerul cu vacuum de tip „B”

Reprezintă varianta cel mai des solicitată de către beneficiari, fiind vorba de un recipient care se rotește în poziție orizontală cu o deschidere pentru introducerea produselor. Prin șicanele montate în diagonală se creează posibilitatea unei tumblerizări efective și omogene deoarece prin rotirea produsului în timpul procesului de



tumblerizare nu se ajunge doar la o mișcare de rotație ci și la o mișcare din partea anterioară spre partea posterioară a mașinii. Prin această poziție a tumblerului se împiedică o separare a cărnii de saramură. Șicanele construite în diagonală, în interiorul tumblerului asigură o masare constantă și controlată, astfel încât prin mersul mașinii ajungându-se la un efect tridimensional de mixare pentru activarea eficientă

a proteinei. În același timp tumblerul prin forma și funcțiunile lui asigură o golire rapidă și perfectă.

Tumbler de tip „R”

Alternativ, firma Ferdinand Henneken GmbH Fleischereimaschinen asigură și producerea tumblerului de tipul R, care permite o mișcare a tumblerului și pe verticală. Acest tumbler de tip „R” oferă posibilitatea unei încărcări mai bune, mai eficiente, asigurată de mișcarea pe verticală a tumblerului. Prin aplecarea tumblerului cu deschiderea în partea de jos, eliminarea masei produsului se face în cel mai scurt timp. De asemenea, se remarcă existența unui volum mai mare de încărcare în acest tumbler, masa produsului încărcat fiind masată cu o viteză mai mică sau mai mare. În funcție de produsul dorit se optează și asupra sistemului de tumblerizare.

Ambele tipuri pot fi folosite ca tumbler cu răcire sau tumbler pentru decongelare. De asemenea, aceste tumbler B și R sunt dotate cu angrenaj direct, făcând imposibilă alunecarea mașinii. Se asigură astfel rezultate optime în urma tumblerizării.

Tumblerul cu vacuum de tip „C”

Se caracterizează prin 2 deschideri care despart partea de încărcare și de golire, fiind folosit în procese speciale cum ar fi cel de coating. Caracteristica principală a tumblerelor Henneken este robustețea construcției și calitatea materialelor folosite. Proprietarul firmei Henneken descrie în modul următor buna calitate a acestor produse: „Noi folosim numai componente de înaltă clasă de la furnizori renumiți. Angrenajele folosite de noi sunt livrate de SEW. Pompele de vacuum sunt livrate de firma Busch. Partea de comandă este livrată de către firma Siemens. În afară de aceasta folosim o bună parte din piese produse în regie



proprie, respectând toate normele de calitate. Acest lucru ne oferă garanția că putem face oricând rost de piese de schimb de calitate. În concluzie, tumblerile cu vacuum Henneken au nevoie de puțină activitate de service fiind simplu de folosit”.

Tumblerile multifuncționale se pretează la producerea diverselor tipuri de șuncă fiartă sau crudă, piept, cotlet precum și la producerea de toppinguri pentru pizza (șuncă pizza), produse marinate, produse din carne de pasăre destinate tratamentului termic sau crude.

Recipientul în formă de cilindru, cu șicanele construite diagonal asigură tumblerizarea eficientă, obținându-se rezultate omogene. Proteina se exprimă constant și rapid, condimentele pătrund în mod constant în produs obținându-se atât forma de prezentare cât și gustul produsului.



www.darimex-techno.ro

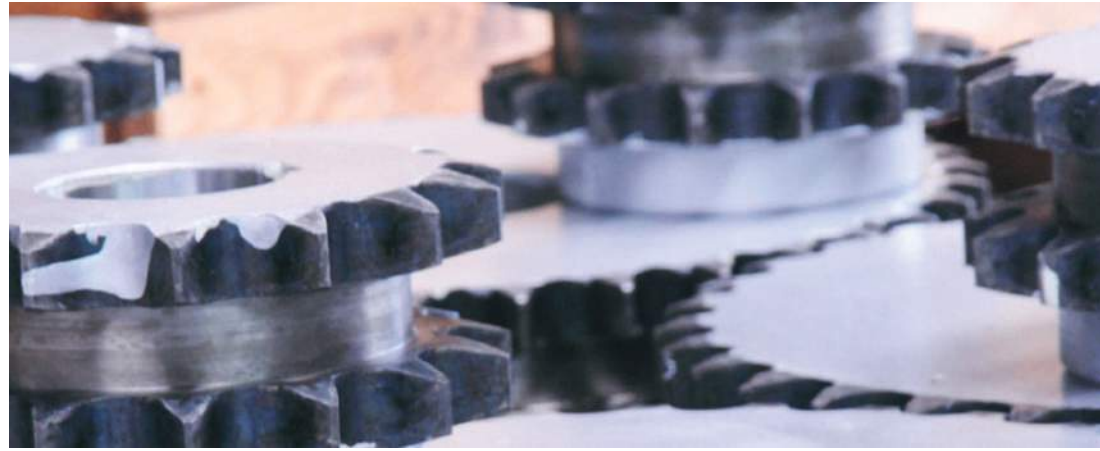


SC DARIMEX TECHNO SRL

Str. Ion I.C. Brătianu nr.17,
Otopeni – România
Tel.: 021-352 07 54 / 55 / 56
Fax: 021-352 07 59

E-mail:
marketing@darimex-techno.ro;
info@darimex-techno.ro;
office@darimex-techno.ro

Website: www.darimex-techno.ro



Fiecare tumbler Henneken poate fi reglat individual pe necesitățile clientului, în special forma și construcția șicanelor se poate adapta produselor sau dorințelor clienților. În special când este vorba de produse sensibile, cum sunt piese de la păsări, pui întregi sau produse care necesită doar sare uscată, șicanele pot fi construite pentru a nu se acționa agresiv asupra produselor. Prin reglarea treptată a rotirilor tumblerului este posibil ca rotirile să fie de la 0,5 la 10 per minut pentru o masare intensivă sau foarte blândă.

