



INTERMIK

RS 205
Серия
усовершенствованных
вакуумных шприцов



Серия RS 205

RISCO вводит на рынок идеальное решение по переработке, в среднем масштабе, мясных продуктов и других пищевых продуктов с начинкой. RS205- динамическая серия. Новые вакуумные шприцы непрерывного действия RS 205 позволяют очень быстро изменять производственные программы, одновременно увеличивая эффективность производства и гарантируя высшее качество продукта.

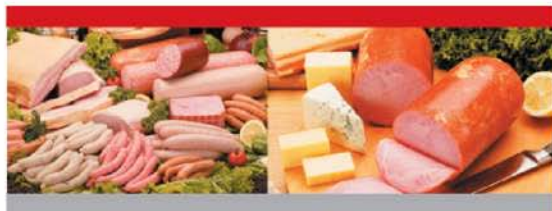
Новая серия RS 205 сочетает новейшую технологию с точностью вакуумных шприцов непрерывного действия RISCO, работающих на больших мясокомбинатах. Машины сконструированы таким образом, чтобы выполнять самые современные нормы и обеспечивать потребности самых требовательных клиентов. Всесторонность шприцов позволяет пользователю быстро изменять программы и параметры управления, избегая простоев, благодаря современному компьютеру, который может запоминать до 100 разных программ.

Новая серия доступна в трех версиях: с воронкой 80, 165 и 260 литров для больших емкостей. Эти модели могут предлагаться с подъемниками 100 или 200л для автоматической загрузки фарша в воронку.

Насос RISCO LOGN LIFE позволяет деликатно и точно наполнять и разделять на порции любой вид мяса и пищевых продуктов. Специальная конструкция насоса, выполненная из нержавеющей стали и высокого класса пластмассовые элементы увеличивают живучесть машины и чрезвычайно продлевают эксплуатацию оборудования без ремонтов. Конструкция насоса позволяет деликатно прорабатывать всякие виды мясных продуктов, начиная с сухих вареных колбасок, заканчивая продуктами с крупными кусками мяса без раздавливания, благодаря чему частицы продукта не подвергаются повреждению. Каждая машина серии RS 205 имеет чистящую тележку, на которой хранятся неиспользованные части (трубки, тормозные обода) и, к концу дня, на соответственной полке складываются запасные части, предотвращая поломку или потери.

Модели RS 205 могут подключаться к любому дополнительному оборудованию RISCO для увеличения ассортимента продуктов и осуществления новых идей. Всестороннее оснащение RISCO объединяет машины, начиная с простейшего обмоточного линкера для производства колбасок в естественной, коллагеновой или целлюлозной оболочке, заканчивая формовочными машинами для пирожков, которые могут формировать разные виды продуктов, т.е. классические гамбургеры, домашние котлеты, разного вида пирожки, и т.д. Все оснащение может быть очень просто, посредством быстрых соединений, подключено к динамическому шприцу.

Новая серия может также работать совместно с системой Groud Beef. Совершенствованная система позволяет производить мясной фарш из говядины, свинины, мяса индюка, птицы и укладывать его непосредственно на поддонки. Полностью автоматизированная компактная система отлично подходит также к среднему производственному масштабу. Компактная система очень просто подключается к производственной линии работающей на заводе.





Особо важные детали относительно лопаточного насоса для мяса RISCO LONG LIFE

Существуют специальные итальянские продукты, типа "slasiccia di salabia" которые должны выполнять некоторые нормы и стандарты, чтобы получить подтверждение DOP. Качество конечного продукта естественно является одним из требований. Важно, чтобы производитель предлагал клиенту продукт высшего качества и, чтобы расширить объем продажи за пределы своего района. Итальянские колбасные изделия становятся все более популярными на мировом рынке, поэтому существует большая возможность экспансии на внешние рынки. Средняя Европа, Соединенные Штаты Америки и другие страны заинтересованы специальным вкусом итальянских колбасных изделий.

Для улучшения структуры частиц продукта важно, чтобы процесс шприцевания проводился осторожно и, не сдавливая мяса, не портил его. Все вакуумные шприцы работают совместно с совершенствованным лопаточным вакуумным насосом RISCO. Эта уникальная запатентованная система разработана, чтобы сохранить качество продукта и гарантировать временной тщательный контроль веса порций.

