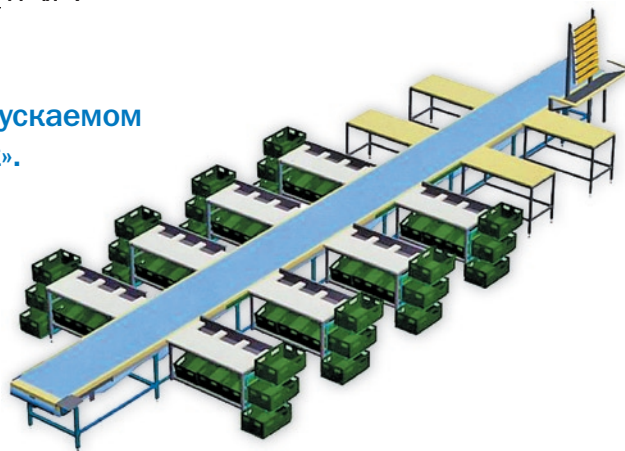


В этом номере мы продолжаем серию статей о мясоперерабатывающем оборудовании, выпускаемом машиностроительным заводом «Дуко-Техник». Сегодня речь пойдет о нескольких новинках, выпущенных заводом в конце 2006 года и впервые представленных на выставке «Агропродмаш – 2006».



«Дуко-Техник». Актуально. Ново. Интересно.

Одним из проблемных помещений на мясокомбинатах, имеющих убойные цеха, считается отделение по обвалке и сортировке мяса. Поддержание санитарии на должном уровне, четкое распределение и учет сырья по категориям и группам, снижение доли ручного труда и уменьшение значимости «человеческого фактора» – вот далеко не полный перечень вопросов, с которыми сталкиваются многие руководители мясокомбинатов при организации работы по обвалке. Стремясь к решению именно этих вопросов, машзавод «Дуко-Техник» совместно с немецкой компанией Merptek спроектировал и выпустил в серийное производство серию автоматизированных конвейеров для обвалки и дожиловки.

Автоматизированный обвалочно-жиловочный конвейер предназначен для транспортировки мясного сырья в полутушах и четвертях к рабочим местам персонала с последующим отделением

мяса от кости и сортовой разделки (дожиловки). Преимуществами его использования не только на крупных, но и на средних предприятиях является максимальная оптимизация производства, увеличение производительности труда, строгий учет входящего сырья на кости и сортового после разделки.

На каркасе конвейера с боковых сторон закреплены столы со съёмными столешницами, которые являются рабочими местами персонала. Съёмные столешницы изготовлены из полиамида. Транспортная пластиковая трековая лента движется по поддерживающим направляющим. Скорость основной транспортной ленты регулируется исходя из производительности персонала. Над основной транспортной лентой устанавливается лента для транспортировки костей, шкуры и жил. Эти отходы разделки поступают в специальный бункер, под которым находится пластиковая сборочная емкость для утилизации отходов. Для удобства санитарной обработки в поддерживающей конструкции предусмотрено устройство для очистки ленты. Количество рабочих мест и габариты конвейера устанавливаются в соответствии с пожеланиями.

Под заказ на линии обвалки можно установить систему автоматизированного учета разделки и распределения сырья, предназначенную для централизованного оперативного сбора информации и приведения ее в удобный для анализа вид. Для обеспечения работы системы к

ней необходимо подключить весы в трех технологических точках.

1. Взвешивание исходного материала, а также ввод технологической программы по виду сырья.

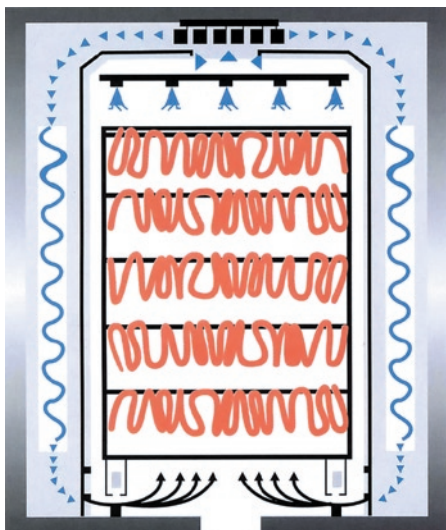
2. Взвешивание костей или в целом отходов производства.

3. Взвешивание мяса после разделки, ввод сорта и номера стола разделки.

