

TUMLARE

PRIMEEdge Sweden

**PRIMEDGE SWEDEN'S SORTIMENT AV TUMLARE FÖR LIVSMEDELSINDUSTRIN
I SAMARBETE MED NOWICKI**

- ⇒ **MA-200 PS — MA-500 PS — MA 1000 PS — MA 1500 PS — MA 2000 PS — MA 3600 PS —
MA 5400 PS — MA 7200 PS — MA 10 000 PS**
- ⇒ **MA-200 PSCH — MA-500 PSCH — MA 1000 PSCH — MA 1500 PSCH — MA 2000 PSCH —
MA 3600 PSCH — MA 5400 PSCH — MA 7200 PSCH — MA 10 000 PSCH**
- ⇒ **MA-G 500PSCH — MA-G 1000 PSCH — MA-G 1500 PSCH — MA-G 2000 PSCH —
MA-G 3600 PSCH — MA-G 5400 PSCH — MA-G 7200 PSCH — MA-G 10 000 PSCH**
- ⇒ **MAH-3200 PSCH — MAH-5200 PSCH — MAH-7200 PSCH — MAH-10200PSCH**
- ⇒ **MAM-300 — MAM-600**



PRIMEEdge Sweden

Maskiner—Tumlare



⇒ Vakuumtumlare

Mer info se sid 4



⇒ Vakuumtumlare med kylsystem

Mer info se sid 5-6



⇒ Vakuumtumlare med värme och kylsystem

Mer info se sid 7-8



⇒ Vakuumtumlare MAH

Mer info se sid 9-10

Maskiner—Tumlare



⇒ Liftanordningar för tumlare

Mer info se sid 12



⇒ Vägning och kontrollsystem

Mer info se sid 13



⇒ SCADA övervakningssystem

Mer info se sid 14



⇒ Mixertumlare

Mer info se sid 15-16

Vakuumtumblare



Vakuumatmosfären är utformad för att förbättra intensiteten i muskler, köttstycken, små bitar kött, kyckling i helkroppsstorlek, garanterar att uppnå en hög kvalitet på köttprodukterna.



Konstruktions fördelar:

- Rostfri konstruktion
- Exakt utformad trumma med ett spiralförmigt bladsystem i tumblaren
- Microprocessorkontrollsystem
- Smidig kontroll av tumblingsprocessen
- Automatiskt system för vakuumpump
- Flerstegs skyddssystem av vakuumpump
- Saltlake ventil
- Pulserande vakuum
- Möjligt att tumla i en utbytbar gasmiljö
- Datorövervakningssystem av maskinens arbetsparametrar
- Vägningsystem (tillval)



Teknisk data

Typ av tumblare		MA-200 PS	MA- 500 PS	MA-1000 PS	MA-1500 PS	MA- 2000 PS	MA- 3600 PS	MA- 5400 PS	MA- 7200 PS	MA-10000 PS
Trummans kapacitet	dm3	200	500	1000	1500	2000	3600	5400	7200	10 000
Max last	kg	~120	~250	~500	~750	~1000	~1800	~2700	~3600	~5000
Dimension L = Längd	mm	1700	2000	2500	2750	3150	3750	4100	4100	5000
B = Bredd	mm	1180	1210	1340	1340	1340	1800	1960	2170	2170
H = Höjd	mm	1540	1500	1570	1720	1720	2050	2250	2480	2480
Vikt PS/PSCH	kg	370	450	600	1050	1100	1700	2900	3200	3600

Vakuumtumblare med kylsystem



Syftar till att uppnå en hög kvalitet på köttprodukter som kräver mycket högt ställda tekniska krav.

