



Darimex Techno aduce tehnologie de ultimă oră la INDAGRA FOOD & CARNEXPO 2015

Târgul INDAGRA FOOD & CARNEXPO 2015, cel mai mare târg specializat pentru agricultură și industrie alimentară din România, are avantajul că se desfășoară între două evenimente majore pentru evoluția industriei cărnii pe plan mondial.

Plasarea acestui târg între Anuga FoodTec 2015 și IFFA 2016 ne permite să prezentăm ultimele noutăți oferite de partenerii Darimex Techno în materie de utilaje pentru procesarea cărnii:



FCA 90

Expertul în Diversitate!
Marfă feliată sau șunci? Ambele!

- Extindere până la 300 mm cu sistemul PCS Motion-Controller
- Domeniu de calibrare de la 38 la 160 mm
- Productivitate ridicată până la 126 cicluri pe minut
- Folosește clipsul R-ID, asigurând astfel clipsarea perfectă și împiedicarea pătrunderii bacteriilor

– FCA90 este o mașină automată pentru clipsare dublă, pentru calibre de la 38 la 160 mm, până la 126 cicluri pe minut.

www.darimex-techno.ro

- Posibilitatea de a clipsa batoane care conțin și marfă tocată rece sau caldă, precum și produse tip șunci
- Deschiderea separatorului până la 300 mm pentru produse formate
- Optimizarea separării produsului în vederea clipsării pentru a se obține capete cât mai drepte în ideea obținerii maximumului de felii dintr-un produs.



AEROMAT II



Pentru prima dată, firma Darimex Techno prezintă în România noua variantă îmbunătățită a celulei de fierbere și afumare AEROMAT II, produsă de firma VEMAG ANLAGENBAU Verden. Față de celula clasică AEROMAT această nouă variantă conține mai multe noutăți.

Putem spune că celula a trecut printr-o „cură de slăbire” având dimensiuni mai mici, existând astfel posibilitatea valorificării mai bune a spațiului dintr-o unitate de producție.

Cu toate că lățimea celulei este mai redusă, ușa de introducere a cărucioarelor în celulă permite și folosirea de cărucioare speciale cu o lățime de 1,20 metri față de standardul clasic – lățime de 1 metru.

Preocupările producătorului nu s-au oprit numai la reducerea în dimensiuni a acestei celule și s-au concentrat în special pe reducerea consumului energetic, obținându-se o economie a consumului de energie cu 30%, rapiditatea proceselor de fierbere și afumare, flexibilitate și siguranță.

Celula prezintă la târg, prin folosirea unui program de prezentare a activității acesteia, prin introducerea de ceață artificială în celulă, dă posibilitatea vizitatorilor să constate circulația aerului în timpul procesului de afumare și împărțirea acestuia în cantități egale în tot volumul interior al celulei.

Noul tip de celulă este dotat și cu o stație de spălare automată EASY FOAM care permite folosirea acestei spume cu curățire manuală sau automată.



LINIA HP 20 + LPG 209 + AH 212

Înscriindu-se în trendul actual al automatizării și modernizării proceselor de umplere, firma VEMAG ne prezintă linia de porționare pe lungime LPG 209 cu magazie de membrane. Legătura dintre magazia de membrane complet automatizată și capul dublu de umplere dotat cu 2 țevi de răscuire permite un ritm rapid de așezare pe țevi a membranelor celulozice, colagenice sau poliamidice. Este vorba de membrane pentru cârnăciori fierți sau cruzi în calibrul de 14-40+ mm, țevi care pot fi încărcate automat pentru tipul de membrane colagen-poliamid și celulozice. Evident că această magazie automată de umplere reduce foarte mult timpul de umplere, fiind vorba de doar 2,5 secunde pentru pregătirea unei țevi pentru umplere.

LPG 209 poate lucra cu o porționare pe minut corelată cu mașina de agățare AH212 de 700-1.000 porții pe minut. Mașina poate lucra și cu mațe naturale de calitate foarte bună, dar nu în proces automatizat.



Procedul de umplere este observat de senzori. Astfel, LPG 209 recunoaște terminarea membranei la umplere, stopând mașina la ultima porție. De asemenea, automat se oprește mașina când se constată orificii sau tăieturi (posibilitatea ieșirii conținutului din membrană).

În aceste condiții, practic sunt eliminate greșelile de porționare. Mașina de umplere lucrează pe sistemul porționării liniare continue, porționările și răsucirile fiind reglate de aparatul LPG 209. Procesul de umplere și răsucire se desfășoară constant și continuu, membranele nefiind afectate de acest procedeu.