Система автоматизированного учета полностью контролирует производительность конвейерной линии по выработке

Время, мин.	t° C продукта	t° C камеры	Процесс
0	63	28	Интенсивный душ + медленная вентиляция. Импульс – 2 с. Переход на следующий шаг при t = 45° C в продукте.
3	59	24	
6	55	24	
9	50	24	
12	46	23	
13	45	23	
13 мин.	ИТОГО		
0	44	23	Душ + медленная вентиляция. Импульс – 2 с. Пауза – 20 с. Переход на следующий шаг при t = 30° C в продукте
3	40	22	
6	37	21	
9	34	21	
12	32	20	
12 мин.	ИТОГО		
0	30	20	Воздушное охлаждение + быстрая вентиляция. Воздушное охлаждение до температуры в продукте t = 10° C
3	28	19	
6	26	17	
9	24	15	
12	22	13	
15	20	11	
18	18	9	
21	16	7	
24	14	5	
27	12	4	
30	10	3	
30 мин.	ИТОГО		
55 мин.	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ		

Камера интенсивного охлаждения



мяса во времени относительно каждого рабочего места и обеспечивает формирование отчетов за смену, неделю, месяц. При дополнительном оснащении системы контроля необходимыми устройствами она может выполнять следующие функции: диагностику работы оборудования, контроль расхода воды и электроэнергии, контроль доступа персонала в производственный цех.

Информационные уровни системы функционируют параллельно и независимо, этим обеспечивается ее «живучесть» и исключается потеря данных при возможных отказах. Оператор может наблюдать технологический процесс на персональном компьютере в удобном для анализа и восприятия виде.

Вторая новинка от машиностроительного завода «Дуко-Техник» – это камера интенсивного охлаждения КИО. Установка представляет собой теплоизолированную охлаждающую камеру, предназначенную для интенсивного охлаждения продуктов горячего копчения и вареных колбас интервальным душированием и воздушным охлажденным потоком по заданным оператором технологиям, которые вводятся в память системы управления. На фото слева – схема циркуляции воздуха и воды в камере.

Пульт управления



Основным достоинством технологии использования камер интенсивного охлаждения КИО является максимально быстрое охлаждение продукта, меньшая потеря влаги и, как следствие, увеличение выхода и сроков хранения продукта за счет минимального роста бактерий. Во время рабочего процесса автоматическая система управления МР-100 (фото справа) контролирует работу установки КИО и заданные параметры температуры в режиме сравнения заданных и фактических величин. Во время работы

камеры автоматически выбирается более холодный воздух либо снаружи, либо из помещения, что оптимизирует процесс охлаждения и энергозатрат.

Во время предварительного охлаждения продукт обычно душируется водой до достижения 30° С. Для удобства работы в камере КИО сделан напольный слив. Затем производится охлаждение без душирования с помощью нержавеющей воздухоохладителя, который работает на фреоне.

За счет интенсивного охлаждения в камерах КИО обеспечивается максимально быстрое прохождение критической зоны температур, которые способствуют раз-

витию микроорганизмов, что приводит к значительному увеличению срока хранения продукта и сохранению его лучших вкусовых свойств.

На стр. 2 приведена таблица с программой охлаждения сарделек в череве с диаметром оболочки 30 мм, температура начальная – 63° С. Загрузка – 3 рамы по 360 кг на каждой. Температура охлаждающей воды – 18° С. Температура охлаждающего воздуха – 22° С.

При охлаждении с закрытыми заслонками поверхность продукта остается влажной и не пересыхает. Процент потерь – 1,5%.

Дополнительное оснащение камеры опцией для варки паром низкого давления позволит расширить сферы применения оборудования, а также оптимизировать производство. ☺

Более подробную информацию об этом или другом оборудовании, выпускаемом машиностроительным заводом «Дуко-Техник», можно получить по тел.: +7 (495) 22-33-846, 178-91-76 – офис в Москве; на сайте: www.duco.ru

Приглашаем посетить стенд № 91F07 завода на международной выставке IFFA 2007, проходящей с 5 по 10 мая 2007 года в Франкфурте (Германия), где будет демонстрироваться оборудование «Дуко-Техник».

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Инжиниринг. Проектирование. Сервис.



Климатические установки KLIMATRONIK для созревания, копчения, сушки и хранения сырокопченых колбас



Универсальные коптильно-варочные камеры



ДукоТехник
высокий стиль качества



Универсальный вакуумный шприц

Надёжность, удобство и отличное качество получаемой продукции.

Коптильные камеры обеспечивают: варку, обжарку, тушение горячим воздухом, горячее и холодное копчение, копчение по влажности, копчение жидким дымом всех видов мясной, рыбной и пр. продукции. Программный пульс управления с выводом на ПК. Применение комбинированной системы циркуляции позволяет увеличить выход готовой продукции и снизить расход щепы.





Блокорезка гильотинного типа KNIFEBLOCK

Приглашаем посетить наш стенд № 91F07 на международной выставке IFFA 2007 которая будет проходить с 5.02 по 10.02.07 в г.Франкфурт

000 «Дуко-техник Рос»
г.Москва, ул. 7-ая Текстильщиков, д. 6/19
Тел/факс 8(495) 22 33 846, 178 91 76
e-mail: info@duco.ru
www.duco.ru