Kylsystemets fördelar :

- Isolerad dubbelkylmantel
- Tumlingstiden minimeras
- Bibehållande av tumlingstemperaturen på en erforderlig nivå
- Förbättrar och stabiliserar den naturliga färgen av produkterna
- Hög produktionskvalitet
- Hög kvalitet på produkter oberoende av saltningsförhållanden
- Optimal proteinbindning



Flerstegs skyddssystem för vakuumpump

Mer info



PRIMEEdge Sweden

Maskiner—Tumlare



Tumlare MA-PSCH - Teknisk data

Typ av tumlare		MA-200 PSCH	MA-500 PSCH	MA-1000 PSCH	MA-1500 PSCH	MA-2000 PSCH	MA-3600 PSCH	MA-5400 PSCH	MA-7200 PSCH	MA-10000 PSCH
Trummans kapacitet	dm ³	200	500	1000	1500	2000	3600	5400	7200	10 000
Max last	kg	120	~250	~500	~750	~1000	~1800	~2700	~3600	~5000
Dimension L=Längd	mm	1700	2000	2500	2750	3150	3750	4100	4100	5000
B=Bredd	mm	1180	1210	1370	1400	1400	1800	1960	2170	2170
H=Höjd	mm	1540	1530	1600	1750	1750	2050	2280	2480	2480
Vikt	kg	435	625	770	1250	1400	2000	3400	3800	4300

Kylningsenheten - Teknik

Typ av kylningsenhet		ZCH-1	ZCH-2	ZCH-3	ZCH-4
Dimension L = Längd	mm	940	1050	1240	1500
B = Bredd	mm	620	720	810	1000
H = Höjd MA-PSCH/MAG-PSCH	mm	710/800	760/800	880/1300	1000/1400
Vikt	kg	100	130	170	210

PRIMEEdge Sweden

Tumlare MA-G med värme och kylningssystem

För tekniskt avancerade processer, upptining, tillagning, kokning, marinering, härdning.
Tumla i en kontrollerad temperatur.



Funktion:

Ansluter flera tekniska processer i en maskin för att undvika omlastning av material.

- Upptining av köttblock, fågel, skaldjur mm
- Matlagning, t.ex. såser, grönsaker, färdigmat mm
- Kokning, t.ex. hudar, tungor
- Marinering (även vid höga temperaturer)
- Tumling

Modern:

- Utrustad med ett unikt bi-funktionellt värmesystem med ett modernt microprocessorsystem med datorstyrning och övervakning av arbetets parametrar tillsammans med registrering av tiden över de tekniska processerna .

Innovativ:

- Kvalitén på tinade partier jämförbar med en kvalitet av färska råvaror
- Eliminering av viktminskning
- Betydande förkortning av upptiningstiden
- Möjligheten att ansluta flera tekniska processer i en maskin
- Förbättrade mikrobiologiskaprocessförhållanden
- Betydande minskning av produktionsytan

Mer info 

PRIMEedge Sweden

Maskiner—Tumlare



Teknisk data

Typ av tumlare		MA-G-500 PSCH	MA-G-1000 PSCH	MA-G-1500 PSCH	MA-G-2000 PSCH	MA-G-3600 PSCH	MA-G-5400 PSCH	MA-G-7200 PSCH	MA-G-10000 PSCH
Trummans kapacitet	dm ³	500	1000	1500	2000	3600	5400	7200	10 000
Max last	kg	~250	~500	~750	~1000	~1800	~2700	~3600	~5000
Dimension L = Längd	mm	2000	2500	2750	3150	3750	4100	4100	5000
B = Bredd	mm	1250	1370	1400	1400	1800	1960	2170	2170
H = Höjd	mm	1530	1600	1750	1750	2050	2280	2480	2480
Vikt	kg	625	770	1250	1400	2000	3400	3800	4300

PRIMEEdge Sweden

Vakuumtumblare MAH

Vakuumtumblare i MAH-serien för att tumla köttprodukter i vakuum, kännetecknas av justerbar trumma i vinkel, under både lastning och lossning samt arbetstid. Variabel lutningsvinkel gör att tumblaren är idealisk att användas i modern processautomation, lastning / lossning och transport för att tumla t.ex. muskler. MAH vakuumtumblare levereras med eller utan kylmantel.



