

MAS-400V

1570 × 1340 × 1900 mm


MAS-600V

1420 × 800 × 2150 mm



Masownicę próżniową stosuje się w zakładach przetwórstwa mięsnego do masowania, uszlachetniania wszelkich gatunków mięs. Masownice próżniowe pozwalają na bardzo skuteczne uelastycznienie dowolnych wyrobów mięsnych bez niszczenia ich struktury oraz uwalniania białka miofibrylarnego.

Proces masowania mięsa odbywa się w hermetycznym bębnie przez osypywanie grawitacyjne. Dzięki spiralnemu układowi mieszadeł masowany wsad płynnie krąży w bębnie od dekla do dennicy i z powrotem. Proces wyładunku odbywa się automatycznie – funkcja obrotów bębna w przeciwnym kierunku. W masownicy próżniowej zastosowano rozwiązania umożliwiające otrzymanie wysokiej jakości wyrobów wędliniarskich z każdego wsadu mięsa. Wszystkie parametry procesu technologicznego, takie jak kierunek i prędkość obrotów bębna, czas trwania poszczególnych cykli, czas włączenia i wyłączenia czy podciśnienie w komorze masowania kontrolowane i sterowane są przez sterownik Mikster MCM-023.

Cały cykl masowania i wszystkie operacje z tym związane można zaprogramować z dużą dokładnością. Raz dobrane parametry pracy można odtwarzać wiele razy (50 różnych programów) a w razie potrzeby każdą operację i parametr można w dowolnej chwili zmieniać za pomocą przycisków

na pulpicie sterowniczym. Specjalnie dobrany kształt mieszadeł zwiększa dokładność i równomierność masowania. Łopaty te nie tylko masują, ale również delikatnie mieszają mięso.

Urządzenia stworzone specjalnie dla mniejszym zakładów, ceniących sobie oszczędność miejsca oraz prostotę obsługi.

Model	MAS-400V	MAS-600V	MAS-XXX
Pojemność gabarytowa zbiornika	400 litrów	600 litrów	max. 1500 litrów
Sterownik mikroprocesorowy		Mikster MCM-023	
Obroty bębna		do 15 obr./min	
Pompa próżniowa		AT-21A	
Moc pompy próżniowej		0,55 kW	
Nominalna szybkość pompowania		21 m ³ /h	
Zasilanie silnika pracy bębna	~ 3f 400V / 50 Hz / 1,5 kW	~ 3f 400V / 50 Hz / 2,5 kW	~ 3f 400V / 50 Hz