

Kompletne automatyczne linie do nastrzyku i masowania **METALBUD-NOWICKI**

Względy organizacyjne oraz ekonomiczne powodują, że wśród polskich producentów żywności w branży mięsnej wzrasta zainteresowanie zautomatyzowanymi liniami produkcyjnymi. Odpowiedzią na takie zainteresowanie są kompletne automatyczne linie do nastrzyku i masowania firmy „Metalbud Nowicki”.

Specjalistyczne automatyczne linie do nastrzyku i masowania należą do najbardziej innowacyjnych rozwiązań. Zastosowane w linii produkcyjnej urządzenia posiadają wysoki stopień zaawansowania technologicznego co umożliwia produkowanie wyrobów o bardzo wysokiej powtarzalnej jakości.

Zalety stosowania automatycznych linii produkcyjnych:

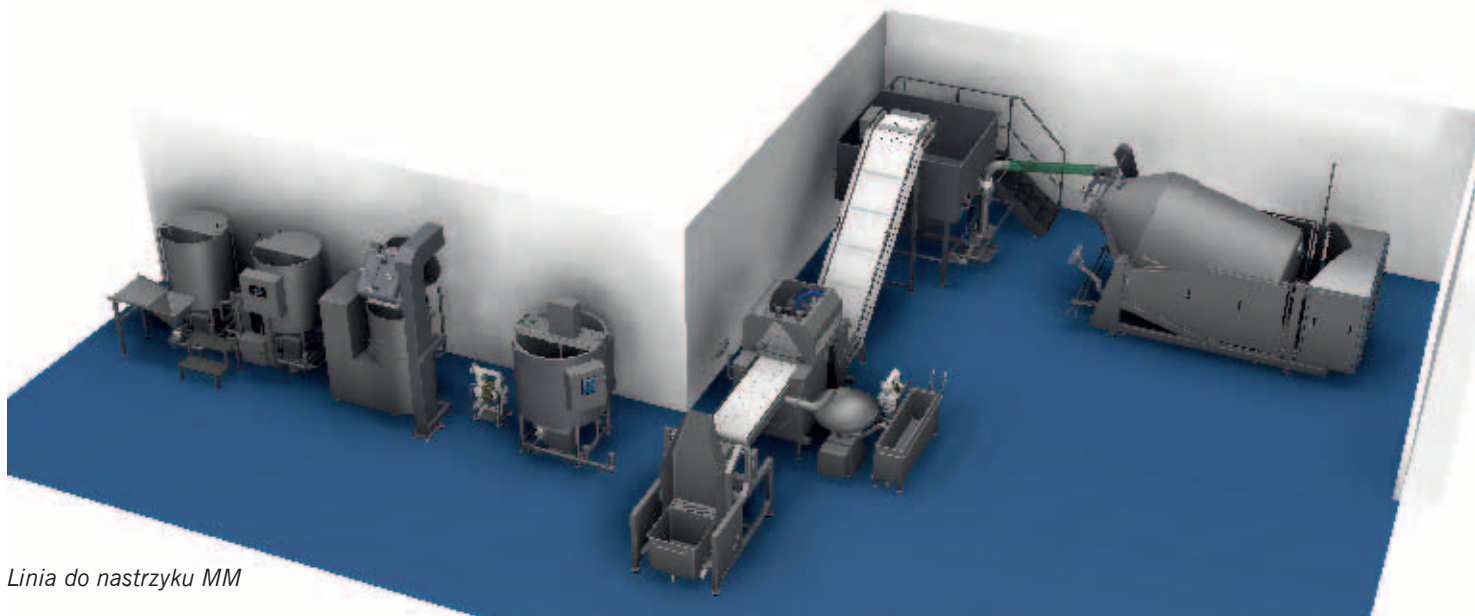
- zastosowanie automatycznej linii transportującej nastrzyknięty element do masownicy zmniejsza wyciek solanki z mięsa nawet o 10 %, które ma miejsce w przypadku używania zbiorników transportowych oraz powoduje skrócenie czasu załadunku i rozładunku masownic;
- zastosowanie linii automatycznej powoduje zmniejszenie ilości powierzchni kontaktujących się z mięsem w procesie załadunku i wyładunku a tym samym zmniejsza możliwość zakażenia wtórnego, co ma istotny wpływ na jakość mikrobiologiczną i trwałość wyrobów;