Насос RISCO LONG LIFE совмещает элементы из нержавеющей стали, и лопатки из высококачественной пластмассы. Благодаря этому металлические части не стираются, что продлевает живучесть насоса и уменьшает повреждения, а также предотвращает порчу мяса, перерабатываемого в машине во время процесса шприцевания. Концентрическая конструкция порционного насоса способствует деликатному транспорту продукта от входа в выходной насос, защищая деликатную структуру продукта.

Совершенствованная компенсационная система RISCO сохраняет компоненты насоса Risco в соответствующей позиции даже при высоком давлении. Таким образом, избегается необходимости ручной установки и обеспечивается максимальное качество перерабатываемого продукта.

Насос RISCO LONG LIFE PUMP является продуктом высшего качества, с точностью дозирования и подготовкой продукта любого типа (предварительно раздробленного, фарша или эмульсии).

Традиционно уже многие годы специальный порционный насос сохраняется в вакуумных машинах RISCO как единственный концентрический насос. Высокое качество конечного продукта, гарантируемое этим насосом, сегодня обеспечивается высшей технологией сервомоторов, употребляемых в современных машинах RISCO. Машины Risco позволяют программировать шприцевание для 100 продуктов, благодаря использованию самых современных сервоприводов и компьютеров.



Новая генерация компьютеров Risco - полный контроль параметров набивки

Постоянный контроль всех параметров набивки это залог успеха в получении наивысшего качества требуемых продуктов. Новая генерация компьютеров, применяемых в вакуумных набивочных машинах непрерывного действия, дает полную возможность удобного контроля и регулировки всех технологических параметров.

На главном дисплее можно контролировать около 100 различных программ:

- вес порционирования (од 5 до 24.000 грамм)
- точность веса порции до 0,1 грамма
- скорость перекутки
- процент давления набивки
- контроль использования мощности мотора
- установка требуемого количества порций
- отсчет порций
- регулировка уровня вакуума в роторе
- показ запрограммированных операций обслуживания
- код доступа
- автоматическая синхронизация со всеми приставками Risco





RS 205/80





RS 205/60



Приспособления улучшенной серии

Перекручик и подерживатель оболочки

Прогрессивная система для производства перекрученных колбасок в натуральной, коллагеновой и искусственной оболочке. Система позволяет увеличить выработку и избежать разрыва оболочки.

Поддерживатель оболочки RS152 присоединяется непосредственно спереди вакуумного шприца.

Регулируемый поддерживающий кронштейн дает возможность отодвинуть в сторону все устройство в комплекте, чтобы его легко можно было заменить во время ожидания или очистки.

Тормозное кольцо является частью поддерживающей оболочки, чтобы его можно было легко заменить в зависимости от размера оболочки и выбранного диаметра цевки, в соответствии с производимым типом изделия.



Устройства для быстрого одевания натуральной оболочки на цевку

Устройства SR4 и SR2 улучшают качество продукции изготовленной в натуральной оболочке: они быстро и просто устанавливаются на вакуумный шприц и обеспечивают быстрое одевание натуральной оболочки на цевку.



Ground Meat Line RS 914

Предназначена для производства молотого мяса (свинины, говядины, птицы). Система RS 914 должна быть синхронизирована в линию с подачей лотков, включающей податчик-ленту и автоматическое порционирование продукции на лотки. Система обеспечивает точное порционирование. Программирование системы происходит через центральный микропроцессор. Скорость шприца не зависит от скорости ножа, что позволяет запрограммировать вид загружаемой на лотки продукции.





Формировщик полуфабрикатов

Формировщик полуфабрикатов позволяет производить полуфабрикаты разных форм, от круглых классических форм гамбургера до овальных бургеров или других форм. Пневматически оперируемый формировщик полуфабрикатов, сконструированный как внешний аппарат для работы со шприцом RISCO.



Ground Beef System

Система по измельчению мясного фарша, его порционированию и укладке в поддончики. В систему входит измельчающая головка волнка, порционирующая лента с отрезающей системой, поддерживатель бумажной ленты, транспортер для поддончиков, податчик поддончиков.

Система порционирует и автоматически разрезает поток молотого мяса, а также автоматически раскладывает порции в поддончики.

Вся система программируется непосредственно через центральный микропроцессор. Для работы с линией требуется только один оператор.

