

ПРЕСС МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ МЯСА ПТИЦЫ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ «УНИКОН-800» (новая разработка)



В 2012 г. закончились испытания пресса механической обвалки мяса птицы нового поколения «УНИКОН-800», разработанного ООО «Уникон-Пресс» совместно с ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии. Первая серийная партия прессов находится в стадии сборки.



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА «УНИКОН-800»

Производительность (в зависимости от вида сырья), кг/ч	800–1000
Установленная мощность, кВт	9,2
Габариты, мм	1800x1100x1700
Занимаемая площадь, м ²	1,98
Масса, кг	500,0
Выход МПМО (в зависимости от вида сырья), %	72–78
Массовая доля кальция, %	от 0,1% (при зазоре «шнек-гильза» 0,1 мм) до 0,25% (при зазоре «шнек-гильза» 0,25 мм)

ОСОБЕННОСТИ ПРЕССА:

- для сепарирования сырья используется многозонная перфорированная втулка;
- минимальный нагрев продукта — 1°C;
- средний размер костных включений — 50–60 мкм;
- регулировка выхода продукции осуществляется шнеком;
- возможность разделения получаемой продукции по качеству с одновременным выделением до 45,9% (в зависимости от вида сырья) фарша премиум класса, соответствующего по структуре и химическому составу мясному фаршу ручной обвалки, и 54,1% мяса механической обвалки;
- легкая сборка и разборка.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

1. Размер костных включений значительно меньше по сравнению с аналогичными импортными прессами.
2. Ресурс работы до восстановления соответствует данным зарубежных аналогов и существенно выше, чем у отечественного оборудования: в 5,4 раза по сравнению с «УНИКОН-500» и в 2,7 раза — по сравнению с «УНИКОН-1000».
3. Капитальные затраты на выработку 1 кг мяса механической обвалки в 9–10 раз ниже, чем у импортных прессов.
4. Удельный расход электроэнергии ниже, чем у зарубежных аналогов, в среднем в 2,13 раза.
5. Удельная металлоемкость на единицу производительности меньше, чем у подобных импортных прессов, в среднем в 1,7 раза.
6. Гарантийный срок в 1,5 раза больше по сравнению с действующими отечественными и зарубежными образцами.
7. Предусмотрена возможность одновременного выделения на одной установке разного по качеству мяса механической обвалки.

ОПЦИИ:

- транспортер подачи сырья;
- частотный преобразователь для оптимизации выхода и качества мяса механической обвалки по видам сырья и в зависимости от степени износа рабочих деталей;
- разрыхлитель свода сырья в бункере;
- разделительные перегородки для сбора МПМО разного качества.

С заявками обращаться в ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии:

Тел./факс: +7 (495) 944-65-03

e-mail: vniipp15@mail.ru