- automatyzacja procesu załadunku i rozładunku powoduje zmniejszenie do minimum możliwości kontaktu człowieka z mięsem, co eliminuje pracownika jako źródło zakażenia bądź zanieczyszczenia mięsa jak również wpływa na wzrost rentowności produkcji;

- specjalny układ myjący pozwala na utrzymanie wysokich standardów higienicznych linii załadunkowych i wyładunkowych.

Bardzo ciekawym systemem z punktu widzenia producenta żywności jak i konsumenta są przemysłowe linie do nastrzyku mięsa mięsem – Linie „MM”.

Linie „MM” do nastrzyku mięśni emulsją mięsną stanowią zintegrowany, w peł-

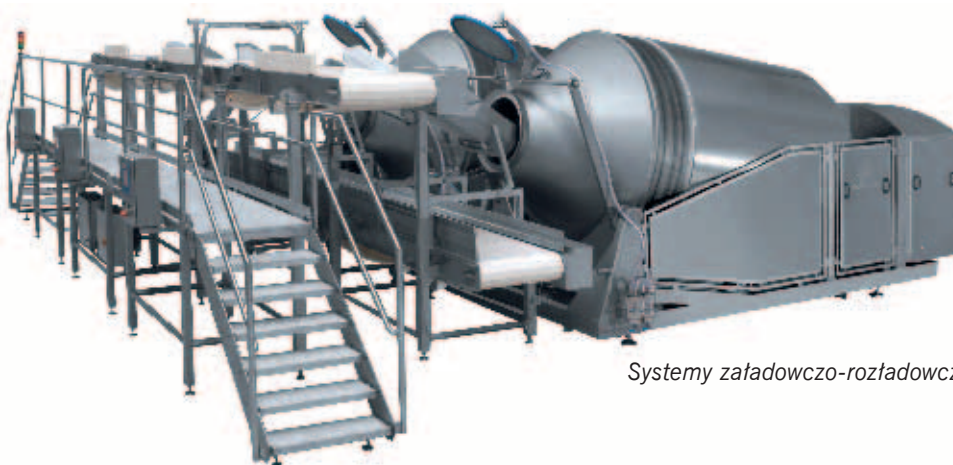


Linia do nastrzyku MM

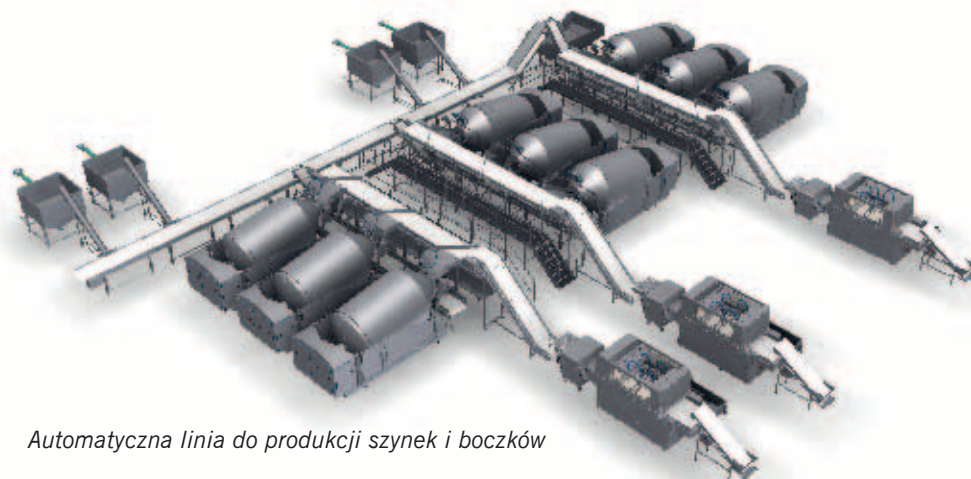
ni zautomatyzowany system poczynawszy od przygotowywania emulsji mięsnej, jej magazynowanie, wprowadzenie do mięśni oraz rozdrabnianie emulsji powrotnej i jej powrót do układu nastrzyku. System daje możliwość poprawy jakości wyrobów produkowanych przy zadanym poziomie nastrzyku lub znaczne zwiększenie rentowności produkcji poprzez zwiększenie wydajności produkcyjnej przy zachowaniu określonych standardów jakościowych.

