

Системы для производства свежих колбасно-сосисочных изделий

Все, что требуется для получения идеальной, свежей колбасы

TOWNSEND
FURTHER PROCESSING

marel



- Стабильное качество
- Широкий спектр продуктов
- Оптимальная пищевая безопасность
- Удобство управления

От начала до конца

Marel Townsend Further Processing располагает самой полной линейкой машин для производства свежих колбасно-сосисочных изделий. От самого начала – подготовки мяса – вплоть до финишной упаковки. Если Вы ищете инноваций на каждом шагу производства, новейшая технология от Marel Townsend Further Processing – лучший выбор.

Производите ли Вы большие или маленькие объемы, используете ли Вы натуральные, коллагеновые или альгинатные оболочки, формируете или разрезаете оболочку - наши системы производства свежих колбасно-сосисочных изделий удовлетворяют самые высокие требования. Наше оборудование для колбас и сосисок разрабатывается и производится согласно нескольким основным принципам, таким как точность, гибкость,

удобство установки, управления и очистки. Эти решения соответствуют современным высоким требованиям отрасли, в том числе относительно высокой гибкости и стандартов пищевой безопасности. Marel Townsend Further Processing предлагает полные, интегрированные системы, а также автономные машины для производства колбасно-сосисочных изделий, например, закусок колбас, колбасок-мергез, чиполата, братвурстов.



■ Оболочка

Townsend Further Processing поставляет модульные системы как для производства традиционным способом с использованием натуральной оболочки, так и для новаторской техники коэкструзии с использованием оболочки из альгината, коллагена или гибридного состава. Многолетний практический опыт и новаторские подходы позволили нашей компании создать надежные системы для производства продуктов очень стабильного качества с минимальными производственными затратами.

Натуральная оболочка

Натуральная оболочка – это лучший выбор, если Вы хотите производить твердые колбасы. Эта опция, однако, дороже и требует довольно больших трудозатрат. Несмотря на это, ничто не может сравниться с приятным ощущением “треска” натуральной оболочки во время еды. Изделиям с этим типом оболочки свойственен натуральный небольшой изгиб. Они хорошо подходят к термической обработке.

Вот пример системы для производства свежих колбасно-сосисочных изделий с натуральной оболочкой:

**Pump >
Triple Horn >
FreshLinker >
ModularLoader**



Насос с измельчителем

Непрерывная подача мясной смеси любой структуры, синхронизированная с изготовлением изделий – важнейшее условие производства безупречных свежих колбасно-сосисочных изделий. Благодаря простой и продуманной конструкции с удобным доступом для технического обслуживания наши наполнительные насосы станут надежной составной частью Вашего производственного процесса. Для достижения оптимальной структуры сырья предусмотрена возможность установки встроенного измельчения, регулируемого независимо от насоса.



Система Triple Horn

Разработанная компанией Marel Townsend Further Processing система Triple Horn предназначена для подготовки натуральных и искусственных оболочек. Эта полуавтоматическая система, отлично зарекомендовавшая себя за многие годы эксплуатации, обеспечивает подачу оболочек любых калибров для заполнения мясной смесью без какого-либо замедления производственного процесса.

Система Triple Horn присоединяется непосредственно к подающему насосу для мясной смеси. Пока заполняется оболочка, надетая на верхнюю наполнительную трубку, оператор без спешки готовит следующую оболочку. Когда заполнение верхней оболочки закончится, система Triple Horn автоматически поворачивается на одну позицию к следующей наполнительной трубке.



FreshLinker

Уникальный интегрированный колбасный автомат для перекручивания является частью модульной системы, которая образует всю производственную линию, от наполнительного насоса до загрузки в упаковку или подвешивания для варки или копчения. Это эффективная машина, которая производит колбасно-сосисочные изделия с перекручиванием на обоих концах. Изменение на другой тип, калибр или длину продукта выполняется легко в течение лишь нескольких минут. Благодаря этому, получается чрезвычайно гибкая система, очень точная, которая производит колбасы и сосиски с идентичным весом и длиной. Во FreshLinker можно использовать оболочки как натуральные, так и искусственные из коллагена.

Преимущества:

- Подходит для оболочек натуральных и искусственных из коллагена
- Легкая перенастройка для другой конфигурации продукта
- Колбасы и сосиски можно разрезать или перекручивать и подвешивать.



