



Umplerea și clipsarea pieselor anatomice de carne, o problemă? Bineînțeles că nu!

Folosind instalația de umplere HAMAX 800 împreună cu mașina de clipsat POLY-CLIP ICA 8700 puteți umple în membrană și clipsa piese întregi de:



- cotlet fără os • ceafă fără os
- piese tranșate din pulpă
- combinații ale acestor piese



PRODUCTIVITATE

până la 3 tacte pe minut

DIAMETRE

cuprinse între 85-130 mm

DOMENIU DE APLICAȚIE:

- Standardizarea formei produselor ce urmează a fi feliate sau porționate
- Produse de înaltă calitate: șunci (canadian bacon), mușchi file și țigănesc

www.darimex-techno.ro



HENNEKEN Instalații de masare



Din 1977 firma Ferdinand Henneken GmbH Fleischereimaschinen din localitatea Bad Wünnenberg produce tumblere cu vacuum. Mașinile pentru industrie se pregătesc în diverse variante, în vederea satisfacerii cererii de ofertă din partea beneficiarilor, pentru fiecare dorință în parte.

Tumblerul cu vacuum 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 tip de tumbler „R” are și posibilitatea unei încărcări mai bune, mai eficiente printr-o mișcare pe verticală a tumblerului. Prin aplecarea tumblerului cu deschiderea în partea de jos, eliminarea masei produsului se face în cel mai scurt timp. În același timp se remarcă existența unui volum mai mare de încărcare în acest tumbler, masa produsului încărcată putând fi masată cu viteză mai mică sau mai mare. În funcție de produsul dorit se optează asupra sistemului de tumblerizare.



Tumblerul cu vacuum de tip „B”

Tipul „B” reprezintă varianta cel mai des solicitată de beneficiari, fiind vorba de un recipient care se rotește în poziție orizontală cu o deschidere pentru introducerea produselor. Prin șicanele montate în diagonală se crează 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 prin mersul mașinii, ajungându-se astfel 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.



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



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



SCHRÖDER – Sisteme avansate de injectare IMAX

Avantajele mașinilor de injectat SCHRÖDER:

- distribuție uniformă a saramurii în produs
- precizie și acuratețe la injectare
- randamente ridicate la o singură trecere
- costuri reduse de întreținere
- flexibilitate mare în alegerea parametrilor de lucru
- grad ridicat de igienă
- ușurință în operare

Dotări de excepție ale mașinilor de injectat SCHRÖDER:

- sistem de retrație
- filtru rotativ
- injectare la contactul cu produsul
- zone de injectare cu procente diferite
- deaerator al pompei
- senzor de conductivitate
- sistem antisedimentare
- platformă de igienizare

www.darimex-techno.ro

DETECTRONIC – Detectoare de metale pentru industria alimentară

Detectorul de metale în linie, cu țevă prin care trece produsul

Poate fi folosit la produse solide cum ar fi carne tocată, cârnați, salamuri, specialități de carne sau la produse vâscoase de genul sosuri, marmelade etc., în general piese care sunt porționate printr-un sistem de porționare care folosește circulația acestora printr-o țevă. Poate fi dotat și cu un sistem de stopare și eliminare a porțiunilor care conțin piese de metal. De regulă acesta se montează între mașina de porționare și împingere și mașinile de închis prin clipsare, sudare sau alte sisteme.



Detectorul de metale sistem tunel, cu fereastră

De regulă, prin detectorul de metale sistem fereastră, cu ajutorul unei benzi, se transportă blocuri de produse cum ar fi blocuri de carne, blocuri de unt, blocuri de brânzeturi, blocuri de fructe și legume etc. La trecerea prin fereastră se semnalizează eventuala existență a pieselor metalice. Acest sistem se folosește la introducerea produselor în procesul de producție spre deosebire de sistemul pipeline care se folosește la produsele semifinite sau finite.



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