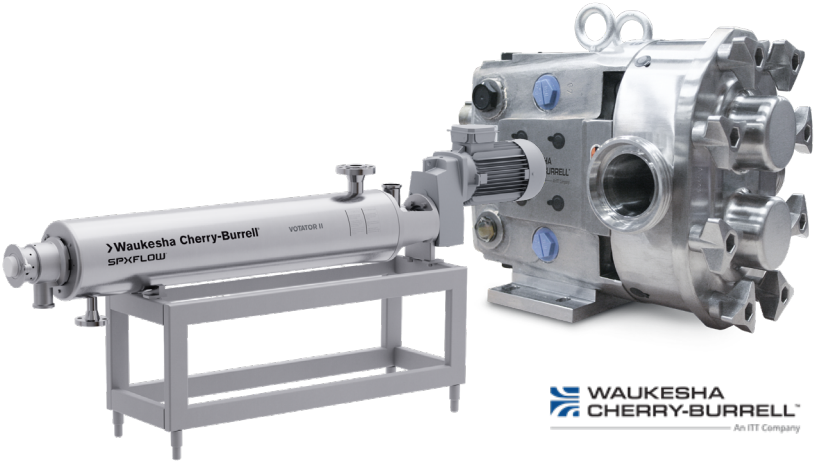
PRECÍZIÓS KOLBÁSZFORMÁZÁS

Berendezés

Waukesha Cherry-Burrell Universal 1
Kördugattyús szivattyú
Waukesha Cherry-Burrell Votator II
Kapartfalú hőcserélők



Iparág / alkalmazási terület

Egy kolbászgyártónak biztosítania kell, hogy a húsemulzió pontosan meghatározott és reprodukálható hőmérsékleten érkezzen a formázógéphez.

Az alapanyag hőmérséklete, zsírtartalma és a termék geometriája az egyes gyártási ciklusok között változhat, ami megnehezíti a stabil formázás előtti körülmények fenntartását.

Az egyenletes szivattyúzás és a szabályozott hőkezelés ezért elengedhetetlen a pontos és reprodukálható formázáshoz.

Probléma

Ha a kolbászmassza túl hidegen érkezik a formázógéphez, előfordulhat, hogy nem tölti ki teljesen a formákat, vagy nem válik le megfelelően azokról.

Ha a termék túlmelegszik, a felülete elkenődhet vagy megkezdődhet a hőkezelése, ami rontja az élek határozottságát és kedvezőtlenül befolyásolja a késztermék megjelenését.

A zsír és a sovány hús arányának, a tárolási hőmérsékletnek és a formázott termék méretének változása miatt precíz folyamatszabályozás nélkül nehéz fenntartani a megfelelő formázási hőmérsékletet.

**A vállalat neve titoktartási okokból nem kerül nyilvánosságra.*

Megoldás

Egy Waukesha Cherry-Burrell Universal 1 Model 134 szivattyú szabályozott nyomáson szállítja a hűtött kolbászmasszát a csigás adagolású garatból. A téglalap alakú szívócsonk lehetővé teszi a nagy viszkozitású, szilárd részecskéket tartalmazó húsmassza beáramlását, és egyenletes termékáramot biztosít a hőkezelési szakasz felé.

Ezt követően Votator II kapartfalú hőcserélők sorozata, egymástól függetlenül szabályozott melegvizes körök segítségével kíméletesen felmelegíti a terméket, így a kezelők a hús hőkezelésének megkezdése nélkül pontosan beállíthatják a formázás előtti hőmérsékletet.



Eredmény

A kombinált rendszer stabil és reprodukálható hőmérsékleten juttatja el a kolbászmasszát a formázógéphez. Az egyenletes termékadagolás és a szabályozott melegítés lehetővé teszi a formázólapok teljes és egyenletes kitöltését, valamint a formázott termékek tiszta, határozott élekkel történő leválását.

A folyamat különböző termékformákhoz és -vastagságokhoz is alkalmazható a stabil formázási körülmények fenntartása mellett. Összességében a Universal 1 és a Votator II kombinációja precíz hőkezelést és megbízható termékadagolást biztosít az egyenletes kolbászformázáshoz.

+36 1 454 3080
axflow@axflow.hu
Bilk Logisztikai Központ, B1 ép. Európa utca 6.
1239 Budapest, Magyarország

KATTINTSON IDE AJÁNLATKÉRÉSHEZ

AxFlow
fluidity.nonstop

AHU/CS/HU/1576/1026 fluidity.nonstop® az AxFlow csoport bejegyzett védjegye.