Konstruktions fördelar:

- Utförande av rostfritt stål
 - Microprocessorstyrenhet
 - Smidig anpassning av alla parametrar i tumlingsprogrammet
 - Justerbar vinkel av tumblarens trumma
 - Möjlighet till automatisering av lastning och lossning av produkter
 - Lämplig för användning i automatiserade transportlinjer: "saltlake injektor-tumlare-färdiga produkter"
 - Vågsystem (tillval)
 - Automatisk stängning och öppning av locket
 - Säkerhetssystem för vakuumpump
 - Två tekniska översynshål
 - Datoriserat system för övervakning av maskinens prestanda
- Innovativa blad ger: - Förkortning av tumlingstiden - Förbättrar kvalitén av produkten - perfekt tumling av de mest känsliga köttdelarna, - minimering av vikt förlust

Mer info



PRIMEEdge Sweden

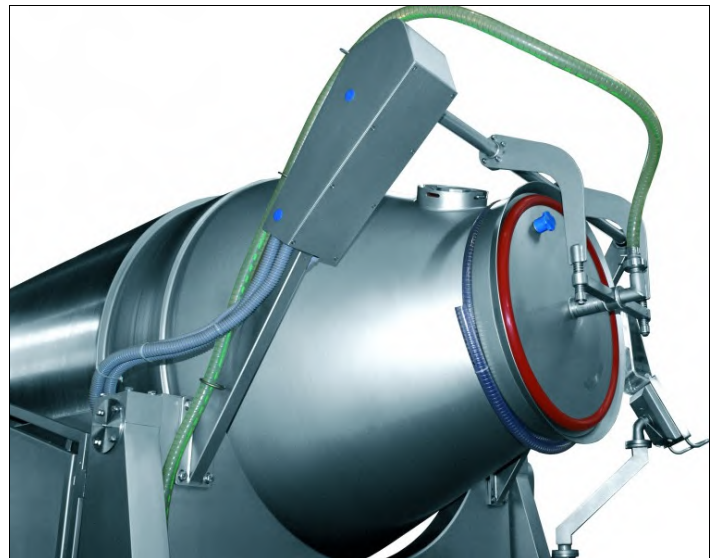
Maskiner—Tumlare

Transportsystem av muskler:

MAH vakuumentumlare kan anpassas för moderna transportlösningar för köttproduktion, individuellt anpassade för specifika industrilinjor. För att minimera tidsförluster mellan olika arbeten, för att eliminera fel vikt, för att minimera antalet operatörer i produktionen med saltlake-injektion och kötttumlning.



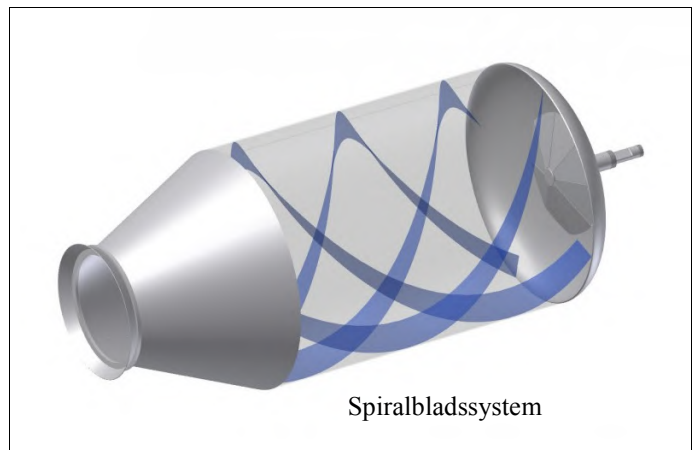
Touchskärm manöverpanel



Automatisk öppning av locket

Nytt spiralbladssystem

Resulterar i en betydligt ökad förflyttning av material utmed omkretsen av tumlarens trumma medan rörelse i ett horisontellt plan (fram-tillbaka). Detta har en mildare effekt på kött som tumlas, vilket positivt påverkar dess utseende över hela processen. Speciellt på råvaror som är känsliga för skador. Tumblaren låter köttet strömma genom spiralen till baksidan av trumman, nästa fas ger i sin tur en uppstigning till toppen och återvinnning till fronten genom sinusformad rörelse. Detta ger en intensiv gnidning av de enskilda elementen i sig vilket ger en bättre tumlande effekt på kortare tid.



Spiralbladssystem

Teknisk data

Typ av tumlare		MAH-3200 PSCH	MAH-5200 PSCH	MAH-7200 PSCH	MAH-10200 PSCH
Trummans kapacitet	dm ³	3200	5200	7200	10200
Max last	kg	2000	3100	4300	6100
Dimension L = Längd	mm	4200	4450	4800	5200
B = Bredd	mm	1960	2150	2300	2350
H = Höjd	mm	2500~2820	2500~3050	2500~3300	2600~3400
Vikt	kg	2970	3500	4400	5700

Tumlare för upptining

Utformad för att tina frysblock genom en tekniskt avancerad process, kött, kyckling och övrigt. Bladsystemet är utvecklat för att förhindra skador på muskler och för att uppnå en hög kvalitet av tinat kött.