Z punktu widzenia producenta zastosowanie linii do nastrzyku mięsa mięsem ma następujące uzasadnienie:

- prosta i kompaktowa konstrukcja linii - zespół przygotowania emulsji, zespół magazynowania, zespół nastrzykiwania pozwalają na osiągnięcie najlepszych rezultatów technologicznych;
- opracowane systemy wstępnego przygotowania oraz rozdrabniania pozwalają na uzyskanie emulsji o najwyższej jakości;
- specjalna konstrukcja nastrzykiwarki umożliwia najwyższy poziom i powtarzalność nastrzyku;
- niezależne agregaty chłodnicze gwarantują zachowanie odpowiedniego poziomu mikrobiologicznego produkcji;
- otrzymanie produktów o właściwościach technologicznych niemożliwych do osiągnięcia konwencjonalną metodą nastrzyku;
- doskonałe rozprowadzenie emulsji w produktach;
- zastosowane w emulsji mięso, przy odpowiednim procesie technologicznym, wpływa na poprawienie właściwości sensorycznych (kruchości i smaku) oraz wizualnych (wybarwienia mięśni, konsystencji, wiązania wody) wyrobów gotowych, przyczyniając się do poprawienia efektów ekonomicznych produkcji;
- sporządzenie emulsji z tłuszczu i mięsa niższych klas oraz możliwość nastrzyku



Systemy załadowczo-rozładowcze



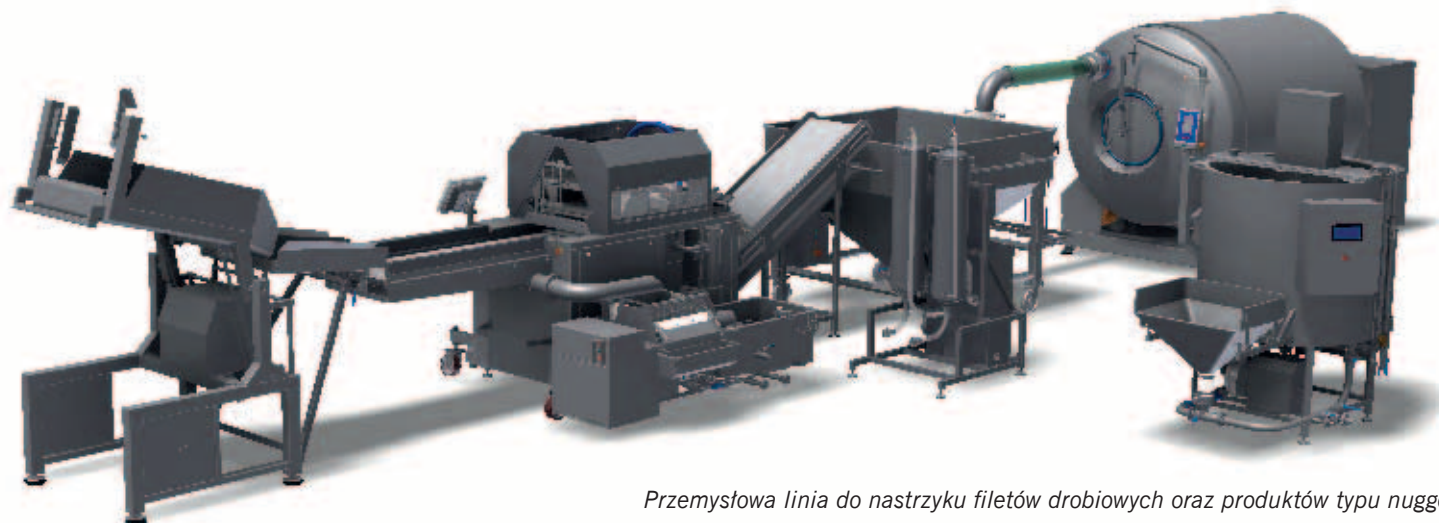
Automatyczna linia do produkcji szynek i boczków

