

НОУ-ХАУ В ЭМУЛЬГИРОВАНИИ:

С эмульситатором QuadroCut 225 в комплектации: 4 ножа и 3 решетки

С эмульситатором PentaCut 225 в комплектации: 5 ножей и 4 решетки

мясопереработка / производство кормов для животных



scansteel foodtech

Эмульсатор QuadroCut 225 / PentaCut 225, произведенный заводом scansteel foodtech, получил всеобщее признание в качестве сверхмощной "рабочей лошадки" среди всех существующих в мире эмульсаторов. Эта машина в полной мере соответствует уровню датского качества. Она полностью сконструирована, спроектирована и произведена в Дании.

Эмульсатор QuadroCut 225 / PentaCut 225 - это сверхнадежная машина, показывающая высокие и стабильные производственные показатели и, соответственно, обеспечивающая постоянно высокое качество конечного продукта. Производственные показатели и характеристики машины гарантируют низкие эксплуатационные расходы, безопасность её эксплуатации и легкость в управлении и обслуживании.



Реальная выгода от инновационных технологий: Автоматическая система регулировки ножей (AKAS)

Уникальный сервопривод с кодирующим устройством/энкодером, расположенный в осевом направлении, двигает вращающийся вал, на котором расположены ножи.

В результате подшипник и вал в сборе могут занять позицию с допуском 0.02 мм. Система пружинной блокировки scanLock предотвращает осевое движение, которое вызывается давлением потока продукта, и не дает сильно прижиматься к друг другу решетке и ножам, что снижает их износ.

Сверхгибкая система установки ножевого блока

Кассеты для ножевого блока scansteel foodtech разработаны таким образом, чтобы их могли собрать в условиях реального производства обученные этому технические специалисты предприятия. Таким образом, единственное что нужно делать оператору, это менять кассету через установленные интервалы времени. Например: для многих производителей кормов для животных нужно, чтобы

В ходе автоматического уплотнения / затягивания сервопривод, управляемый крутящим моментом, двигает ножи до тех пор пока не будет достигнута запрограммированная сила против ножевых решеток. Этот показатель определен как нулевая позиция. Программное обеспечение scanControl устанавливает допуск между ножевой решеткой и ножом. Автоматическая система регулировки ножей AKAS гарантирует, что структура продукта (размеры частиц) и конечное повышение температуры эмульсии остаются постоянными.

максимальный размер частиц конечного мясокостного продукта был 1,0 мм или меньше. Такой результат вполне возможен при использовании ножевого комплекта машины PentaCut 225.

Комбинации ножевого блока:

- PentaCut 225 : 5 ножей – 4 решетки
- QuadroCut 225 : 4 ножа – 3 решетки
- TrippleCut 225 : 3 ножа – 2 решетки
- DoubleCut 2258 : 2 ножа – 1 решетка



Эмульсатор с насосной системой подачи / управляемая давлением последовательность включения и выключения

Эмульсаторы QuadroCut 225 / PentaCut 225 являются машинами с насосной системой загрузки. Порядок включения и выключения машины осуществляется встроенной компьютерной программой scanControl. Датчик давления отслеживает давление продукта перед первой ножевой решеткой на входе в корпус ножевого блока. При запуске машины подающий насос транспортирует продукт по трубопроводу с диаметром 10 или 15 см во входное отверстие машины QuadroCut 225 / PentaCut 225. Как только давление достигает заданного показателя давления пуска, что обычно составляет 0.5 – 1.0 Атм, насос резко останавливается, позволяя эмульсатору QuadroCut 225 / PentaCut 225 набрать скорость. Затем насос снова включается и мясное сырьё снова подается в машину для непрерывного

эмульгирования в ходе этого процесса.

Давление открывает клапан, расположенный на входе в корпус ножевого блока, и выравнивает любые пики давления, устраняя риск любого повреждения ножевой решетки.

Когда корпус ножевого блока пуст, давление снова падает ниже запрограммированного показателя рабочего давления и система управления scanControl автоматически отключается.

Датчик давления также регистрирует нестабильный поток продукта, выключая систему и защищая машину QuadroCut 225 / PentaCut 225 от холостой работы и ненужного изнашивания втулок и ножевых решеток.



СВЕРХМОЩНАЯ КОНСТРУКЦИЯ С САМОГО ОСНОВАНИЯ МАШИНЫ!