Maskinen är utrustad med en touchpanel vilket ger operatören fullständig kontroll av upptiningsprocessen.

Kvalitén av den upptinade batchen är jämförbar med en färsk produkt.

Betydande förkortning av upptiningstiden.

Bladsystemet förhindrar skador på musklerna.

Touchskärmspanel är standard.

Ånggenerator.



Typ av tumlare		MAH-3200 PSCH	MAH-5200 PSCH	MAH-7200 PSCH	MAH-10200 PSCH
Trummans kapacitet	dm ³	3200	5200	7200	10200
Max last	kg	2000	3100	4300	6100
Dimension L = Längd	mm	4200	4450	4800	5200
B = Bredd	mm	1960	2150	2300	2350
H = Höjd	mm	2500~2820	2500~3050	2500~3300	2600~3400
Vikt	kg	2700	3300	3900	4600

Lift anordning för tumlare

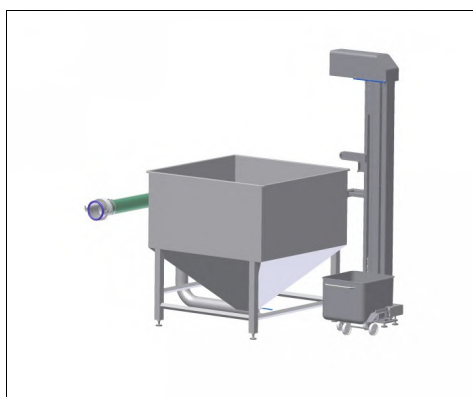
WP-1 - Mekanisk laddningsenhet



WP-2 - Laddningssystem



WP-3 - Vakuüm laddningsenhet



WP-6 - Laddningsenhet integrerad med tumlare



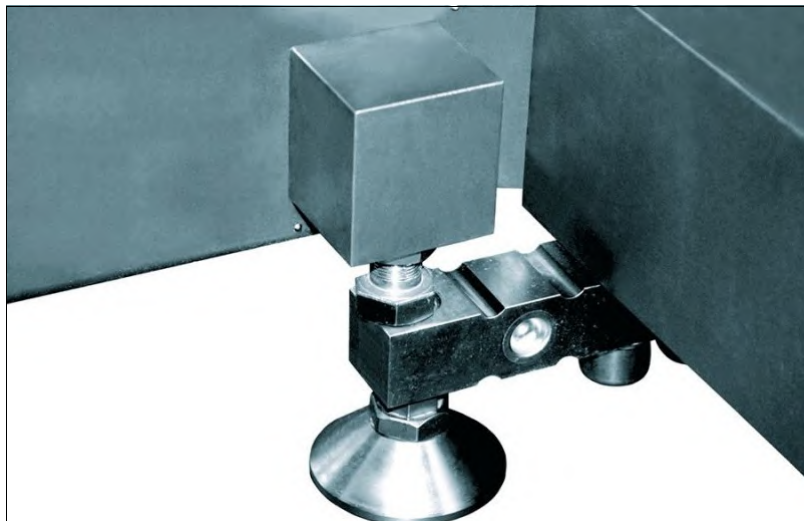
Teknisk data

Typ av laddningsenhet		WP-1	WP-2	WP-3	WP-6
Lyftkapacitet	kg	300	300	-	300
Mått L = Längd	mm	1650	1760	700	1490
B = Bredd	mm	1120	1120	700	1300
H = Höjd	mm	1480	1480	1870	1720
Vikt	kg	180	200	460	220