Альгинатный, коллагеновый или гибридный гель (коэкструзия)

Оболочные гели, применяемые в процессе коэкструзии, это экономичная опция, характеризующаяся оптимальной пищевой безопасностью. Они дымо- и влагопроницаемы, при этом позволяют точно наблюдать за весом и размером. Поскольку эти оболочки формируются путем технологии коэкструзии, то их производство идет без перерывов. Альгинатные и коллагеновые гели можно использовать отдельно или соединить их в гибридную оболочку. Marel Townsend Further Processing непрерывно разрабатывает и совершенствует эти гели, чтобы оптимизировать их адгезию к мясной смеси, получить постоянную стабильность цвета и достичь приятного ощущения во время еды.

Вот пример системы коэкструзии:
Pump >
QX Fresh System >
Sausage Flowwrap Loader



Система QX Fresh

QX Fresh – это законченная система для производства свежих колбасно-сосисочных изделий методом коэкструзии. Система QX Fresh может работать с разными оболочками и обеспечивает великолепное качество, высокий уровень пищевой безопасности и очень низкие затраты на производство.

Два независимых насоса подают мясную смесь и гель в экструзионную насадку. Калибр цепи изделий определяется выходным диаметром насадки; гель наносится непосредственно на цепь и затвердевает путем погружения в рассол. Обжимной вал с высокой точностью разделяет бесконечную цепь на отдельные изделия с аккуратно закругленными концами, готовыми к упаковке. Оболочка может изготавливаться из альгината, коллагена или гибридного состава и может иметь разную толщину.

Преимущества:

- Стабильные характеристики изделий
- Высочайшее качество
- Отсутствие потерь сырья
- Обжимной вал дозирует отдельные изделия.



Загрузочное устройство Sausage Flowwrap Loader

Загрузочное устройство Sausage Flowwrap Loader предназначено для сбора и упаковки колбасно-сосисочных изделий, изготовленных как традиционным способом, так и методом коэкструзии. Машина рассчитана на работу с изделиями со стабильными качеством и длиной и ограниченным изгибом, которые она транспортирует в упаковщик.

Разрезанные свежие изделия последовательно подаются в Sausage Flowwrap Loader на ленте транспортера, собираются в слои и укладываются на следующую ленту транспортера. Машина позволяет укладывать изделия в один, два, три или четыре слоя до 24 изделий в каждом без какого-либо ручного вмешательства. Sausage Flowwrap Loader может работать с изделиями самых распространенных калибров и с большим количеством видов лотков.

Преимущества:

- Большая скорость, высокая точность
- Минимум ручного вмешательства, высочайший уровень пищевой безопасности
- Позволяет прерывать поток изделий от наполнительного устройства, обеспечивая при этом постоянную подачу изделий в упаковщик.



■ Конец

Концы колбасно-сосисочных изделий влияют на их внешний вид и их свойства во время приготовления. Выбор конца зависит от типа использованной мясной смеси и внутреннего давления, нужного для набивания изделий определенных размеров. Marel Townsend Further Processing разработала новаторские гибкие системы, пополняющие производство свежих колбасно-сосисочных изделий.

С перекручиванием

Если стабильность Вашего изделия требует закрытого конца, лучше всего перекрутить колбасы перед отрезанием звеньев. Таким образом, можно оптимально обрабатывать мелко измельченные мясные смеси и перенаполненные изделия, чтобы избежать утечки содержимого из оболочки во время термообработки.

Вот пример системы, при помощи которой можно производить свежие колбасно-сосисочные изделия с перекручиванием: MasterTwist Pro > ModularLoader



MasterTwist Pro

MasterTwist Pro представляет собой законченную систему, состоящую из наполнительного насоса, Triple Horn и TurboTwist Pro для дозирования, перекручивания и, если надо, отрезания свежих колбасно-сосисочных изделий. Система гарантирует длительные, бесперебойные циклы производства колбас и сосисок с постоянной длиной, весом и объемом. Гибкие настройки скорости работы позволяют использовать систему в установках как с большой, так и с маленькой производительностью.

Работа системы MasterTwist Pro предусматривает подачу мясной смеси с постоянным давлением и скоростью. Ограничение давления заполнения позволяет существенно уменьшить затраты на оболочку за счет снижения требований к ее характеристикам, без каких-либо отрицательных последствий для конечного продукта. При разрезании цепи на отдельные изделия перекрученные и зажатые концы полностью сохраняют целостность.

Преимущества:

- Точное соблюдение длины и веса изделий
- Быстрая и простая смена калибра изделий
- Полностью закрытые конечные продукты.



