

- ▶ *Odzysk pełnowartościowego mięsa !!!*
- ▶ *Recover of the full value meat !!!*
- ▶ *Регенерирование полноценного мяса !!!*



SNV - 180 Herkules

WYSOKA JAKOŚĆ WYROBÓW

W separatorze Herkules-Metalbud Nowicki zastosowano rozwiązania umożliwiające odzyskanie wysokiej jakości mięsa od każdego rodzaju kości, które na co dzień stanowią produkt uboczny produkcji. Wszystkie parametry procesu technologicznego, takie jak ciśnienie, czas trwania operacji ustalane są na panelu sterowniczym 1. Unikalny system głowicy separatora pozwala odzyskać mięso z każdego rodzaju kości zarówno wieprzowych, wołowych, cielęcych, drobiowych a także innych. Zastosowany w separatorze Metalbud Nowicki hydrauliczny system prasowania z równoczesnym oddzielaniem mięsa od kości, daje w efekcie ciągłej pracy surowiec wysokiej jakości. Specjalnie zaprojektowana komora separatora 2 do której wkładane są różnego rodzaju kości ułatwia otrzymanie doskonałego surowca do dalszego przerobu.

WYSOKA WYDAJNOŚĆ

Konstrukcja separatora Herkules Metalbud Nowicki, została zaprojektowana pod kątem racjonalnego wykorzystania przestrzeni. Oryginalne rozwiązania konstrukcyjne-wysoki wskaźnik wypełnienia komory, pozwala na odzyskanie nawet do ok. 60% pełnowartościowej masy mięsnej 3, w zależności od rodzaju kości. Zawartość wapnia kształtuje się poniżej dopuszczalnego poziomu i jest dużo niższa niż przy ręcznym odzysku mięsa od kości. Odzyskane mięso zawiera znacznie mniej tkanki łącznej. Zastosowanie separatora w produkcji pozwala na skrócenie czasu odzysku mięsa nieporównywalnego z rozbiorem ręcznym mięs, oraz na otrzymaniu wysokiej wydajności niezależnie od rodzaju użytych kości. Uzyskana masa mięsna może być zamrożona lub przetwarzana jak każde mięso zarówno do wędlin gotowanych jak i parzonych.

WSZECHSTRONNOŚĆ

Możliwość płynnego regulowania cyklu prasowania pozwala dostosować go do każdego rodzaju i gatunku separowanych kości. Separator daje również bardzo dobre rezultaty przy takich surowcach jak głowy wieprzowe. W przetwarzaniu drobiu może być wykorzystywany również do odmięśniania całych porcji drobiowych. Zaletą systemu jest znikomy wzrost temperatury w procesie odmięśniania w stosunku do tradycyjnych separatorów ślimakowych do drobiu. W zależności od rodzaju kości i ustawiania czasu prasowania-wydajność wynosi 170-300 kg kości na godzinę. Kości mogą być przetwarzane bez stosowania przerw w pracy czyli w systemie ciągłym. Separator Herkules firmy Metalbud Nowicki pozwala na używanie pełnowartościowego surowca do dalszego przetwarzania w dowolny wyrób. Kilka prostych wyliczeń wystarczy by przekonać się, że urządzenie to stanowi bardzo rentowną inwestycję w każdej przetwórni.

TRWAŁOŚĆ

Użycie najwyższej jakości materiałów i podzespołów, staranny montaż i zastosowanie unikalnych rozwiązań technicznych sprawiają, że separator Metalbud Nowicki charakteryzuje się dużą żywotnością oraz trwałością. Specjalny system napędu hydraulicznego pozwala przenosić bardzo duże obciążenia związane z procesem oddzielania mięsa od kości. Wykorzystanie najnowszych technologii podnosi niezawodność pracy separatora.

ŁATWA OBSŁUGA

Prosta konstrukcja separatora, dobry dostęp do wszystkich układów maszyny, oraz łatwe sterowanie, sprawiają że obsługa i konserwacja separatora jest bardzo łatwa. Dostępna przejrzysta tablica sterująca, ergonomicznie umieszczone elementy urządzenia znacznie ułatwiają codzienną obsługę. Zastosowanie wysokiej jakości stali, gładka pozbawiona nierówności powierzchnia umożliwia utrzymanie higieny urządzenia oraz łatwe i skuteczne mycie.