Эмульсатор QuadroCut 225 / PentaCut 225 сконструирован для тяжелых условий эксплуатации. Прочная рама изготовлена таким образом, что она может легко противостоять воздействию от электрических моторов с мощностью от 90 до 200 кВт. Рама и корпус эмульсатора выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Загрузочные системы для всех видов оборудования

Предприятие scansteel foodtech использует разные технологии подачи продуктов в машину как для продуктов с высокой степени вязкости, так и для продуктов с малой вязкостью. Среди них наиболее распространенными (однако этим их перечень не исчерпывается) являются следующие:

- Разные системы насосов как для свежего, так и для замороженного мясного сырья
- Бункеры с одним или двумя загрузочными шнеками
- Измельчение продукта под вакуумом

Обычно управление подающим насосом или системой осуществляется от контроллера ПЛК (программируемый логический контроллер) эмульсатора QuadroCut 225 / PentaCut 225.

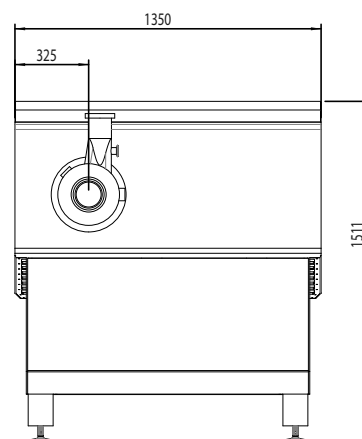
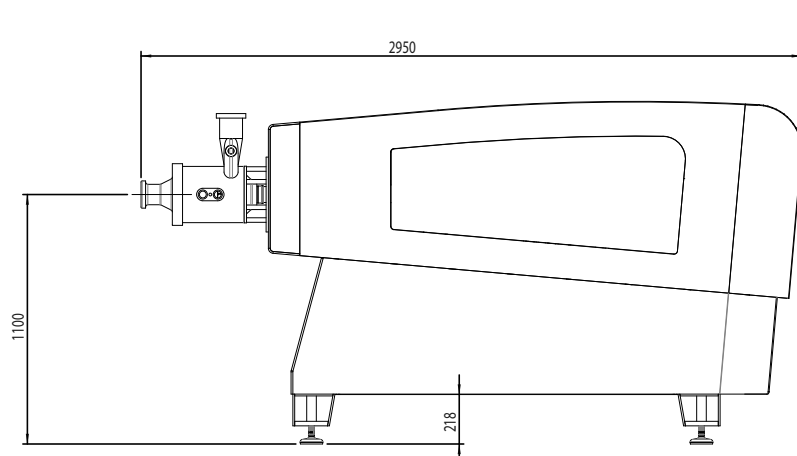


Сконструирован с возможностью доступа к внутренним узлам с 3 (трех) сторон машины

Конструкция эмульсатора сфокусирована на обеспечении высокой степени гибкости в его профилактическом техническом обслуживании. Для удобства в осуществлении регулярных профилактических работ предусмотрена возможность легко снимать 3 (три) боковые панели.

Дополнительно может сниматься вся крышка (верхняя часть корпуса эмульсатора).





ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- | | |
|---|---|
| Мощность мотора: | • Стандартный диапазон: 90 кВт – 200 кВт |
| Производительность эмульгирования: | • 2.000 – 25.000 кг/час |
| Электрическое управление: | • Панель управления Allen Bradley и программируемый логический контроллер ПЛК
• Панель управления Siemens и программируемый логический контроллер ПЛК |
| Скорость вращения ножевого блока : | • Скорость вращения с регулируемой частотой 1800 – 3000 оборотов/мин.

• Обычно самым главным регулятором скорости вращения является скорость мотора на загрузке продукта. Величину этой скорости можно перепрограммировать в панелях управления эмульсаторов QuadroCut 225 и PentaCut 225. |
| Основные подшипники : | • Подшипники заполненные маслом. С масляным охлаждением. |

10.450 м2 завод в Дании



ГОЛОВНОЙ ОФИС КОМПАНИЙ:

- Koncept Tech ApS
- scansteel production a/s
- scansteel foodtech ApS

scansteel
foodtech

scansteel foodtech
Industrivej 6
4200 Slagelse
Denmark

Phone: +45 7027 1410
Fax: +45 7027 1411

www.scansteelfoodtech.com