Înainte de toate, astăzi răcirea reprezintă un element important tehnologic. Prin răcirea directă intensivă, nu se înlătură numai pericolul de încălzire a produsului prin masare intensivă și întreaga tumblerizare se face cu un produs la o temperatură mai scăzută.

În acest fel se îmbunătățește exprimarea proteinei și se obține o legătură mai bună în produs. În afară de efectul tehnologic obținut prin răcirea cu manta dublă, acest lucru determină și o reducere a costurilor energetice. Mantava dublă se răcește cu un amestec de apă glicol.

În paralel, se poate folosi și un sistem de frig pe care îl deține producătorul sau se poate livra o cutie de răcire puternică, pentru a împiedica încălzirea spațiului în zona de producție.

Pe lângă răcire este din ce în ce mai solicitată tehnologia de decongelare. În acest sens este important să se lucreze cu un număr redus de rotiri pentru a nu se deteriora produsul aflat la decongelare. În acest fel se obține în mai multe etape o încălzire foarte ușoară a produsului. Faptul că eventuala apă care se scurge din produs prin tumblerizare intră din nou

în produs reduce foarte mult pierderile din decongelare. O economie de timp importantă și o eliminare a greșelilor se obține prin folosirea la tumblerule Henneken a celulelor de cântărire. Acestea elimină necesitatea cântăririi încărcării și se poate calcula cu precizie necesarul de saramură și condimente în vederea înglobării acestora în produs.

Comanda cu touch panel cu 34 de programe asigură o desfășurare eficientă a produsului, toți parametrii necesari se pot programa rapid. O cuplare a tumblerului la un calculator exterior se poate face cu ușurință.



10
tone/oră
este capacitatea
de lucru
a steakerului.

Opțiunea legării utilajului cu un calculator exterior și folosirea unui soft adecvat asigură producătorului înregistrarea tuturor datelor rezultate din producție în vederea urmăririi tehnologiei folosite. Acest lucru permite și acționarea mașinii de la distanță cu ajutorul calculatorului extern.

Încărcarea

La dispoziția clienților sunt mai multe variante de încărcare bazate pe sisteme de ridicare/răsturnare, hidraulice.

Există încărcare cu vacuum, încărcare sistem turn sau încărcare cu benzi transportoare. Sistemul de încărcare depinde în cea mai mare măsură de modul în care se folosește tumblerul precum și de adaptarea acestuia la tipul de produs care se introduce în tumbler. În anul 2011 s-a dezvoltat un sistem hidraulic de încărcare care a fost foarte bine primit de clienți.

Domnul Henneken, managerul companiei, explică de ce acest sistem este de succes: „Noul sistem hidraulic de încărcare poate fi folosit absolut pentru toate produsele, egal dacă este vorba de produse uscate sau umede. Prin noul sistem, care asigură încărcarea cu 2 brațe, se poate obține și o umplere treptată, fapt ce elimină posibilitatea exprimării saramurii. Am primit foarte multe aprecieri pozitive de la clienții noștri. La încărcarea cu vacuum există o variantă mobilă sau una staționară care poate fi dotată și cu celule de cântărire”.

Malaxorul de saramură

Premiza unei tumblerizări eficiente este și existența unei saramuri omogene. Pentru obținerea unei astfel de saramuri, malaxorul de saramură lucrează după principiul venturii care asigură o saramură omogenă fără aglomerări de componente. Modelele de malaxoare sunt de la 200 la 400 de litri capacitate de lucru și sunt dotate cu comenzi touch panel, sisteme de cântărire precum și cu reglarea transmiterii saramurii cu diverse intervale. Există și posibilitatea la cerere de construcții speciale.

Malaxorul de saramură este dotat și el, ca și tumblerulele, cu pereți dubli de răcire și cu reglarea temperaturii în vederea răcirii produselor. Se pot cupla la mașinile de injectat.

Steakerul

Oferă posibilitatea ca prin tăieturi repetate pe suprafața produsului să ajute la exprimarea de proteină în vederea obținerii unei mai bune legături a produselor. Un alt avantaj este și acela al reducerii timpului de tumblerizare și scăderea timpului de fierbere.

Construcția steakerului este din oțel inoxidabil și are o capacitate de lucru de până la 10 tone pe oră. Steakerulele sunt dotate cu cuțite de calitate care pot tăia în mod diferit suprafața cărnii. Pot fi montate pe mașină între 92 și 130 cuțite. Sistemul cuțitelor rotative este montat pe un tambur care se reglează pneumatic în contact cu tratamentul cărnii.

Distanța între cuțitul superior și cel inferior este de la -12 mm la 160 mm, fiind reglabilă. Tamburii sunt contruși din plastic iar pentru împiedicarea zdrobirii cărnii se pot folosi 2 tamburi.

Pentru soluții tehnologice performante
contactați specialiștii DARIMEX TECHNO!



George IONETE
Consilier vânzări



POLY-CLIP: Mașina automată
de clipsat FCA 160



VEMAG Maschinenbau: Mașina
de umplut cu vacuum VEMAG DP6



SCHRÖDER: Mașina automată
de injectat IMAX 620



SC DARIMEX TECHNO SRL

Str. Ion I.C. Brătianu nr.17,
Otopeni – România
Tel.: 021-352 07 54 / 55 / 56
Fax: 021-352 07 59

E-mail:
marketing@darimex-techno.ro;
info@darimex-techno.ro;
office@darimex-techno.ro

Website: www.darimex-techno.ro