HIGH QUALITY OF PRODUCTS

Technological solutions used in the separator Herkules Metalbud Nowicki allow to recover the high quality of meat from every type of bones. All parameters of the technological process such as pressure, operation time, are set on the controlling desk 1. The unique system of the separator's head allows to recover the meat from any type of bones such as: pork, beef, calf, poultry and others. The use of the hydraulic pressing system separating meat from bones in the special designed chamber gives in the course of the continuous work the high quality of the raw material. The special designed separator's chamber 2, in which different types of bones are loaded, makes easier obtaining the perfect raw material for further process.

HIGH PRODUCTIVITY & ADVANTAGES

The construction of the Metalbud Nowicki separator allows to use the space rationally. The original solution of the construction such as high indicator of filling the chamber allows to recover even about 60% of the full value of meat mass 3 depending on the type of bones. In contradiction to the manual pressing, a calcium content is much lower and is below the permissible level. Recovered meat contains much less linking tissues. The use of the separator in the production allows to shorten till minimum the time of separating the meat from bones incomparable to the manual pressing and to gain the high output independently from the type and quantity of used bones. The obtained meat can be frozen or processed like every other type of meat used for boiled and steamed cured meat products.

MULTIPURPOSEFULNESS

The possibility of the flowing regulation of the pressing cycle allows to adapt different types of bones. The separator gives very good results while pig's heads are processed. While the poultry is processed, the whole portion of this meat can be separated. Inconspicuous increase of the temperature is an advantage comparing to the traditional wormwheel separator for the poultry. Depending on the type of bones and the set of the pressing time the output is from 170 to 300 kg of bones per hour. The bones can be processed without breaks of the work of the machine. The Metalbud Nowicki separator allows to use the full value of the raw material for further process in a optional way. Within a short time your investment will pay off and become an additional source of income.

DURABILITY

The use of the highest quality of materials and disassembles, careful assembly, and the appliance of the unique technological solution characterize the Metalbud Nowicki separator as durable and vital. A special hydraulic drive system allows to transmit very big loads connected to the process of separation. The use of the up-to-date technology raises reliability of the separator.

SIMPLE OPERATION

A simple construction of the separator, easy access to all elements, and easy controlling allow to operate and maintain the machine effortlessly. The clear controlling desk and well set elements make easier the everyday operation.

The use of the high quality of the steel and its smooth surface allow to keep hygiene and maintain cleanness.

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ИЗДЕЛИЙ

В сепараторе Herkules Metalbud Nowicki применены решения позволяющие получить высококачественное мясо от всякого рода костей, которые каждый день составляют побочный продукт в производстве. Все параметры технологического процесса, как: температура, давление, продолжительность операции устанавливаются на управляющей панели 1. Неповседневная система головок сепаратора позволяет регенерировать мясо из всякого рода костей: как свиных, так и говяжьих, телячьих, птичьих и других. Примененная в сепараторе Metalbud Nowicki гидравлическая система прессования с одновременной разделкой мяса от кости в специально спроектированной коморе 2 дает высококачественное сырье.

ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Конструкция сепаратора Herkules Metalbud Nowicki спроектирована под углом рационального использования пространства. Оригинальные конструктивные решения - высокий показатель выполнения коморы, позволяет регенерировать даже ок. 60% полноценного мяса 3, в зависимости от рода костей. Содержание кальция ниже допустимого уровня и намного ниже чем при отпуске мяса от кости вручную. В регенерируемом мясе значительно меньше соединительной ткани. Применение сепаратора в производстве позволяет сократить к минимуму время разделки мяса, несравнимое с разделкой вручную, а также получить высокую производительность, независимо от рода и количества примененных костей. Выработанная мясная масса может быть заморожена или переработана, как каждое другое мясо, для копчения или варки колбасных изделий.