Porționarea cârnăciorilor se face cu ajutorul unor benzi care se livrează la comandă fiecărui beneficiar. Timpul de schimbare al unei astfel de benzi pentru reglarea lungimii porționării este de sub un minut. Întreaga mașină, accesoriile ei sunt în situația de a fi igienizate cu ușurință și eficient, aparatul LPG 209 se poate curăța cu pompe de igienizare, cu presiune redusă.

Mașina de agățat AH212 preia de la porționator pe lungime LPG 209 cârnăciorii produși în șiraguri cu cârligele din dotare, distanța între cârlige este reglabilă în funcție de calibrul cârnăciorilor și lungimea acestora. În acest fel se reglează precis cantitatea de șiraguri de cârnăciorii care se pune pe bețele de afumare. Cârnăciorii individuali, în perechi, pot fi puși până la o lungime de 90 cm, iar inelele de cârnăciorii până la 1.200 mm cu o greutate până la 1.500 g pe cârlig.

De asemenea, se pot pune șiraguri de cârnăciorii, tip cocktail pe cârligele aparținând mașinii AH212. Avansarea cârligelor se controlează prin computerul mașinii de umplut VEMAG, astfel se reglează viteza de umplere cu numărul de avansări de cârlige și cu numărul de cârnăciorii care se pun pe fiecare cârlig. De pe mașina AH212 cârnăciorii se preiau cu bețele de pe cărucioarele de fierbere și afumare cu ușurință.

Pentru funcționarea porționatorului și a mașinii de agățat, acest tandem de utilaje poate fi cuplat cu una din mașinile de umplut recomandate de firma VEMAG, respectiv HP 10E/12E cu o capacitate teoretică de umplere de circa 5.700 kg/oră, HP15E cu o capacitate teoretică de umplere de circa 9.800kg/oră sau cu mașina universală HP20E care poate fi folosită și la alte aplicații cu o capacitate teoretică de umplere de circa 6.300 kg/oră. Puterea mașinilor de umplere este 22 kW pentru HP 15E/20E și 16 kW pentru HP 10E/12E.



MAȘINA DE UMLUT SUB VID HP 20E

Mașina de umplut de mare putere, cu șnecuri, HP 20E este destinată următoarelor operații:

- porționare și umplere a salamurilor și a cârnaților;
- porționare și umplere salamuri de tip „crud-uscat”;
- porționare și umplere șunci.

Mașina este înzestrată cu:

- Un șnec de alimentare dublu de oțel inox
- Dispozitiv de susținere a țevii de umplere
- Cuvă dintr-o bucată – cca. 350 litri capacitate, rabatabilă
- Fantă de alimentare cu diametru de 100 mm cu element elicoidal de aducere a pastei spre șnec, demontabil pentru igienizare
- Pompă de vid încorporată, debit de absorbție de 16 m³/oră
- Priză pentru conectarea dispozitivelor suplimentare
- Antrenare duală tip DuoDrive, cu antrenare separată pentru șnecul principal și pentru elementul elicoidal de alimentare cuvă
- Servo-Motor AC pentru antrenarea șnecului principal – putere 13,1 kW
- Motor AC cu convertizor de frecvență pentru elementul de alimentare cuvă – putere 4,0 kW
- Cadrul mașinii realizat complet din inox, cu treaptă rabatabilă
- Capacitatea de umplere în mod continuu până la max. 6.300 kg / h cu șnecul de umplere cu pasul de 66 mm cu afișaj



grafic integrat: afișaj grafic pentru toate funcțiile și ajustările posibile, cu monitor color TFT

- Gama de porționare 5 – 99.999 grame
- Sistem de diagnoză și afișare a disfuncțiilor apărute, informații de service
- Capacitate de memorare până la 99 programe
- Display alfanumeric ajustabil, în diverse limbi
- Viteză de porționare maximă: 17,100 kg/h



MAX 600

- Mașina de masat carnea MAX 600 are o capacitate de umplere de până la 600 kg.
- Se folosește pentru masarea pieselor injectate, atât pentru carne roșie cât și pentru carne de pasăre.
- Mașina este dotată cu pompă de vacuum și sistem de răcire.
- Acest tumbler este adecvat pentru masarea pieselor mici.



IMAX 420

SISTEME AVANSATE DE INJECTARE IMAX

Dotări de excepție ale mașinilor de injectat SCHRÖDER:

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



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.

MAGURIT

FROMAT 053

Mașina de tăiat blocuri de carne congelată FROMAT 053 este o mașina mai solidă cu o productivitate mai mare. Sistemul de tăiere a cârnii este sistemul ghilantină care taie blocul congelat pe lungime sau în cuburi. Produsul rezultat este ideal pentru procesarea ulterioară în wolf-uri (mașini de tocat carne) sau cutere. Mașina este foarte potrivită pentru producerea de salamuri crude sau carne tocată.



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