Загрузочное устройство ModularLoader

ModularLoader – это полностью автоматизированная система для непрерывной упаковки колбасно-сосисочных изделий в лотки. Это первая полностью автоматизированная система для упаковки свежих колбасно-сосисочных изделий, способная работать с прямыми и изогнутыми изделиями, включая изделия с натуральной оболочкой. Она оснащена вполне регулируемой лентой верхнего транспортера, которая захватывает изделие сразу после формирования в предыдущей машине, чтобы ускорить обработку отдельных колбас или сосисок. В этот момент используется система контроля качества Vision System, состоящая из сканера, чтобы избежать ситуации, в которой упаковываются изделия, не соответствующие характеристикам. Боковые ленты направляют изделия в открытый карман вращающейся головки, в котором они выравниваются. Затем они собираются в камерах шаговой цепи перед их транспортировкой в выходную секцию. Толкатель переходит через камеры и вталкивает набор соответствующего количества изделий на ожидающий лоток. Благодаря этому, возможно загружать многие конфигурации лотков, используя одну шаговую цепь. ModularLoader обеспечивает идеальный внешний вид продуктов, а высокий уровень автоматизации способствует повышению качества конечных продуктов.

Преимущества:

- Подходит для прямых и изогнутых изделий
- Система контроля качества
- Простота регулировки диаметра/длины или количества изделий на лотке.



Без перекручивания

В случае более крупно измельченной мясной смеси или особого внешнего вида, возможно, потребуется сжатый конец колбасно-сосисочного изделия. Отверстия на концах будут минимальны, и концы приобретут натурально скругленный вид.

Вот пример системы, при помощи которой можно производить свежие колбасно-сосисочные изделия без перекручивания:
Pump >
CoexSkin >
MasterLink >
Sausage Tray Loader



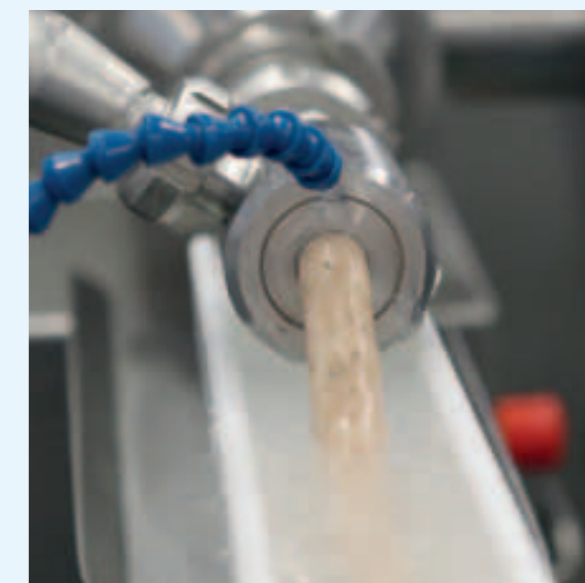
CoexSkin

Машина CoexSkin от Marel Townsend Further Processing сочетает высокую производительность с качеством продукции выше, чем когда-либо раньше. Возможности понизить потерю оболочек и сырья поистине революционны и гарантируют всегда стабильное качество конечных продуктов. Два насоса подают мясную смесь и гель для оболочки из альгината, который превосходно прилипает к мясной смеси. Диаметр экструзионной насадки определяет калибр цепи, на которую по мере формирования наносится слой геля.

После погружения в рассол оболочка приобретает необходимую прочность. По сравнению с традиционным способом производства такой метод обеспечивает существенную экономию затрат и высочайший уровень пищевой безопасности. Получившиеся изделия идеально подходят для термической обработки. Благодаря превосходной адгезии оболочки, изделия остаются прямыми, почти не сжимаются и хорошо сохраняют влагу. Таким образом, получаются сочные, вкусные колбасы.

Преимущества:

- Бесконечная продукция
- Значительное снижение затрат на оболочку и трудовые ресурсы
- Великолепная адгезия к мясной смеси
- Очень гибкий диапазон регулировки длины и диаметра.