ВСЕСТОРОННОСТЬ

Возможность свободной регулировки - прессования и разделки мяса позволяет подобрать их к роду и сорту раздробленных костей. Сепаратор дает также хорошие результаты при таком сырье, как напр. свиные головы. В производстве может быть применен для мездрения целых порций птиц. Ценность системы - это незначительное повышение температуры в процессе мездрения по отношению к традиционным червячным сепараторам. В зависимости от рода костей и установки времени прессования, производительность сепаратора 170 - 300 кг костей в час. Кости могут быть переработаны без перерывов в работе, т.е. в непрерывной системе. Сепаратор Herkules Metalbud Nowicki позволяет применить полноценное сырье к дальнейшей переработке любого изделия. Несколько простых вычислений достаточно, чтобы убедиться в том, что сепаратор - это очень рентабельная инвестиция на каждом перерабатывающем заводе.

СТОЙКОСТЬ

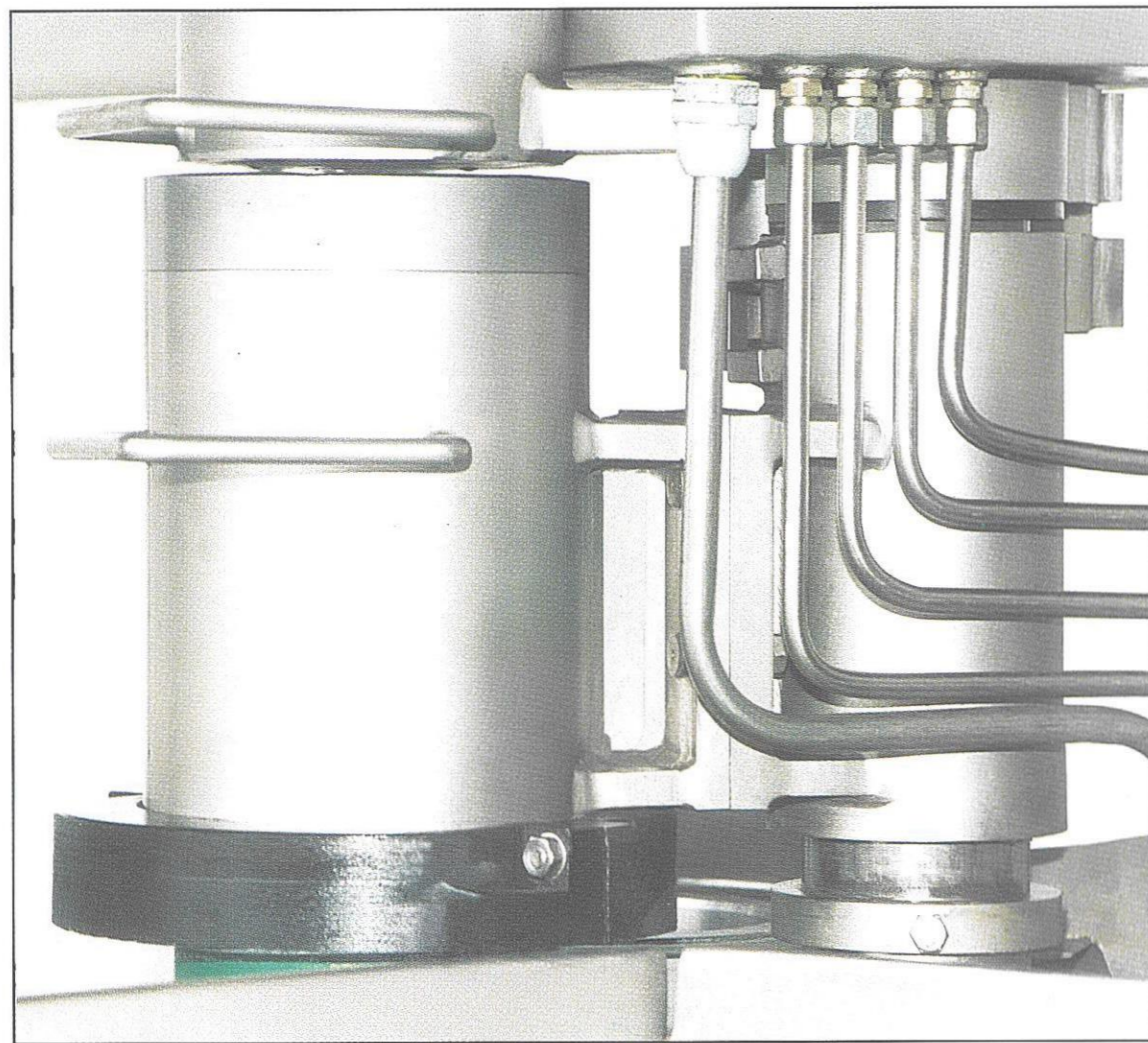
Применение наивысшего качества материалов и узлов, старательный монтаж и применение неповседневных технических решений влияют на то, что сепаратор Metalbud Nowicki характеризуется большей живучестью и стойкостью. Специальная система гидравлического привода позволяет переносить огромные нагрузки связанные с процессом разделки мяса от кости. Применение новейшей технологии повышает надежность работы сепаратора.

ЛЕГКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Простая конструкция сепаратора, легкий доступ ко всем системам машины, а также простое управление причисляются к тому, что обслуживание и консервация сепаратора очень просты. Доступная, прозрачная панель управления, эргономически размещенные элементы устройства значительно облегчают ежедневное обслуживание. Применение высококачественной стали, гладкая, лишенная неровностей поверхность позволяют содержать гигиену устройства, а также простую и эффективную мойку.

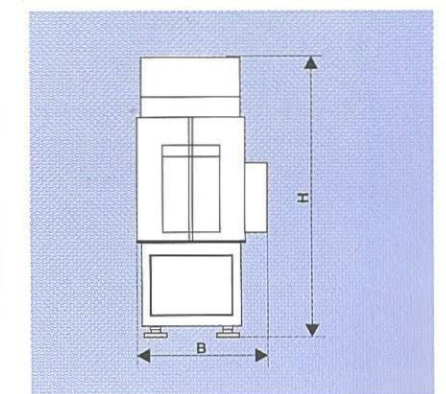
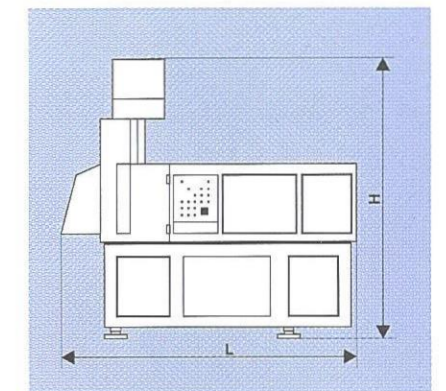
SNV -180