Vägning och kontrollsystem för tumlare

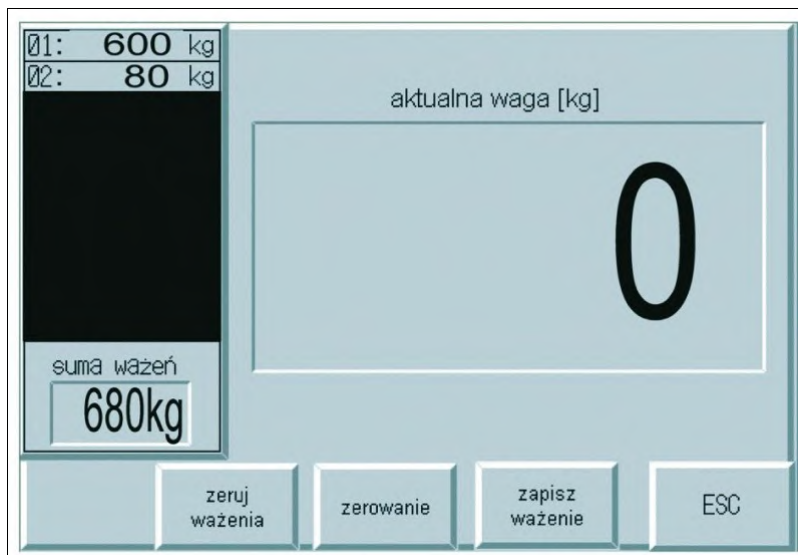
Vägningssystem för tumlare

Tumlare med vägnings möjlighet av batcher är utrustade med lastcell och mätsystem av vikt. På kontrollpanelen visas den aktuella batchvikten, det är också möjligt att ladda nästa batch vid tumlarens trumma. Vikten kommer då att nollställas. Och ytterligare komponenter adderas, som är lagrade i styrenhetens minne.

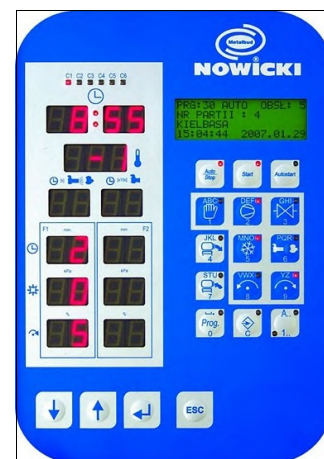
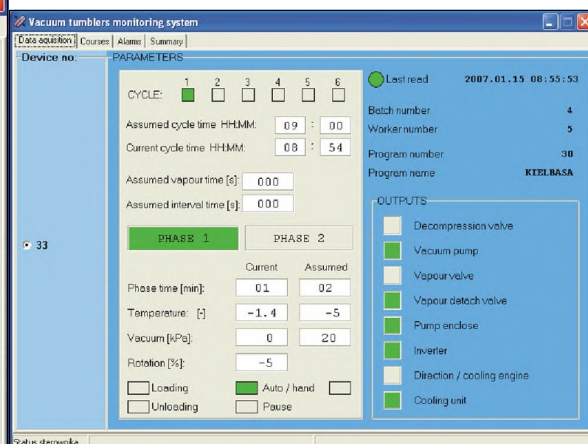
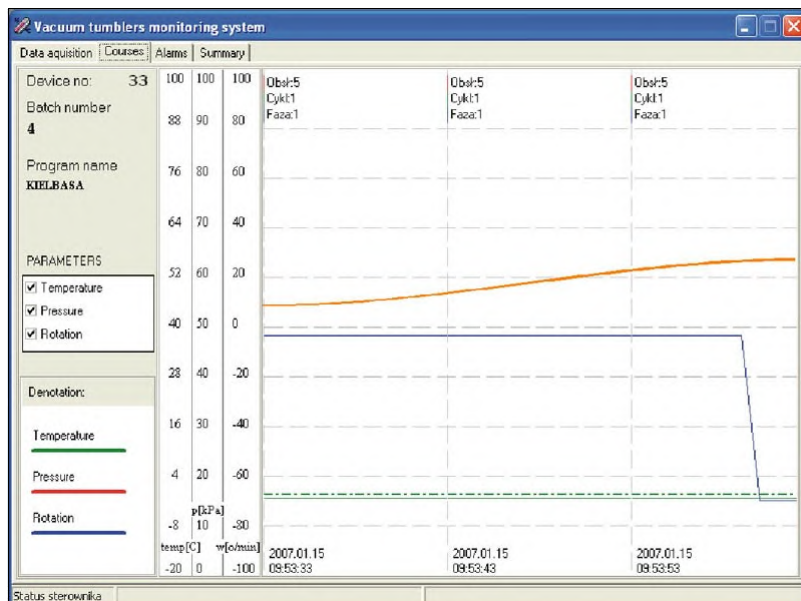