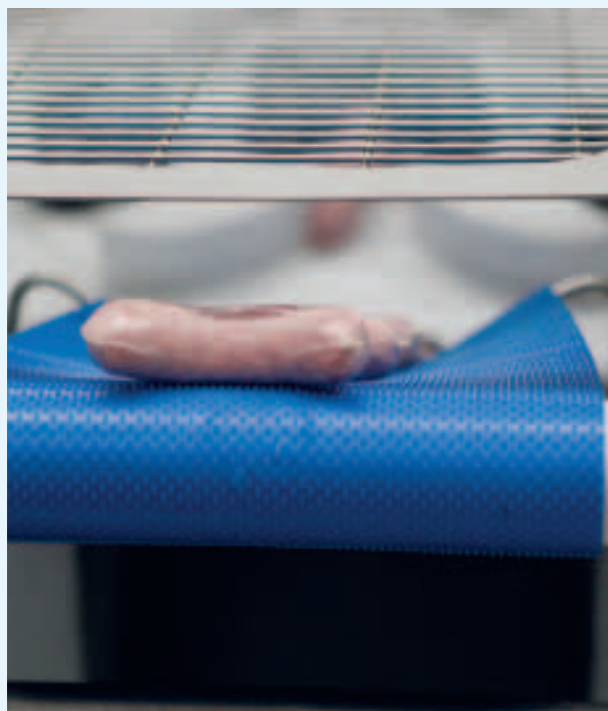


MasterLink

MasterLink используется для производства свежих колбасно-сосисочных изделий с натуральной, коллагеновой или альгинатной оболочкой без перекручивания. Эту машину можно также установить за CoexSkin в качестве устройства для отрезания. Эта система встроенной разделки гарантирует постоянную длину и вес. Машина устанавливается после наполнительного насоса и разрезает непрерывный поток свежей колбасы на изделия установленной длины. Машина гарантирует привлекательную "натуральную" круглую форму на конце каждой колбасы, независимо от вида оболочки, при этом достигается большая экономия затрат на оболочку. MasterLink можно применять как в производстве колбас традиционным способом, так и в системе коэкструзии.

Преимущества:

- Подходит для очень коротких и длинных колбас
- Возможна регулировка длины во время работы
- Чрезвычайная экономия затрат на оболочку
- Возможны высокие скорости производства.



Загрузочное устройство Sausage Tray Loader

Загрузочное устройство Sausage Tray Loader предназначено для подбора и упаковки колбасно-сосисочных изделий, изготовленных как традиционным способом, так и методом коэкструзии. Машина рассчитана на работу с изделиями со стабильными качеством и длиной и ограниченным изгибом. Разрезанные свежие колбасно-сосисочные изделия последовательно подаются в Sausage Tray Loader ленточным транспортером, собираются в слои и укладываются в лоток. Машина позволяет заполнять лотки в один, два или три слоя, до двенадцати изделий в каждом, без какого-либо ручного вмешательства. Sausage Tray Loader может работать с изделиями самых распространенных калибров и с большим количеством видов лотков. При использовании дополнительной опции визуальной сортировки Vision Grading можно автоматически удалять с подающей линии изделия, не соответствующие требованиям заказчика.

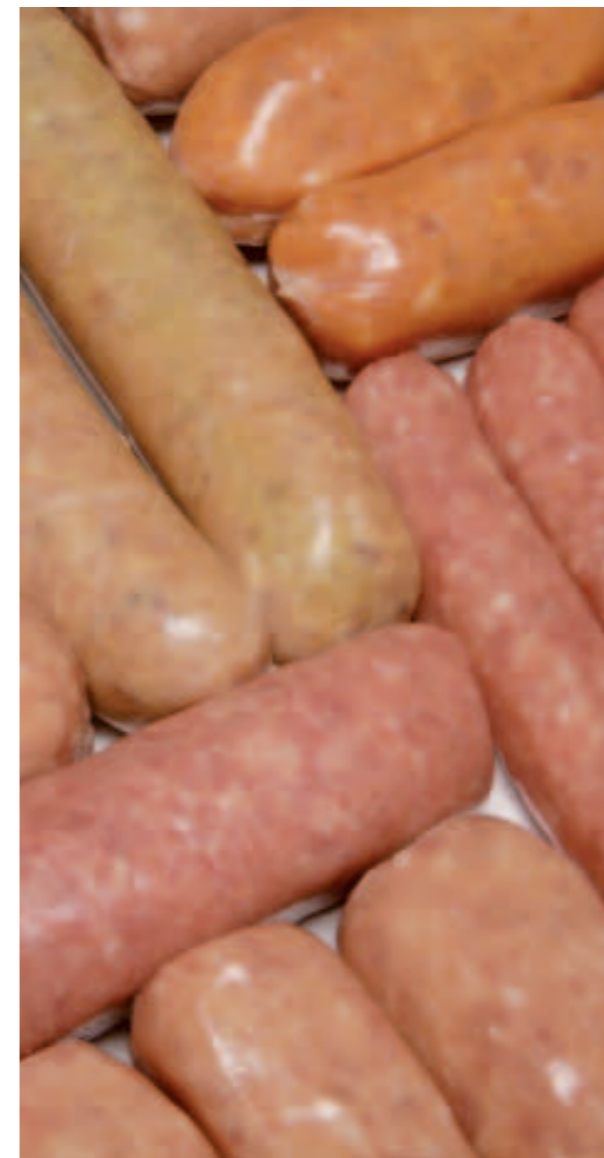
Преимущества:

- Большая скорость, высокая точность
- Минимум ручного вмешательства, высочайший уровень пищевой безопасности
- Подходит для всех типов оболочек.



■ Длина и калибр

Можно производить колбасы любой длины и калибра, как короткие, так и длинные, завернутые в кольцо. При помощи наших систем для колбасно-сосисочных изделий можно производить колбасы любой требуемой длины и калибра. Единственное ограничение – выбранная оболочка. Наши специалисты по продуктам могут посоветовать, которая система лучше всего удовлетворит Ваши требования относительно длины и калибра.



■ Системы для производства свежих колбасно-сосисочных изделий от Marel Townsend Further Processing

Независимо от оболочки, конца, длины и калибра Ваших свежих изделий, мы можем предложить систему, которая лучше всего удовлетворит Ваши потребности. Благодаря многолетнему опыту и широкой гамме новаторского оборудования, Marel Townsend Further Processing может поставить Вам систему производства свежих колбасно-сосисочных изделий, позволяющую работать эффективно и экономично. Всегда разрабатываем и совершенствуем наши системы производства колбас, опираясь на мнение клиентов. Также наш собственный опыт помогает нам в оптимизации Вашего производства.

У Marel Townsend Further Processing полный диапазон оборудования, составляющего модульную систему. Поэтому систему можно настроить так, чтобы лучше всего приспособить ее к данной производственной ситуации.

Разные машины, представленные как примеры в этой брошюре, можно соединять во многие различные комбинации.

Одна полная система обозначает, что все машины синхронизованы друг с другом и, следовательно, могут работать быстрее. В результате получается минимальное количество отходов и высочайший выход продукции.

Преимущества систем производства свежих колбасно-сосисочных изделий:

- Синхронизованное, быстрее работающее оборудование
- Минимальное количество отходов, высокая производительность
- Хорошая, эффективная коммуникация между машинами.

Контактная информация

Townsend Further Processing

Проектирование, изготовление, продажи и обслуживание во всем мире систем глубокой переработки для производства порционных и эделий, маринования, нанесения покрытий, тепловой обработки и изготовления колбас из мяса птицы, красного мяса и рыбы

Marel Townsend Further Processing B.V.

P.O. Box 233, 5830 AE Boxmeer
The Netherlands
T: +31 485 586 122
F: +31 485 586 655
E: info.townsend@marel.com
marel.com/townsend

ООО Марел Фуд Системс

РФ, 123458, Москва
Проезд 607-й
д.30, офис 602, 6 этаж
Тел.: +7 495 228 07 00
Факс: +7 495 228 07 01
Электронная почта: russia.townsend@marel.com
marel.com/russia

Townsend Further Processing является торговым наименованием компании Marel Townsend Further Processing B.V. © Авторские права Marel Townsend Further Processing B.V., Нидерланды, 2010. Все права защищены. Любое воспроизведение или модификация данной публикации или ее частей, независимо от метода воспроизведения или модификации и применяемого носителя информации, строго запрещается, за исключением случаев, когда на эти действия было получено предварительное письменное разрешение компании Marel Townsend Further Processing B.V. Нарушители этого требования могут быть привлечены к уголовной и гражданской ответственности в соответствии с международными конвенциями и законодательством об авторских правах.

Приведенные здесь характеристики действительны на момент опубликования документа и могут быть изменены в будущем. Компания Townsend Further Processing оставляет за собой право изменять конструкцию и/или исполнение выпускаемой продукции в любое время, без каких-либо обязательств со своей стороны вносить соответствующие изменения в ранее поставленное оборудование. Приведенные данные являются ориентировочными. Компания Townsend Further Processing не несет ответственности за ошибки и пропуски в опубликованных данных либо за использование подобных данных. Публикация этих данных не может рассматриваться как явная либо подразумеваемая гарантия или гарантийные обязательства какого бы то ни было рода.