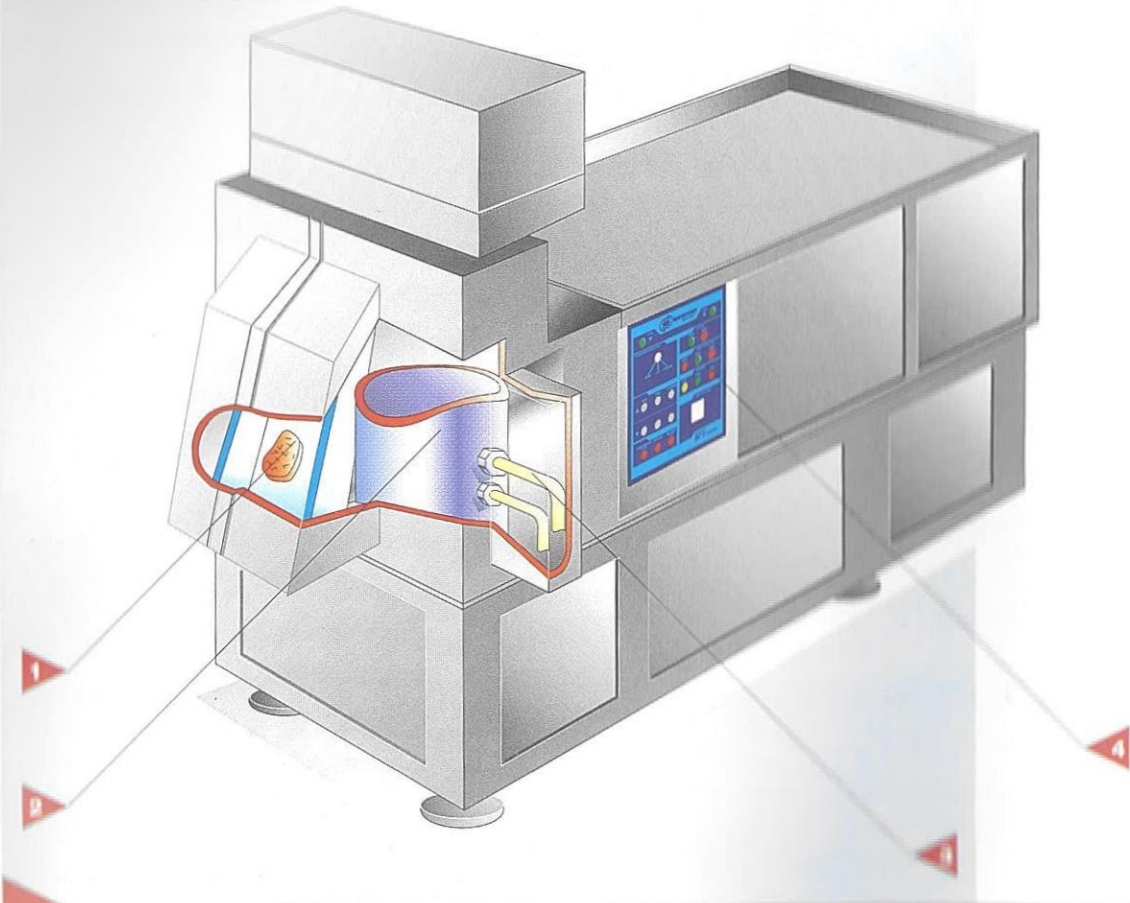
Herkules



Separator do odmięśniania kości
Separator for separating meat from bones
Сепаратор для разделения мяса от костей

*			* <i>Wielkości charakterystyczne</i> <i>Characteristic quantity</i> <i>Характерные величины</i>
Komora załadowcza -średnica -wysokość Loading chamber -diameter -high	mm mm	Ø 180 310	
Загрузочная камера - диаметр - высота	мм мм		
Pojemność komory Cubic capacity of the hamber Емкость камеры	l. л.	8	
Pojemność napełniania komory kośćmi Bone loading of the chamber Выполнение камеры костями	kg кг	6,5	
Średnia wydajność Average output Средняя производительность	kg/h кг/ч.	170 ⇄ 300	
Siłownik prasy -średnica -skok -ciśnienie Servo-motor of the chamber -diameter -piston stroke -absolute pressure Серводвигатель прессы - диаметр - шаг - давление	mm mm bar mm mm барнев	250 340 max.250	
Maksymalna siła zgniatająca Maximum crusing power Максимальная сила сплющивания	ton тон	120	
System sterowania -automatyczny -ręczny Control system -automatic -manual Система управления - автоматически - вручную			
Średni czas cyklu Average cycle time Средняя продолжительность цикла	sek. сек.	60	
Czas prasowania (nastawiany) Press time (adjusted) Время прессования (устанавливаемое)	sek. сек.	10 -30	
Zainstalowana moc -pompy hydraulicznej -chłodnicy Installed power -hydraulic pump -air cooler Смонтированная мощность - гидравлического насоса - охладителя	kW kW кВа кВа	10 0,75	
Całkowita moc zainstalowana Maximum installed power Целостная смонтированная	kW кВа	ca 10,5	
Wymiary zewnętrzne Overall dimensions Габариты	mm мм	2236 1000 2120	
Masa separatora Max. weight Вес сепаратора	kg кг	2660	





Brykiety z kości
Briquettes from bones
Костный брикет

Kości do separacji
Bones for separation
Кости для сепарации

Surowiec końcowy - pełnowartościowe mięso
Final product - full value meat
Конечная продукция - полноценное мясо



PL Urząd sterujący pozwala w bardzo przejrzysty sposób zaprogramować urządzenie, dzięki czemu separator może przetworzyć dowolny surowiec i precyzyjnie wykonać nawet najbardziej skomplikowany cykl pracy.

GB The device can be programmed in a very clear way allowing to process any type of the raw material and make even the most complicated program.

RUS Управляющая система позволяет очень прозрачно запрограммировать устройство, благодаря чему сепаратор может переработать каждое сырье и старательно выполнить даже очень трудный рабочий цикл.

Separator z dwoma pojemnikami
Separator with two containers
Сепаратор с двумя резервуарами