Touchskärm operatörspanel

- Möjlighet att programmera 30 olika tekniska program
- Justering av processparametrar såsom: temperatur inuti trumman, vakuumnivån, rotation av trumman, tumlingstid, intervalltid
- Aktivera ett tekniskt program genom att välja ett lämpligt namn på ett program från listan - efter val av program visas alla inställda parametrar
- Tillgång till en skyddsfunktion för att ändra tekniska program med ett lösenord som bara kan ändras av en behörig operatör
- För tumlare med vägningsenhet kan operatören kontrollera batchvikten
- Möjlighet att övervaka programmets alla operationer från datorn (tillval)
- Möjligheten att välja driftläge: automatisk eller manuell
- Auto-start funktion - gör det möjligt för maskinen att köra på angiven tidpunkt



SCADA Övervakningssystem



Gör det möjligt att övervaka driften av snabbhackar, vakuumtumblare, kok/rökskåp.

Med programmet är det möjligt att observera från distans på en skärm och spara på en PC, all teknisk data från tumblarens arbete, till exempel:

- Antal utförda operationer
- Antal operatörer
- Antal körda batcher
- Trummans hastighet
- Aktuell tidsperiod för tillförande av ånga (i tumblare med upphettning av ånga)
- Aktuell brytpunkt av ånginsprutning
- Antal tömningar av tumblaren (om underenhet är påslagen)
- Alarm
- Timmar och minuter på aktuell cykel
- Temperatur på ingående produkt
- Aktuell tid för senast utförda operation
- Vakuumkvantitet i trumman (%)
- Programmets olika maskinoperationer

Övervakad data kan visas i form av ett interaktivt fönster eller i ett diagram över parametrar i tid-funktion.

All övervakad data kan sparas i ett minne i en PC eller internt i tumblarens styrenhet.

I händelse av en nödsituation eller ett haveri kan data hämtas av övervakningsprogrammet.

Det är också möjligt att skriva ut ett diagram över parametrar i tid som kan fungera som en dokumentation av den tekniska processen.

Oberoende av SCADA-systemet kan varje maskin vara utrustad med videoövervaknings-system som kontrollerar, registrerar och lagrar arbetsmiljö vid varje tumblare.

Mixertumlare

Ny typ av maskin som kombinerar alla fördelar med en vakuumtumlare och en vakuumblandare



Konstruktions fördelar:

- Direktkyllning av trumman
- Möjliggör drift av mixertumlare i icke kylda rum
- Aktiva tumlare/blandningsarmar ger delikat behandling av köttstycken och en exakt blandning av produkten
- Möjlighet att fylla trumman från 10 till 65% av sin volym
- Tillsättning av saltlake eller marinader under ett pågående program
- Integrerad, automatisk lift för standard 200 L skänkvagnar
- Stabil och hållbar konstruktion i rostfritt stål, enkel att rengöra

Blandning av batcher:

- Tillämpning av blandare - tumlare som vakuumblandare
- Större kondensering av fyllning efter blandning
- Bättre färg på den färdiga produkten
- Blandar olika typer av produkter: kött, fisk, skaldjur, färska och frysta grönsaker, spannmål etc.
- Kort tid för blandning av köttfärs ca. 10 minuter



Mer info



Maskiner—Tumlare

Tumling av köttbatcher:

- Kraftigt reducerad tid vid tumling
- Utrustning för hela muskler (rygg, skinka, bog) och små, fina bitar av kött (fjäderfä-delar, köttkomponenter för strukturell fyllning)
- Utmärkt absorbering och bindning av insprutad saltlösningsblandning
- Utmärkta resultat av färdiga produkter



Typ		MAM-300	MAM-600
Trummans kapacitet	dm ³	300	600
Dimension: L = Längd	mm	2110	2280
B = Bredd	mm	1320÷2150	1595÷2375
H = Höjd	mm	1980÷3080	2150÷3200
Vikt	kg	1200	1900

PRIMEEdge Sweden