mięsa z wadą PSE znacząco obniża koszty produkcji;

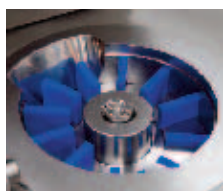
- zastosowanie systemu chłodzenia w zespole przygotowania emulsji oraz zespole nastrzykującym eliminuje ryzyko biologiczne oraz poprawia wiązanie emulsji w produkcie, a tym samym rentowność;
- zwiększone wiązanie wody dzięki silniejszej aktywacji białek mięśniowych w emulsji redukuje ubytki w czasie procesu technologicznego;

- znaczące skrócenie czasów masowania i obróbki termicznej;

- redukcja ilości dodatków funkcjonalnych w emulsji zmniejsza koszt wyrobu gotowego, poprawia jego właściwości organoleptyczne i odżywcze;
- umożliwia wyprodukowanie wyrobu z tak zwaną „czystą etykietą” czyli bez „E”, które to wyroby są coraz bardziej poszukiwane przez konsumentów. ■



Przemysłowa linia do nastrzyku filetów drobiowych oraz produktów typu nuggets



Serie Risco RS 300, RS 400, RS 500: dynamika, postęp, niezawodność i dużo więcej...

Każda nadziewarka próżniowa Risco jest wyposażona w specjalny system nadziewania Risco Long Life do delikatnego i dokładnego procesu aplikacji każdego rodzaju mięsa i innych produktów spożywczych, który zapewnia doskonałą dokładność i jakość nadziewania.

Nowy mikroprocesorowy system sterowania z intuicyjnymi ikonami pozwala na monitorowanie maszyny w bezpośredni i wydajny sposób, umożliwiając tym samym przyspieszenie i optymalizację procesu produkcji.

Wszystkie programy produkcyjne mogą zostać łatwo wywołane przez operatora celem wprowadzenia natychmiastowych zmian w procesie.

Wszystkie nadziewarki Risco mogą być idealnie zsynchronizowane z klipsownicą i innymi maszynami oraz wszelkimi akcesoriami Risco, gwarantując tym samym w pełni satysfakcjonującą produkcję w małych i dużych zakładach produkcyjnych.



Partner in your success

Odkryj **nasze**
technologie



MASZyny I URZĄDZENIA
DLA PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO I HIGIENY PRODUKCJI



Kutry wysokoobrotowe

- Uniwersalne maszyny do cięcia, mieszania oraz produkcji farszów i emulsji
- Wysoka jakość i powtarzalność produkcji farszu



Wytwornice lodu łuskowego

Automatyczne wilki kątowe
przeznaczone do rozdrabniania mięsa świeżego
i mrożonego do (-20 °C)

- Wysoka jakość rozdrabnianego mięsa
- Unikalna konstrukcja ślimaków tłoczącego i podającego
- System rozdrabniania mrożonych bloków mięsnych (opcja)



NOWICKI

Podlas 3
96-200 Rawa Mazowiecka
tel.: 46 814 55 00
fax: 46 814 22 15
metalbud@metalbud.com

www.metalbud.com