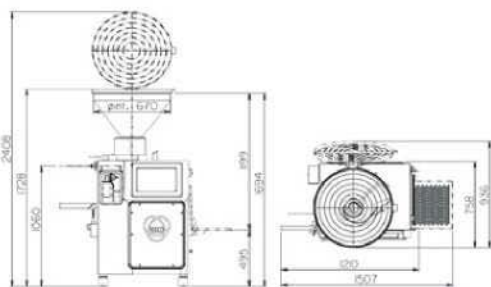


Тележка для мойки и хранения сменных частей

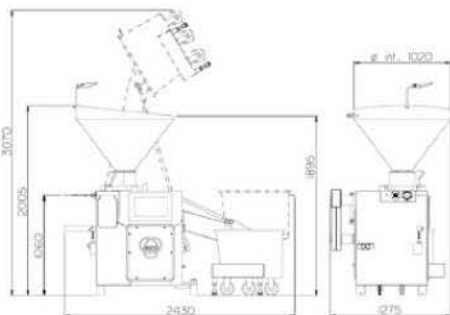
Каждый вакуумный шприц новой усовершенствованной серии оснащен тележкой для мойки RS 371. Эта тележка выполняет две функции: первая все части, которые не используются в данный момент, например, цевки, тормозные кольца и механизмы, в течении дня хранятся в определенном месте, что предотвращает их потерю или повреждение, вторая в процессе мойки до окончания рабочего дня для каждой съемной детали машины отведено специальное место, где ее можно правильно помыть и проверить, избежав при этом повреждений.

Техническая информация		RS 205/80	RS 205/260
Производительность	кг/ч	4000	4000
Макс. давление наполнения	бар	45	45
Скорость порционирования	П/1'		620
	25r	620	620
	50r	470	470
	100r	340	340
	200r	210	210
Макс. вес порции	г	0-24.000	0-24.000
Емкость бункера	л	80	260
Общая установленная мощность	кВт	5,55	6,30
Вес машины	кг	470	770
Подвод воздуха (опционально)	бар	6	6
Емкость машины	л	-	200
Размеры	мм	смотри рисунок	смотри рисунок

Компания оставляет за собой право изменять любые характеристики



RS 205/80



RS 205/260



Risco S.p.A.
36016 Thiene - Vicenza - Italy - Via della Statistica, 2
Tel. +39 0445 385.911 - Fax +39 0445 385.900
E-mail: riscos@risco.it - Web site: www.risco.it



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС
INTERMIK Sp. z o.o.
PL. 01-747 Warszawa, ul. Elbląska 15/17
tel. +48 22 633 42 85, fax +48 22 633 42 96
www.intermik.pl, e-mail:intermik@intermik.pl

Коммерческие и сервисные отделы

Россия:
129626 Москва
пр. Мира, д. 100
тел. +7 495 231 19 00
факс +7 495 687 69 16
e-mail:intermik@intermik.ru

Беларусь:
224013 Брест
Бульв. Шевченко 6, офис 400
тел. +375 162 259 221
факс +375 162 259 135
e-mail:intermik@brest.by

Латвия, Литва, Эстония:
1010 Рига
ул. Ganību dambis 24a (503)
тел. +371 739 59 60
факс +371 739 59 44
e-mail:metalbud@balticum.lv

Туркменистан:
744020 Ашгабат
ул. 2056 дом 24 (Горького 24)
тел. +993 12 362 421
факс +993 12 362 432
e-mail:turkmenistan@intermik.eu

Украина:
01033 Киев
ул. Василя Яна 3/5
тел. +380 44 230 26 91
факс +380 44 230 02 00
e-mail:intermik@intermik.kiev.ua

Казахстан:
050036 Алматы
ул. Мамыр-4, дом 1
тел. +327 255 61 72
факс +327 255 64 58
e-mail:kazakhstan@intermik.eu

Узбекистан:
700106 Ташкент
ул. Турсункулова 2А
тел. +998 71 117 45 10
факс +998 71 117 45 08
e-mail:uzbekistan@intermik.eu

Армения, Грузия:
375017 Ереван
ул. Сари-Тех 7/34
тел. +374 10 550 141
факс +374 10 570 883
e-mail:caucasus@intermik.eu



Projekt współfinansowany przez UNIĘ EUROPEJSKĄ
Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego

