

REACTORES MASAJE
TUMBLERS / MASSAGERS

ESP

ENG

TURBOMEAT[®] PX500

Masajeo intensivo acelerado
Accelerated intensive massaging



www.metalquimia.com



from tradition **50** to disruption
1971-2021

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Motor eléctrico: 3 kW
Motor grupo hidráulico: 1,5 kW (50 Hz), 1,8 kW (60 Hz)
Bomba vacío: 40 m³/h; 1,4 kW (50 Hz) / 48 m³/h; 1,7 kW (60 Hz)
Grupo refrigeración (opcional): 8,3 kW
Bomba recirculación refrigeración (opcional): 1,2 kW
Carga simple: 250 kg
Carga doble: 500 kg
Velocidad tambor: 5 - 18 R.P.M.
Construcción: Inox. AISI 304
Peso aproximado: 1.420 kg
Producción media*: 4.500 kg/día
* La producción alcanzada dependerá de los productos procesados.

APLICACIÓN

El Proceso TURBOMEAT®, es la puerta de entrada al Masaje Intensivo Acelerado (MIA) que permite acelerar el proceso de masaje y maduración de los productos cárnicos cocidos, resultando en tiempos de proceso marcadamente inferiores (hasta un 50 % de reducción en el tiempo total de masaje), sin tener que renunciar a la versatilidad, los resultados (en consistencia y ligado) y a las ventajas tecnológicas y organolépticas de un bozombo de masaje convencional.

La tecnología TURBOMEAT® en procesos de corta duración, con maduraciones reducidas, y sobretodo destinados a la fabricación de productos cárnicos cocidos de medio, alto, y muy alto rendimiento, puede incrementar considerablemente la productividad manteniendo un aspecto integral de músculo entero en el corte, mucho más valorado por el consumidor.

SISTEMA

Maceración programable por impacto y masaje, desde suave a energético y muy energético.
Sistema motriz eléctrico y simplicidad tecnológica de todos sus componentes para máxima operatividad y mínimo mantenimiento.
Velocidad del tambor variable entre 5 y 18 r.p.m.
Control on-line de la temperatura de maduración de la carne.
Refrigeración incorporada y automática.
Carga por volcador integrado.
Acabado interior pulido espejo para máxima facilidad de limpieza.
Su sistema exclusivo de máxima inclinación del tambor facilita una rápida descarga, imprescindible para obtener un producto con alto grado de vacío (sin espuma).
Circuito de vacío sin estrangulamientos (desde bomba hasta tambor) que asegura un gran caudal de aspiración a vacíos elevados.
Ciclos de balanceo automático.
Ciclos de masaje programables para cada tipo de producto con control total de los parámetros de proceso y mantenimiento asistido.

OBSERVACIÓN: Máquina sujeta a cambios sin previo aviso.

REMARKS: Machine subject to modifications at manufacturer's discretion without notice.

TECHNICAL FEATURES

Electric motor: 3 kW
Hydraulic unit motor: 1.5 kW (50 Hz), 1.8 kW (60 Hz)
Vacuum pump: 40 m³/h; 1.4 kW (50 Hz) / 48 m³/h; 1.7 kW (60 Hz)
Refrigeration unit (optional): 8.3 kW
Refrigeration circuit pump (optional): 1.2 kW
Single load: 250 kg
Double load: 500 kg
Drum speed: 5 - 18 R.P.M.
Material: Stainless steel AISI 304
Approximate weight: 1,420 kg
Average production*: 4,500 kg/day
* The production capacity achieved will depend on the production mix.

USE

The TURBOMEAT® Process is the gateway to Accelerated Intensive Massaging (AIM) which provides for accelerating the process of massaging and maturing cooked meat products, resulting in notably shorter process times (up to 50 % reduction in total massage time), without having to give up the versatility, the results (in consistency and binding) or the technological and organoleptic advantages of a conventional massaging drum.

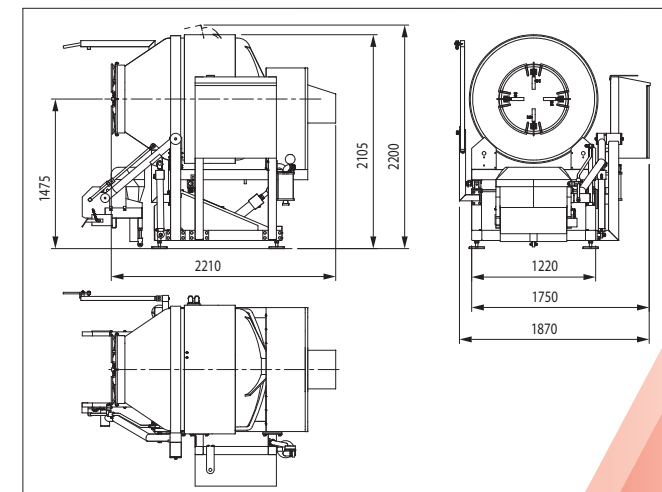
TURBOMEAT® technology applied to short-duration processes, with reduced maturation times, and above all to the manufacture of cooked meat products of medium, high, and very high yield, can significantly increase productivity while maintaining an appearance of whole muscle in the cut, which is highly valued by the consumer.

SYSTEM

Adjustable programs for tumbling and massaging action, from gentle to energetic and very energetic.
Electric drive system and technological simplicity of all components for maximum performance and minimum maintenance.
Adjustable drum speed between 5 and 18 r.p.m.
On-line control of meat maturation temperature.
Incorporated automatic refrigeration.
Loading by incorporated dumper.
Inner walls mirror polished for easy cleaning and better sanitation.
Its unique system of maximum drum tilt facilitates quick unloading, indispensable for obtaining products with high vacuum level (no foam).
Vacuum circuit without bottlenecks (from pump to drum) that ensures a strong suction flow at high vacuum rates.
Automatic tilting cycles.
Programmable massaging cycles for each type of product with complete control of all process parameters and assisted maintenance.

TURBOMEAT® PX500

Masaje intensivo acelerado
Accelerated intensive massaging



La máquina cumple con la normativa CE sobre seguridad.
Machine complies with all CE safety Standards.

La máquina cumple con los requerimientos USDA.
Machine complies with USDA requirements.

METALQUIMIA S.A.U

Font de l'Abat, 21
(Sant Ponç de la Barca)
17007 Girona - SPAIN

Tel. +34 972 214 658
www.metalquimia.com
info@metalquimia.com

